

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À GAZ

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

AVERTISSEMENT

Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.
- **NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

LRGL5825*

LRGL5823*

LRGL5821*



MFL33029631

www.lg.com

Copyright © 2020 - 2021 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12 APERÇU DU PRODUIT

- 12 Pièces
- 12 Accessoires

13 INSTALLATION

- 13 Avant d'installer la cuisinière
- 14 Installation de la cuisinière
- 16 Alimentation en gaz adéquat
- 17 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
- 18 Branchements électriques
- 18 Scellage des ouvertures
- 19 Assemblage des brûleurs de surface
- 19 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface
- 20 Mise au niveau de la cuisinière
- 20 Enclenchement du dispositif antibasculement

21 FONCTIONNEMENT

- 21 Brûleurs de surface au gaz
 - 21 Emplacements des brûleurs
 - 22 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 22 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 22 En cas de panne de courant
 - 22 Batterie de cuisine pour utilisation sur la table de cuisson
 - 23 Utilisation d'un wok
 - 23 Utilisation des grils de la table de cuisson
 - 23 Utilisation de la plaque chauffante
- 24 Four
- 25 Aperçu du panneau de commande
- 26 Modification des réglages du four
 - 26 Clock (Horloge)
 - 26 Réglages minimum et maximum par défaut
 - 27 Oven Light (Lampe du four)
 - 27 Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)
 - Réglage du mode d'affichage de l'heure
 - Configuration de la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (modèles LRGL5825* et LRGL5823*)
 - Réglage de la température du four
 - Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage
 - Réglage du volume de l'avertisseur
 - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

- 29 Verrouillage (Modèles LRGL5825* / LRGL5823*)
- 29 Temps de cuisson (cuisson minutée)
- 30 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)
- 31 InstaView^{MC} (Seulement Modèle LRGL5825*)
- 31 Retrait et remise en place des grilles du four
- 32 Recommandations pour la cuisson et le rôtissage
- 32 Cuire
- 32 Mode de convection (modèles LRGL5825* / LRGL5823*)
- 34 Grillage
- 36 Mode Sabbat
- 36 Recettes préférées (Seulement Modèle LRGL5825*)
- 36 Sans fil (Wi-Fi) (Modèles LRGL5825* / LRGL5823* / LRGL5821*)
- 37 Démarrage à distance (Modèles LRGL5825* / LRGL5823* / LRGL5821*)
- 37 Plats surgelés (Seulement modèle LRGL5825*)
- 37 Cuisson lente (Seulement modèle LRGL5825*)
- 37 Réchaud / Garder au chaud
- 37 Levage du pain (Seulement Modèle LRGL5825*)
- 38 Friture à Air (Air Fry) (Modèles LRGL5825* / LRGL5823*)

41 FONCTIONS INTELLIGENTES

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

44 ENTRETIEN

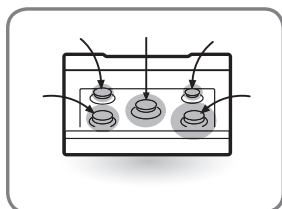
- 44 Brûleurs de surface au gaz
- 45 Foyers de brûleurs
- 45 Nettoyage de la table de cuisson
- 45 Événements du four
- 46 Panneau de contrôle
- 46 Boutons et panneau du collecteur avant
- 46 Nettoyage de l'extérieur
- 47 Directives d'entretien de la porte
- 47 EasyClean^{MD}
- 49 Autonettoyage (Modèle LRGL5825* / LRGL5823*)
- 51 Remplacement de la lampe du four
- 51 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

53 DÉPANNAGE

- 53 FAQ
- 55 Avant d'appeler le réparateur

57 GARANTIE LIMITÉE

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



Plusieurs tailles de brûleurs au gaz

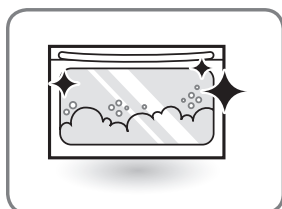
Choisissez le brûleur le plus approprié en fonction des dimensions de l'ustensile de cuisson utilisé.

Vous pouvez utiliser plusieurs brûleurs en même temps pour préparer différents plats.



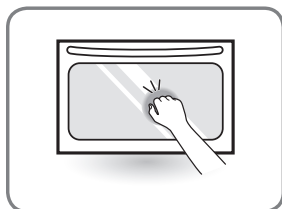
Cuisinière à gaz pratique et sécuritaire

Permet de cuisiner de manière pratique et sécuritaire.



Autonettoyage (Pour certains modèles) et EasyClean^{MD}

Fonctions utiles facilitant le nettoyage.



InstaView^{MC}

Cognez deux fois sur l'élégant panneau de verre au fini miroir pour voir à l'intérieur du compartiment facile d'accès sans ouvrir la porte.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous indique les dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



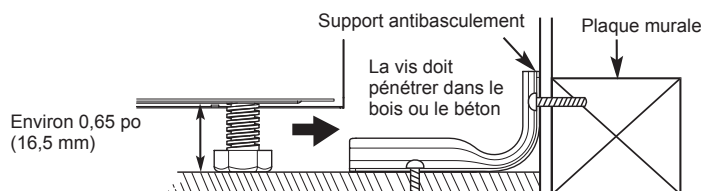
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

- TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
 - DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.
 - INSTALLEZ LES SUPPORTS ANTIBASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE.
 - CONSULTEZ LES DIRECTIVES D'INSTALLATION.
 - Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
 - Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
 - Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
 - Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
-
- Pour éviter le basculement, ne laissez personne monter ou s'asseoir sur la porte. Installez le support antibasculement fourni avec cette cuisinière.
 - La cuisinière pourrait alors basculer et des blessures pourraient être causées par des liquides chauds ou des aliments renversés, ou par la cuisinière elle-même.
 - Si la cuisinière doit être déplacée loin du mur à des fins de nettoyage, de réparation ou pour d'autres raisons, veillez à ce que le support antibasculement soit correctement réenclenché au moment de sa remise en place contre le mur.



- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être stabilisée par l'installation adéquate des supports antibasculement.
- Pour vérifier si le support antibasculement est adéquatement installé, enlevez tout objet de la table de cuisson. Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dosseret de la cuisinière et essayez de la basculer avec précaution vers l'avant. Assurez-vous que les supports antibasculement sont engagés.
- Retirez le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement et vérifiez visuellement si le pied de nivellement arrière est bien inséré dans le support antibasculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour installer correctement le support antibasculement

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué. On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.



AVERTISSEMENT

- Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffeuse. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez votre cuisinière. Soyez prudent lorsque vous désirez atteindre des objets placés dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four, et causer des brûlures graves.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles (comme de l'essence) ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne placez jamais de matériaux inflammables dans le four ou près de la table de cuisson.
- Évitez de laisser de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière.
- N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau. Ne touchez jamais une poêle ou une casserole enflammée. Fermez l'appareil. Sur un brûleur de surface, étouffez les flammes d'une casserole en feu en la recouvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau. Utilisez un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse. Il est possible d'éteindre un feu de graisse en le recouvrant de bicarbonate de soude ou bien à l'aide d'un produit chimique sec multifonction ou d'un extincteur à mousse. Il est possible d'éteindre les flammes dans le four ou le tiroir en fermant la porte du four ou du tiroir et en arrêtant l'appareil, ou en utilisant un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir pour ranger des objets.
- Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher.

AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les événements (trous d'aération) de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.
- N'obstruez jamais le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant l'événement ou les entrées d'air du four. Cela limiterait la circulation de l'air vers les brûleurs et pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne jamais recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- Le fait de poser les pieds, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs pourrait causer des blessures graves et aussi endommager la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- N'appliquez aucun nettoyant à four commercial sur le fini du four ni sur toute autre partie de celui-ci. Cela endommagerait le fini.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

MISE EN GARDE

- Tous les objets revêtant un intérêt pour les enfants ne doivent pas être placés dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. En grimpant sur la cuisinière pour attraper ces objets, les enfants risquent d'être blessés gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance près d'une cuisinière chaude ou en marche. Ils pourraient subir de graves brûlures.
- Ne les laissez pas se suspendre aux composants de la cuisinière (porte du four, tiroir-réchaud, table de cuisson), y grimper ou s'y tenir. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et ainsi entraîner des blessures graves.
- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer, si nécessaire.

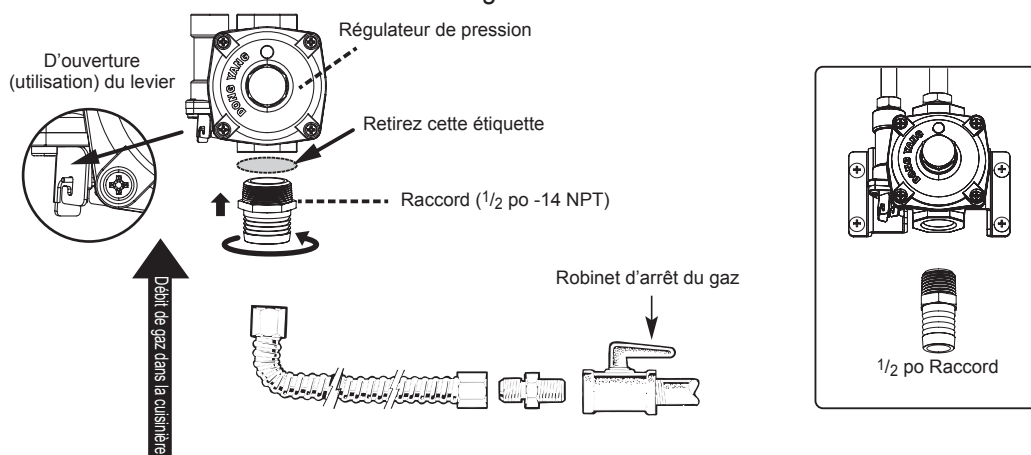


AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de 120 volts mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde du cordon d'alimentation. En cas de doute concernant la mise à la terre du système électrique du bâtiment, vous êtes personnellement responsable et obligé de faire remplacer toute prise sans mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre correctement et conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cette cuisinière.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour couper l'alimentation en gaz de la cuisinière, fermez la vanne d'alimentation en gaz de la cuisinière en la tournant dans le sens des aiguilles d'ne montre.



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.

MISE EN GARDE

- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- N'utilisez pas de wok avec support métallique rond placé au-dessus de la grille d'un brûleur de surface. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut aussi entraîner une hausse des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils autorisés et comporter des risques pour la santé.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.

GRIL

Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Pour éviter toute brûlure :

- Gardez la porte fermée lors de l'utilisation du gril (consultez la section « Gril » du présent manuel).
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans le four.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Pour éviter les maladies causées par la nourriture, cuisez à fond les viandes et la volaille, soit à une température INTERNE minimale de 160 °F et de 165 °F respectivement; cuisez les steaks et les côtelettes de boeuf, de porc, de veau et d'agneau à une température INTERNE minimale de 145 °F.

FOUR AUTONETTOYANT

Veillez à bien essuyer tout résidu excessif éventuellement présent avant d'utiliser la fonction de nettoyage automatique.



MISE EN GARDE

- NE PAS LAISSER des aliments, des ustensiles, des grilles, etc. dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique.
- NE PAS UTILISER de produit nettoyant pour four. Aucun produit nettoyant pour four commercial ou de revêtement de protection des parois de la cavité ne doit être utilisé. Les résidus de ces produits de nettoyage vont endommager l'intérieur du four lors du cycle de nettoyage automatique.
- Retirez les grilles et d'autres objets des deux fours inférieur et supérieur avant d'activer le cycle de nettoyage automatique.
- Nettoyez uniquement les pièces listées dans ce manuel.
- NE PAS NETTOYER le joint de la porte. Le joint de la porte garantit la bonne étanchéité de l'appareil. Veillez à ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- Si le nettoyage automatique ne fonctionne pas correctement, éteignez la cuisinière et débranchez le cordon d'alimentation. Faites-la réparer par un technicien qualifié.
- Il est normal que les pièces du four deviennent chaudes pendant un cycle de nettoyage automatique.
- Évitez de toucher la porte, la fenêtre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle de nettoyage.

FOUR

Si vous ouvrez la porte d'un four chaud, ne vous approchez pas trop près de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.



AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les fentes, les trous ou les passages de la partie inférieure du four et ne recouvrez pas une grille complète de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- Ne réchauffez pas les aliments dans un récipient fermé. La pression croissante à l'intérieur du récipient pourrait le faire éclater et causer des blessures.

**AVERTISSEMENT**

- Ne recouvrez pas les parois ou le fond du four avec du papier d'aluminium et ne laissez pas du papier d'aluminium toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Cela pourrait représenter un risque d'incendie ou endommager la cuisinière.
 - N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
 - Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
 - Insérez les grilles du four dans la position souhaitée quand le four est froid.
 - Pour éviter de vous brûler lorsque vous retirez les aliments du four, faites d'abord glisser les grilles vers l'extérieur jusqu'aux butées. Ainsi, en plus, vous ne risquerez pas de vous brûler sur les surfaces chaudes de la porte ou sur les parois du four.
 - Lorsque vous insérez ou retirez une grille, portez toujours des gants de cuisine.
 - Suivez les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.
 - Utilisez uniquement des plats en verre recommandés pour les fours à gaz.
 - Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. Les résidus de graisse présents dans la lèchefrite peuvent s'enflammer si le four est utilisé sans que vous ne les ayez retirés au préalable.
 - Si la viande est trop près de la flamme pendant la cuisson au gril, la graisse peut s'enflammer. Enlevez l'excédent de graisse pour éviter une flambée.
 - Assurez-vous que la lèchefrite est correctement en place afin de minimiser le risque que la graisse s'enflamme.
 - S'il se produit un feu de graisse dans la lèchefrite, appuyez sur la touche **Clear/Off** et laissez la porte du four fermée de manière à contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
 - Par mesure de sécurité et pour une efficacité de cuisson optimale, laissez toujours la porte fermée pendant la cuisson au four et au gril. Cuire au four ou au gril pendant que la porte est ouverte peut endommager les boutons ou les robinets.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant la cuisson ou le refroidissement du four.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

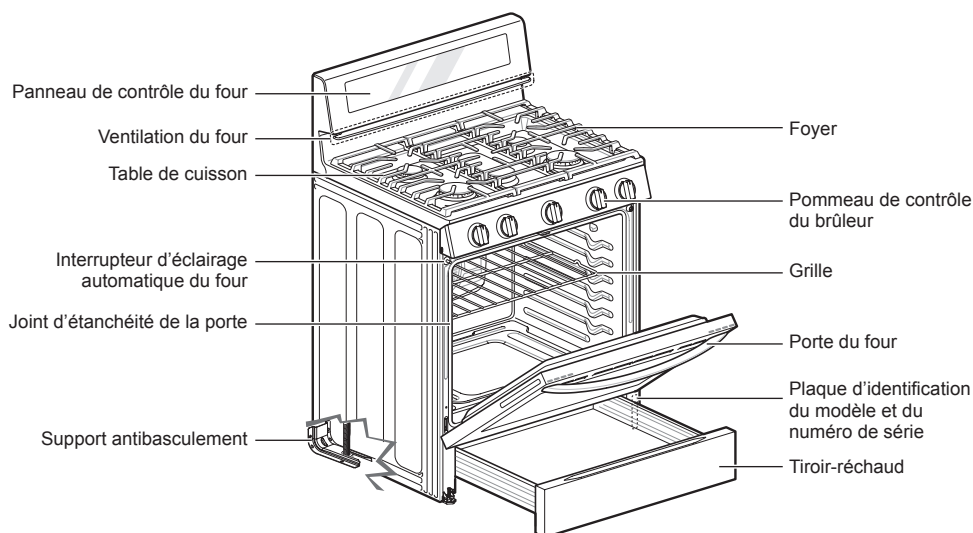
- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 32 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean^{MD} plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

APERÇU DU PRODUIT

Pièces



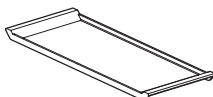
Accessoires

Accessoires inclus



Grille standard

- Modèles LRGL5825* (3 ch.)
- Modèles LRGL5823* / LRGL5821* (2 ch.)



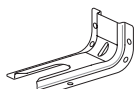
Plaque (1 ch.)

- Modèles LRGL5825* / LRGL5823*



Manuel Du Propriétaire (1 ch.)

Ensemble anti-basculement



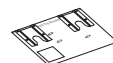
Support antibasculement (1 ch.)



Vis (4 ch.)



Pièces d'ancrage (4 ch.)



Gabarit (1 ch.)

Ensemble de conversion de buse GPL



Buses de surface de cuisson (5 ch.)

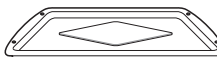


Buses de four (2 ch.)

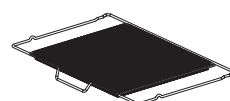
Accessoires facultatifs



Plaque chauffante



Lêchefrite



Plateau Friture à Air

REMARQUE

- Accessoires optionnels ne sont pas inclus avec l'appareil. Ces accessoires sont disponibles pour achat au site Web www.lg.com
- Communiquez avec le service à la clientèle de LG au (LG États-Unis) 1 800 243-0000 ou (LG Canada) 1 888 542-2623 si des accessoires sont manquants.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Avant d'installer la cuisinière

Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt de la conduite de gaz du type à bille, le type à manche en forme de T doit être utilisé.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pieds de longueur.

Préparation en vue de l'installation

Outils nécessaires



Tournevis Phillips



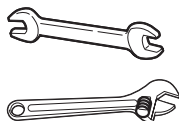
Tournevis plat



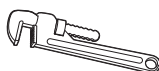
Tournevis plat
(ajustement de la mijoteuse)
Diamètre : 3/32 po (2,4 mm)
L : 3 po (76,2 mm)



Crayon et règle



Clé à molette ou clé ajustable



Clé à tube (2)
(une pour le support)



Niveau

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Scellant de joint de conduite résistant à l'action du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés
- Connecteur d'appareil de métal flexible (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
- Raccord union évasé pour branchement au conduit d'alimentation en gaz (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Raccord union évasé pour branchement au régulateur de pression de la cuisinière (NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse
- Tire-fond ou ancrages pour la maçonnerie d'un diamètre extérieur de 1/2 po (pour planchers de béton seulement)

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière



MISE EN GARDE

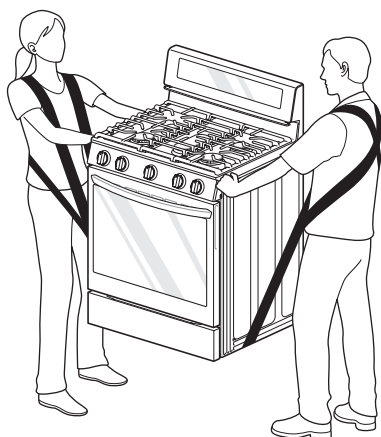
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou tirer l'appareil au cours de l'installation ou pour déplacer l'appareil pour le nettoyer ou le réparer.** Ceci pourrait entraîner des dommages à la porte du four.

Retirez l'emballage, le ruban et les étiquettes temporaires de la cuisinière avant de l'utiliser. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.

Frottez énergiquement avec le pouce pour retirer le ruban ou la colle restés à la surface. On peut aussi facilement retirer le ruban ou la colle en les frottant avec les doigts après y avoir versé du savon liquide à vaisselle. Nettoyez la surface à l'eau tiède et essuyez-la pour qu'elle soit sèche.

Ne retirez pas le ruban ou la colle au moyen d'instruments pointus, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyeurs abrasifs. Ces produits peuvent endommager la surface de la cuisinière.

La cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utilisez une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, faites glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



Choix de l'emplacement adéquat

Ne placez pas votre cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture du plancher ou d'un mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiseries.

Comme plusieurs autres appareils ménagers, la cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol.

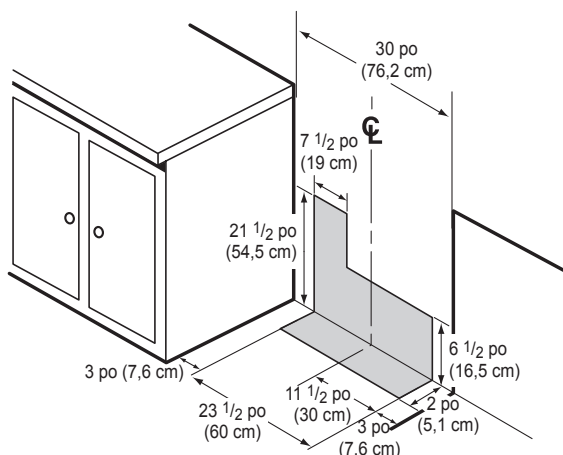
Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas et vers la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion à l'appareil de cuisson au gaz. Il peut en résulter des blessures ou un fonctionnement non désiré.

Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin qu'elle soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et d'entretien, en plus d'assurer une bonne circulation d'air.

De plus, assurez-vous que le revêtement de plancher puisse résister à des températures d'au moins 167 °F (75 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de votre cuisinière puissent résister à la chaleur générée par la cuisinière, soit jusqu'à 194 °F (90 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

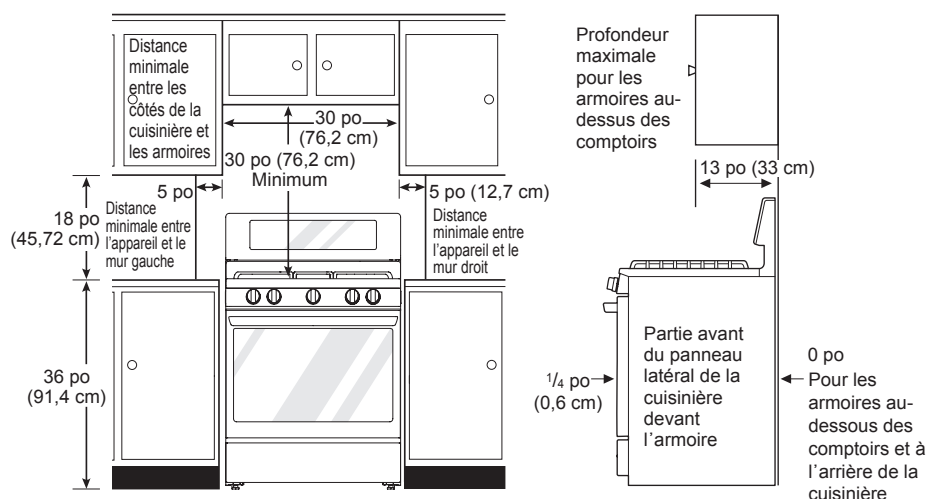
Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique



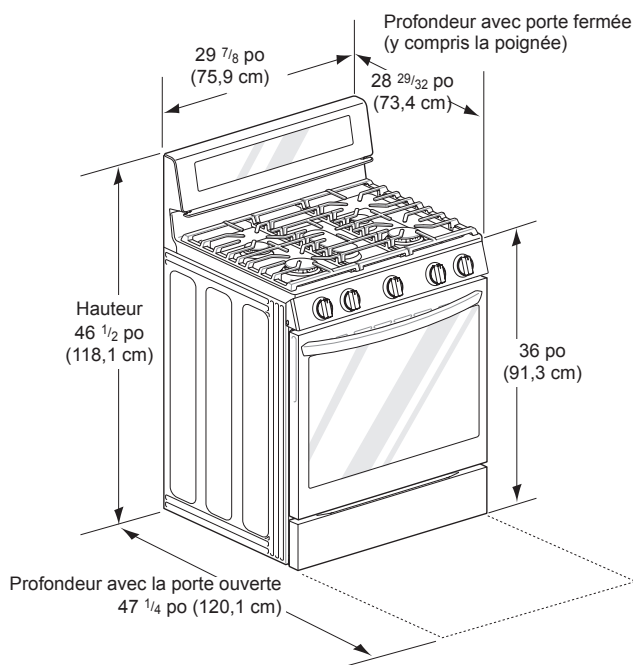
Dimensions et dégagements

Laissez un espace suffisant entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture de conduite (voir la section « Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique », à la page 14) peut être ajusté pour répondre aux besoins précis. La cuisinière peut être placée à 0 po (accotée) du mur arrière.

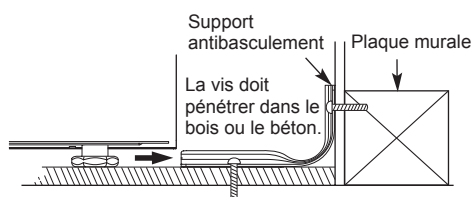
Dégagements pour l'installation



Dimensions



Installation du dispositif antibasculement



Le support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit d'installation. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lisez le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et suivez les étapes.



AVERTISSEMENT

- La cuisinière doit être fixée à l'aide d'un support antibasculement approuvé.
- Si la cuisinière ou le support antibasculement n'est pas bien installé, la cuisinière pourrait basculer si une personne pose les pieds, s'appuie ou s'assoit sur la porte ouverte.
- Après l'installation du support antibasculement, vérifiez qu'il est en place en tentant de basculer la cuisinière vers l'avant.
- La cuisinière a été conçue pour répondre à toutes les normes de basculement de l'industrie dans des conditions normales.
- L'installation du support antibasculement doit répondre à tous les codes locaux relatifs à la fixation d'appareils.
- L'utilisation de ce support ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

Alimentation en gaz adéquat

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.

Cette cuisinière est convertible pour utilisation au gaz naturel ou aux gaz de pétrole liquéfiés. Avant que vous tentiez de faire fonctionner cette cuisinière avec des gaz de pétrole liquéfiés, un installateur de gaz de pétrole liquéfiés qualifié doit effectuer la conversion.

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 5 po et 13 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 10 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit demeurer dans le conduit d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé.

Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de $\frac{5}{8}$ po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de la cuisinière avant de retirer l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau branchement ait été fait.

Comme des conduites rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.

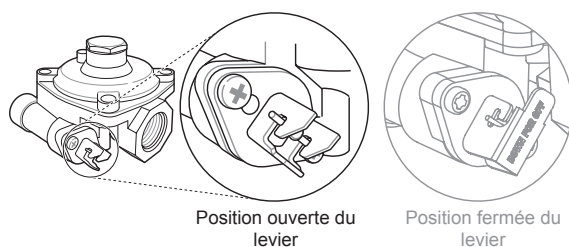
Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.

Pour vous protéger contre les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite homologué sur tous les filets extérieurs.

- 1 Installez un raccord union évasé mâle de 1/2 po ou de 3/4 po dans le filet intérieur NPT du robinet d'arrêt, en faisant attention de retirer le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- 2 Installez un raccord union évasé mâle de 1/2 po sur le filet intérieur NPT de 1/2 po à l'entrée du régulateur de pression. Pour éviter d'endommager l'appareil, utilisez une clé supplémentaire sur le raccord du régulateur de pression.

Assurez-vous que la vanne du régulateur de pression de gaz est en position ouverte.



REMARQUE

- Lors de l'expédition, la vanne du régulateur de pression de gaz est en position ouverte. Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement après l'installation, assurez-vous que la vanne du régulateur est toujours ouverte.

- 3 Branchez un connecteur d'appareil métallique flexible à l'adaptateur sur la cuisinière. Positionnez la cuisinière pour permettre le branchement au robinet d'arrêt.

- 4 Lorsque tous les branchements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position fermée et que la vanne du régulateur de pression est ouverte avant d'ouvrir la vanne d'alimentation principale en gaz. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

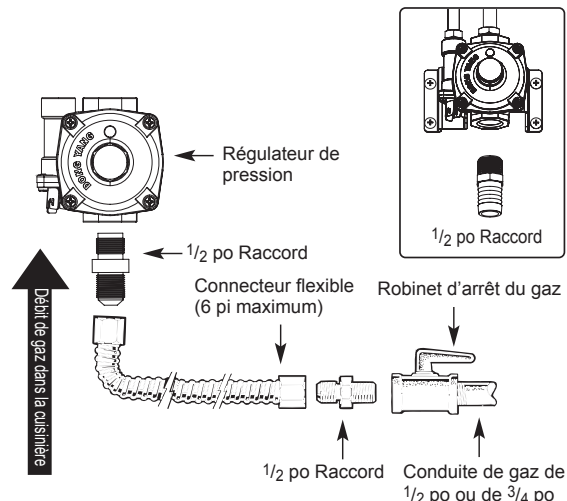
Vérifiez tous les joints de branchement de gaz et les raccords pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez les joints.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions d'installation.

⚠️ AVERTISSEMENT

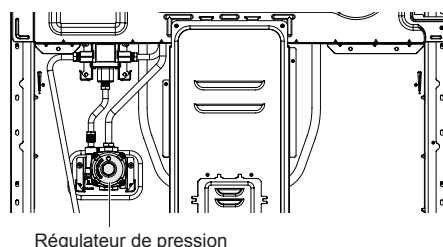
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Position du régulateur de pression



Branchements électriques

Conditions de l'alimentation

Circuit dédié, adéquatement mis à la terre, de 120 volts, 60 Hz protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible à fusion lente.

Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

Mise à la terre

IMPORTANT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une prise à trois broches (mise à la terre) correspondant à une prise murale de mise à la terre à trois broches afin de minimiser la possibilité de danger de décharge électrique provenant de cet appareil.

Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

S'il trouve une prise murale à deux broches, le client a la responsabilité personnelle et l'obligation de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS COUPER OU RETIRER LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

Des disjoncteurs de fuite de terre ne sont pas requis ou recommandés pour les prises de cuisinière au gaz.

Les disjoncteurs de fuite de terre sont des appareils qui détectent les fuites de courant d'un circuit et éteignent automatiquement le courant lorsqu'un seuil de fuite est détecté. Ces appareils doivent être manuellement réinitialisés par le client. Le Code national de l'électricité exige l'utilisation de disjoncteurs de fuite de terre pour des prises de cuisine installées sur des surfaces de comptoir.

Le rendement de la cuisinière ne sera pas affecté si elle fonctionne sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre, mais la réinitialisation occasionnelle du circuit peut être embêtante.

N'utilisez pas de prise d'adaptateur. Le débranchement du cordon d'alimentation exerce une pression excessive sur l'adaptateur et cause la défaillance éventuelle de la borne de terre de l'adaptateur.

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

L'installation d'appareils conçus pour une installation dans une maison mobile doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) ou bien, quand une telle norme n'est pas applicable, la dernière édition de la norme sur les installations de maisons préfabriquées ANSI A225.1 (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups) ou les codes locaux. Au Canada, l'installation dans une maison mobile doit être conforme aux normes d'installation dans des maisons fabriquées en usine CAN/CSA Z240/MH.

Scellage des ouvertures

Scellez toutes les ouvertures du mur et du plancher une fois les branchements de l'alimentation en électricité et en gaz terminés.

Méthode suggérée



MISE EN GARDE

Faites vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

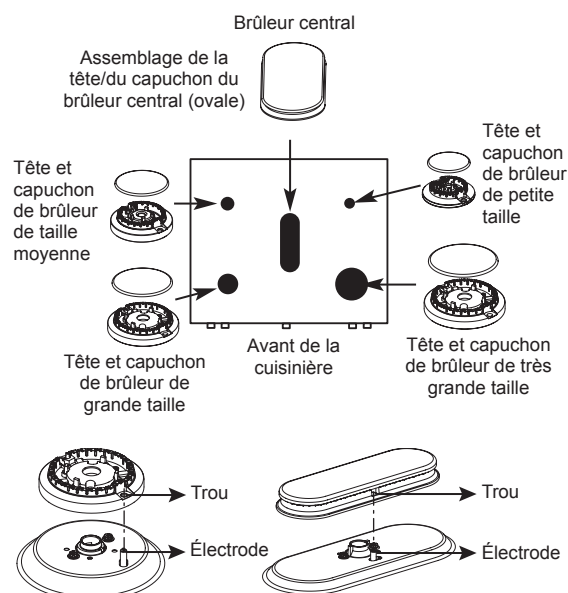
Assemblage des brûleurs de surface



MISE EN GARDE

Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans que toutes les pièces soient en place.

Placez les capuchons des brûleurs et les têtes sur la table de cuisson. Assurez-vous que les capuchons et les têtes sont placés aux bons endroits. Il y a un capuchon et une tête pour le petit, le moyen, le grand et le très grand brûleur ainsi que pour celui du centre (oval).



Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur et enfoncez celui-ci tout en le tournant en position **Lite**. Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

Une fois l'air purgé des conduites d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton en position **Lite**. Essayez chaque brûleur successivement jusqu'à ce que chacun d'entre eux ait été vérifié.

Qualité des flammes

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A **Flammes jaunes** – Appelez un technicien.



B **Pointes jaunes sur les cônes externes** – Cela est normal pour les gaz de pétrole liquéfiés.



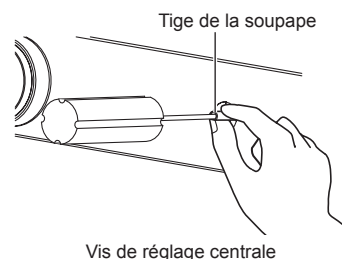
C **Douces flammes bleues** – Cela est normal pour le gaz naturel.

REMARQUE

- Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.

Ajustement des brûleurs de surface à une flamme basse (Mijoter)

- 1 Allumez tous les brûleurs.
- 2 Tournez le bouton du brûleur qui est ajusté à **Lo**.
- 3 Retirez le bouton.
- 4 Insérez un petit tournevis à tête plate dans la tige de la soupape.



REMARQUE

Retenez la tige de la soupape avec une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.

- 5 Remplacez le bouton.
- 6 Vérifiez la stabilité de la flamme.

Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton de **Hi** à **Lo**. Si la flamme s'éteint, augmentez la taille de la flamme et revérifiez.

Vérification 2 : Avec le brûleur à **Lo**, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si la flamme est éteinte par les courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmentez la taille de la flamme et vérifiez à nouveau.
- 7 Répétez les étapes 1 à 6 pour chaque brûleur.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de cuisson et de grillage

Pour vérifier le brûleur de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Retirez tout l'emballage de la cavité du four.
- 2 Appuyez sur **Bake**. 350 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commencer à chauffer.

Pour vérifier le brûleur de grillage, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Appuyez sur **Broil**. L'indication **Hi** apparaît à l'écran.
- 2 Assurez-vous que la porte est fermée.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commencer à chauffer.

REMARQUE

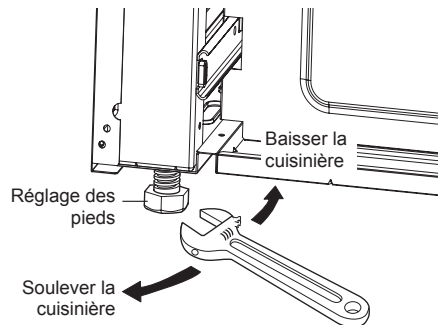
N'essayez pas d'allumer les brûleurs de cuisson ou de grillage pendant une panne d'électricité. La cuisinière a un système d'allumage électrique et ne peut pas être utilisée sans courant.

Ajustement des obturateurs d'air (pour conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés)

La cuisinière est configurée en usine avec les obturateurs d'air ajustés pour une circulation d'air adéquate pour le gaz naturel. Si elle est convertie en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés, suivez les instructions fournies dans la trousse de conversion pour ajuster adéquatement les obturateurs d'air. La conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés doit être effectuée par un technicien qualifié.

Mise au niveau de la cuisinière

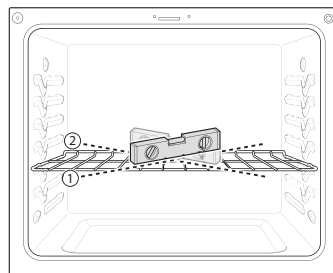
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



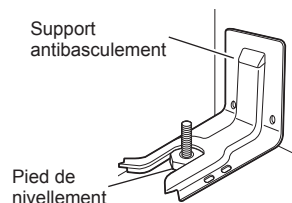
Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifiez d'abord le sens ①.

Vérifiez ensuite le sens ②. Si le niveau ne montre pas que la grille est au niveau, réglez les pieds de nivellement.



Enclenchement du dispositif antibasculement



- 1 Glissez la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le support antibasculement.
- 2 Vérifiez si la cuisinière est bien installée en agrippant la partie avant de la table de cuisson et en tentant doucement de basculer la cuisinière vers l'avant.

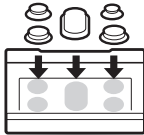
FONCTIONNEMENT

Brûleurs de surface au gaz

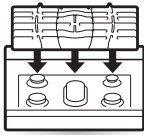
Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.



Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur le foyer.

Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de placer votre main, la poignée, le chiffon de nettoyage ou d'autres objets sur les brûleurs et les grilles.

Toucher les grilles avant qu'elles refroidissent peut causer des brûlures.



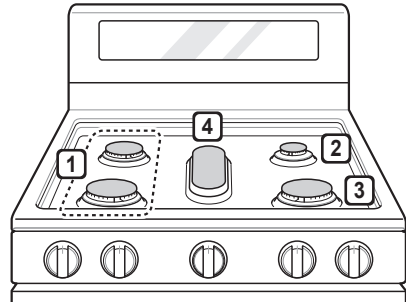
MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

Emplacements des brûleurs

La table de cuisson de votre cuisinière au gaz possède quatre ou cinq brûleurs scellés, selon le modèle. Ceux-ci peuvent être montés et démontés. Suivez les instructions ci-dessous.



1 Grand et moyen brûleurs

Le grand et le moyen brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des opérations de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de **Hi** à **Lo** pour répondre aux diverses exigences en matière de cuisson.

2 Petit brûleur

Le plus petit brûleur est utilisé pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température faible pour une cuisson de longue durée.

3 Très grand brûleur

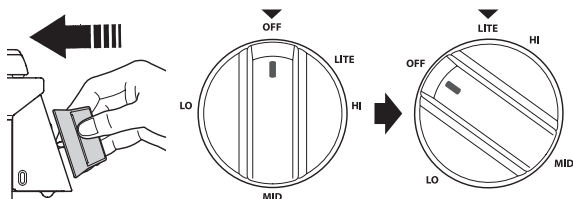
Le très grand brûleur est celui qui offre un rendement maximum. Tout comme les autres brûleurs, il peut être réglé de **Hi** à **Lo** pour une grande variété d'applications culinaires. Ce brûleur est également conçu pour faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide. Il peut être utilisé avec une casserole de 10 po ou d'un diamètre plus grand.

4 Brûleur ovale

Le brûleur ovale (au centre) est destiné à être utilisé avec une plaque à cuisson ou une poêle ovale.

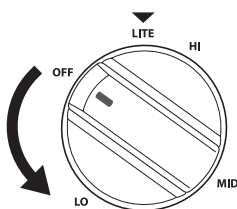
Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
- 2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez jusqu'à la position **Lite**.



Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage par étincelle électrique. Lorsque l'élément est allumé, tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un clic indique qu'il est en position **HI**.

- 4 Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.



MISE EN GARDE

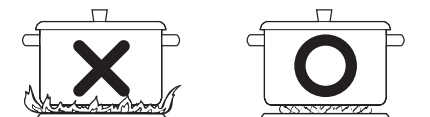
N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.

Ajustement de l'intensité de la flamme

Observez la flamme et non le bouton lorsque vous réduisez la chaleur. Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la taille de la flamme du brûleur au gaz doit correspondre à la taille de la casserole que vous utilisez.



MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole.

REMARQUE

- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'un taux élevé d'humidité, par exemple lors d'une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre cuisinière à l'aide d'une allumette.

Les brûleurs qui fonctionnent déjà lorsqu'une panne de courant se produit continueront à fonctionner normalement.

- 1 Maintenez l'allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez le bouton de commande en position **Lo**.



MISE EN GARDE

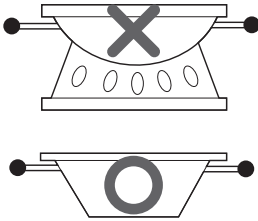
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant des brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

Batterie de cuisson pour utilisation sur la table de cuisson

Aluminium	Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.
Fonte	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.
Émail	Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.
Verre	Il existe deux types de plats en verre : ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson sur la table de cuisson.
Vitrocéramique calorifuge	Peut être utilisé sur la table de cuisson ou dans le four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.

Utilisation d'un wok

Utilisez un wok de 14 po ou moins et à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille



Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d'un fond plat

MISE EN GARDE

N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait altérer le fonctionnement du brûleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone plus élevés que la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grils de la table de cuisson

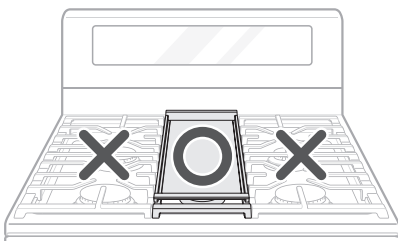
Ne placez pas les grils de la table de cuisson sur le brûleur.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la table de cuisson sur vos brûleurs de surface. Si vous utilisez le grill de la table de cuisson sur le brûleur de surface, cela provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation de la plaque chauffante

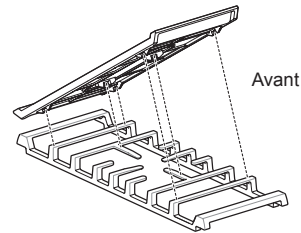


La plaque avec revêtement antiadhésif offre une table de cuisson extralarge pour les viandes, les crêpes ou d'autres aliments généralement préparés avec une poêle à frire.

REMARQUE

Il est normal que la plaque se décolore au fil du temps.

Comment disposer la plaque : La plaque peut uniquement être utilisée avec le brûleur central. Elle doit être placée correctement sur le foyer central, comme indiqué dans le schéma ci-dessous.



MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le foyer central lors de l'utilisation de la plaque.
- Ne retirez pas la plaque chauffante jusqu'à ce que les grilles de cuisson, la table de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies.
- La plaque sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du grill. Utilisez toujours des gants de cuisine pour placer ou retirer la plaque.

Préchauffez la plaque conformément aux instructions ci-dessous et ajustez le réglage souhaité.

Type d'aliment	Préchauffage	Réglage de cuisson
Réchauffage de tortillas	-	Élevé
Crêpes	Élevé 10 min	Élevé
Hamburgers	Élevé 10 min	Élevé
Œufs poêlés	Élevé 5 min	Élevé
Bacon	Élevé 10 min	Élevé
Saucisses	Élevé 10 min	Élevé
Sandwichs chauds	Élevé 10 min	Élevé

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque pour qu'elle conserve la chaleur.

REMARQUES IMPORTANTES

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras, car la graisse risque de couler.
- La plaque peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- Ne surchauffez pas la plaque. Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas des ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque. N'utilisez pas la plaque en guise de planche à découper.
- Ne placez pas et ne stockez pas d'objets sur la plaque.

Four

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique et le robinet de gaz sont raccordés correctement.

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.



MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

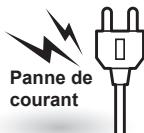
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température peut différer de la température réglée, et ce, sur tous les modes.

En cas de panne de courant, n'utilisez pas le four.

Le four et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Si le four est déjà en cours d'utilisation lorsque la panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli. Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser le four (ou la fonction de grillage).



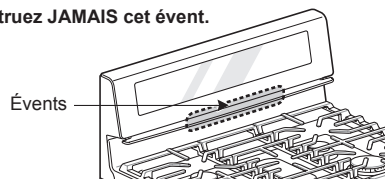
MISE EN GARDE

N'essayez pas d'utiliser l'allumage électrique pendant une panne de courant.

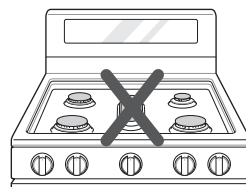
N'obstruez pas et ne touchez pas l'évent du four et ne placez pas d'objets autour de celui-ci lors de la cuisson.

Votre four est aéré grâce à des conduites au centre et au-dessus de la grille du brûleur. N'obstruez pas l'évent du four lors d'une cuisson pour permettre une circulation correcte de l'air. Ne touchez pas les ouvertures de l'évent ou les surfaces proches pendant la cuisson.

– N'obstruez JAMAIS cet évent.



Ne couvrez pas la surface de cuisson avec une feuille d'aluminium. Le fait de bloquer la ventilation du four peut endommager le panneau de commande.



MISE EN GARDE

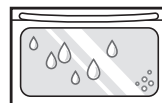
- Ne placez pas d'objets en plastique ou inflammables sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Ne placez pas de récipients fermés sur la table de cuisson. La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et faire éclater le couvercle.
- Tout objet métallique laissé sur la table de cuisson peut devenir très chaud et ainsi provoquer des brûlures.
- Les poignées de casseroles ou de poêles peuvent devenir chaudes si elles sont placées trop près de l'évent.
- **Les bords de l'évent de la cuisinière et de la garniture d'évent sont pointus et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.** Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter les brûlures et autres blessures.

Ne couvrez pas les grilles ou le fond du four avec du papier d'aluminium.



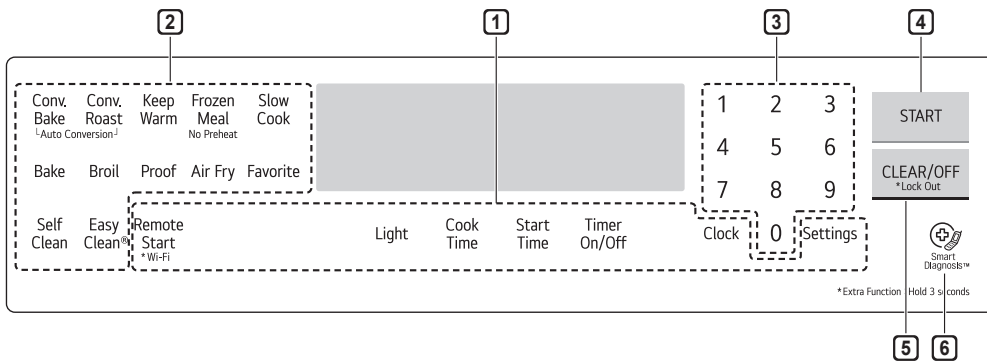
Il est possible que vous remarquiez de la condensation dans la vitre de la porte.

Pendant que votre four préchauffe, l'air chauffé dans le four peut faire apparaître de la condensation dans la vitre de la porte. Ces gouttes d'eau sont sans danger et s'évaporeront au fur et à mesure que le four continue de préchauffer.

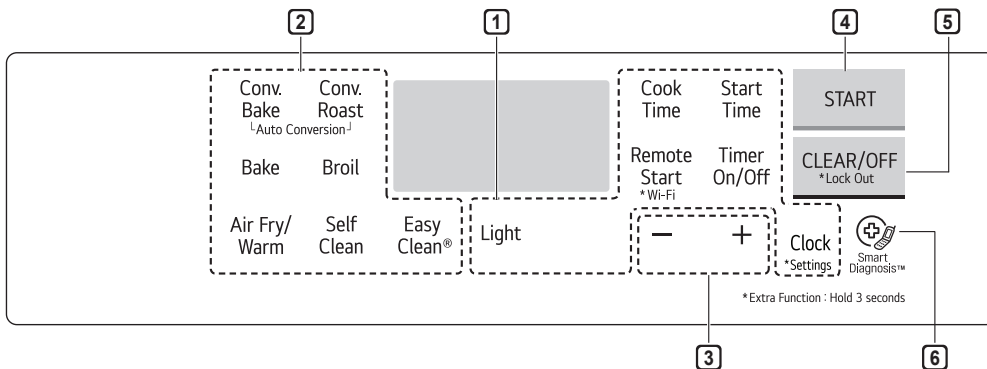


Aperçu du panneau de commande

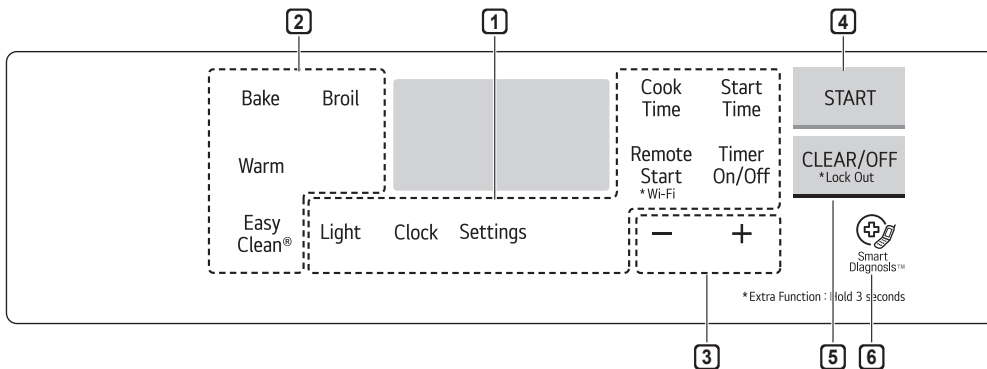
Modèle LRGL5825*



Modèle LRGL5823*



Modèle LRGL5821*



REMARQUE

Pour obtenir de meilleurs résultats, appuyez sur les boutons au centre, même lorsque vous activez la fonction secondaire d'un bouton.
Les boutons peuvent ne pas fonctionner correctement s'ils sont enfoncés trop loin du centre.



1 Caractéristiques

2 Commandes du four

3 Boutons numériques ou bouton +/-

4 Bouton de démarrage

5 Bouton effacer/éteindre

6 Smart Diagnosis^{MC}

Horloge clignotante

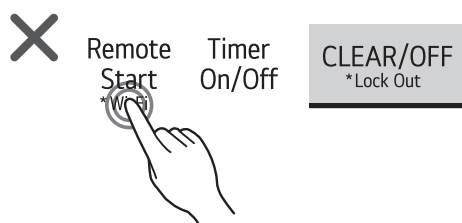
Si votre four affiche une horloge qui clignote, appuyez sur **Clock** (horloge) ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Guide d'entrée des fonctions secondaires (Paramètres, Wi-fi)

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



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



Modification des réglages du four

Clock (Horloge)

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

Modèle LRGL5825*

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

Modèle LRGL5823* / LRGL5821*

- Appuyez sur **Clock**.
- Appuyez sur les touches **+/-** pour régler l'heure.
- Appuyez sur **Start**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée.
- Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'écran revient au réglage d'origine.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne de courant. Réglez l'heure de nouveau.
- Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'horloge clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre le produit en marche.

Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctions répertoriées ont des valeurs de réglage minimum et maximum en termes de temps ou de température qu'il est possible d'entrer dans la commande. Un signal sonore retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Deux sons brefs se font entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonctionnalité.

Fonctionnalité		Temp. min. / Temps	Temp. max. / Temps	Par défaut
Horloge	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min	
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min	
Minuterie (LRGL5825*)		0 m 01 s.	11 h 59 min	
Minuterie (LRGL5823* / LRGL5821*)		0 m 10 s.	11 h 59 min	
Temps de cuisson		0 h 01 min	11 h 59 min	
*Cuisson par convection		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (• 325 °F) / 12 heures
*Rôtissage par convection		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (• 325 °F) / 12 heures
Grillage		Bas	Élevé	Élevé / 3 h
Cuisson		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Favorite ① – Pain		170 °F	550 °F	375 °F / 12 h
Favorite ② – Viande		300 °F	550 °F	325 °F / 12 h
Favorite ③ – Poulet		300 °F	550 °F	350 °F / 12 h
Plats surgelés		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Cuisson AirFry		300 °F	550 °F	400 °F / 12 h
Cuisson lente		Bas	Élevé	Élevé / 12 h
Levage du pain				12 h
Réchaud				3 h
Autonettoyage (sur certains modèles)		3 h	5 h	4 h
EasyClean ^{MD}				10 min

* Utilisation de la conversion automatique (Modèle LRGL5825* / LRGL5823*)

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

Oven Light (Lampe du four)

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement dès que la porte du four est ouverte. Appuyez sur **Light** ou cognez deux fois sur la porte en vitre pour activer manuellement la lampe du four.

La lampe du four s'éteindra après 1 minute et 30 secondes afin d'économiser l'énergie.

REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction Autonettoyage (modèles LRGL5825* / LRGL5823*) est activée.

Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)

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

On peut utiliser la fonction Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

- Appuyez une fois sur la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) pour régler l'heure et les minutes ou appuyez deux fois sur la touche pour régler les minutes et les secondes. Le message **TIMER** (minuterie) clignote à l'écran.

- Réglez le temps.

Modèle LRGL5825*

Utilisez les touches numériques.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

Utilisez les touches +/- .

- Appuyez sur **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant s'affiche.

REMARQUE

Si la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) n'est pas enfoncée, la minuterie revient à l'heure du jour.

- Lorsque le temps réglé est écoulé (0:00), le message **End** (fin) s'affiche à l'écran. La minuterie émet un signal sonore toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie).

REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, vous pouvez l'afficher à nouveau en appuyant sur **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie).

Annulation de la minuterie

- Appuyez une fois sur **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie). L'affichage revient à l'heure.

Réglages

Modèle LRGL5823*

Maintenez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche **Clock** (Horloge) pour faire défiler les réglages du four et en choisir un.

Modèles LRGL5825* / LRGL5821*

Appuyez plusieurs fois sur la touche **Settings** (réglages) pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

Les réglages du four vous permettent de faire ce qui suit :

- Régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures)
- Configurer la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (modèles LRGL5825* / LRGL5823*)
- Régler la température du four
- Activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- Régler le volume du signal sonore
- Changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius)

Réglage du mode d'affichage de l'heure

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

Modèle LRGL5825*

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

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

1 Modèle LRGL5823*

Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.

Modèle LRGL5821*

Appuyez sur la touche **Settings** (réglages)

- Appuyez sur +/- pour passer du mode 12 heures au mode 24 heures.
- Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Configuration de la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (modèles LRGL5825* et LRGL5823*)

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection et le rôtissage par convection, la fonctionnalité Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson régulières saisies en températures de cuisson par convection. Lorsque cette fonctionnalité est activée, la température convertie s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous saisissez une température régulière de 350 °F pour une recette et que vous appuyez sur la touche **START** (démarrer), l'écran affiche une température convertie de 325 °F.

Modèle LRGL5825*

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

Modèle LRGL5823*

- 1 Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **+/-** pour activer ou désactiver la fonctionnalité de conversion automatique.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four

Il se peut que ce four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de modifier les réglages de température, familiarisez-vous avec ce four en l'utilisant pendant quelques semaines. Après vous être familiarisé avec le four, si vous constatez que les températures sont régulièrement trop élevées ou trop basses, procédez comme suit pour régler le thermostat.

REMARQUE

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

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.
- 2 Utilisez les touches numériques pour saisir le nombre de degrés souhaité pour le réglage de la température du four.
Appuyez de nouveau sur **Settings** (réglages) pour ajouter un signe négatif et abaisser la température.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 **Modèle LRGL5823***
Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes. Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.

Modèle LRGL5821*

Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.

- 2 Réglez le nombre de degrés à ajuster :

Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le nombre de degrés souhaité s'affiche à l'écran.

Appuyez de nouveau sur **Settings** (réglages) pour ajouter un signe négatif et abaisser la température.

- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures de grillage. Ce réglage sera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. Le thermostat du four peut être augmenté (+) ou diminué (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Lorsque le thermostat est augmenté ou diminué, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée de nouveau.

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

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

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

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèle LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 **Modèle LRGL5823***
Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
Appuyez sur **Clock** (Horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.

Modèle LRGL5821*

Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.

- 2 Appuyez sur **+/-** pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **1** pour sélectionner **Hi**, **Lo** ou **Off** (élevé, bas ou éteint).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 **Modèle LRGL5823***
Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.

Modèle LRGL5821*
Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **Hi**, **Lo** ou **Off** (élevé, bas ou éteint).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Unit** (unités) s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 **Modèle LRGL5823***
Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
Appuyez plusieurs fois sur **Clock** (Horloge) jusqu'à ce que **Unit** (unités) s'affiche à l'écran.

Modèle LRGL5821*
Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Unit** (unités) s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Verrouillage (Modèles LRGL5825* / LRGL5823*)

La fonction de verrouillage de la porte n'est pas disponible pour le modèle **LRGL5821***, au lieu cette fonction n'est disponible que pour le verrouillage des commandes.

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

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

REMARQUE

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

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction Cuisson minutée. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake** (cuisson), **Conv.** **Bake** (cuisson par convection), **Conv. Roast** (rôtissage par convection), **Frozen Meal** (plats surgelés), **Slow Cook** (cuisson lente) et **Favorite** (recettes préférées).

Réglage de la fonction Temps de cuisson

Par exemple, pour une cuisson à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température. Appuyez sur **3**, **0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson). Le mot **Timed** (minuté) clignote à l'écran. Les indications **Bake** (cuisson), « 300 °F » et « 0:00 » s'affichent.
- 4 Réglez le temps de cuisson :
Appuyez sur **3** et **0**.
La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START** (démarrer).

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 Appuyez sur la touche **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température. Appuyez sur la touche **+/-**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson). Le mot **Timed** (minuté) clignote à l'écran. **Bake** (cuisson) et 0:00 s'affichent à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson :
Appuyez sur la touche **+/-** pour régler le temps de cuisson.

La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START** (démarrer).

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **End** (fin) et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que la touche Clear/Off (annuler/éteindre) soit enfoncée.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour remplacer le temps de cuisson de 30 minutes par 1 heure et 30 minutes, faites ceci :

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson).
- 2 Modifiez le temps de cuisson : Appuyez sur **1, 3** et **0**.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer) pour accepter cette modification.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson).
- 2 Modifiez le temps de cuisson : Appuyez sur la touche **+/-**.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer) pour accepter cette modification.

Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)

La minuterie automatique de la fonction Cuisson minutée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake** (cuisson), **Conv. Bake** (cuisson par convection), **Conv. Roast** (rôtissage par convection) et **Self-Cleaning** (autonettoyage).

Réglage de la fonction Cuisson minutée différée

Par exemple, pour cuire à 300 °F pendant 30 minutes et régler l'heure de mise en marche de la cuisson différée à 4 h 30, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

Modèle LRGL5825*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson), puis sur les touches numériques **3** et **0** pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche).
- 5 Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur **4, 3** et **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Un bref signal sonore retentit, et **Timed Delay** (démarrage différé) ainsi que l'heure de début s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*

- 1 Appuyez sur **Bake** (cuire). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température :
Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez les touches **+/-** enfoncées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson), puis sur les touches **+/-** pour régler le temps de cuisson : **3** et **0**.
- 4 Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche).
- 5 Réglez l'heure de mise en marche :
Utilisez les touches **+/-** pour modifier l'heure de mise en marche.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Un bref signal sonore retentit, et **Timed Delay** (démarrage différé) ainsi que l'heure de début s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction Cuisson minutée différée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) en tout temps.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **Start** (démarrer).
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **End** (fin) et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre).

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



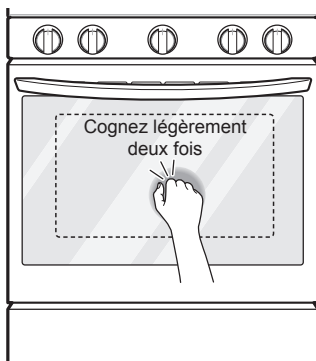
MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement du four une fois la cuisson terminée.
- Consommer des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

InstaView^{MC} (Seulement Modèle LRGL5825*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles LRGL5823* / LRGL5821*.

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



Modèle	InstaView™
LRGL5825	Disponible
LRGL5823	N'est pas disponible
LRGL5821	N'est pas disponible

- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe intérieure.
- La lampe s'éteint automatiquement après 90 secondes.
- La fonctionnalité InstaView^{MC} est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonctionnalité InstaView^{MC} est désactivée pendant l'autonettoyage, le verrouillage et l'activation initiale.



AVERTISSEMENTS

Ne frappez pas trop fort sur la porte de verre. Ne laissez pas des objets durs, comme des accessoires de cuisson ou des bouteilles de verre, frapper la porte de verre. Le verre pourrait se briser et causer des blessures ou endommager le produit.

REMARQUE

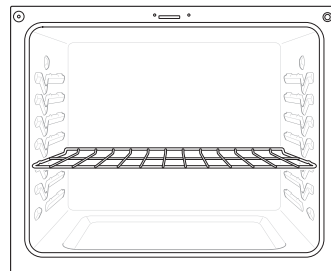
- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonctionnalité InstaView^{MC} pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- S'il y a des bruits forts près du four, la fonctionnalité InstaView^{MC} pourrait ne pas s'activer.

Retrait et remise en place des grilles du four



MISES EN GARDE

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



Retrait des grilles

- 1 Tout en portant des gants de cuisine, saisissez la grille du four*.
- 2 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 3 Soulevez l'avant de la grille.
- 4 Retirez la grille.

* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

Réinstallation des grilles

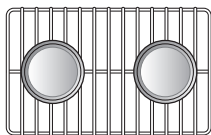
- 1 Tout en portant des gants de cuisine, placez l'extrémité arrière de la grille sur le support*.
- 2 Inclinez l'extrémité avant de la grille vers le haut.
- 3 Poussez la grille vers l'intérieur.
- 4 Vérifiez que la grille est bien en place.

* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

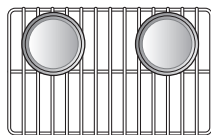
Recommandations pour la cuisson et le rôtissage

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, centrez les casseroles sur les grilles. Si vous faites cuire plusieurs plats, placez ceux-ci en laissant suffisamment d'espace autour d'eux (1 po à 1 1/2 po). Assurez-vous que les plats ne touchent pas les parois du four.
- Si vous utilisez une seule grille, placez la grille standard à la position proposée dans les tableaux des pages suivantes. Centrez l'accessoire de cuisson comme l'indique l'image comportant une seule grille.
- Si vous utilisez plusieurs grilles dans le four, placez les grilles standard aux positions 2 et 5. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les accessoires de cuisson comme indiqué. (Placez les grilles standard aux positions 3 et 5. Modèle LRGL5821*)

Cuisson sur plusieurs grilles

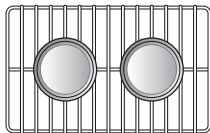


Grille standard
(position 2)

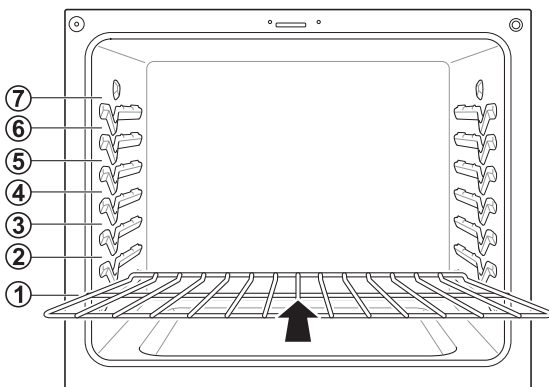


Grille standard
(position 5)

Cuisson sur une seule grille



Grille standard



Cuire

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

- Appuyez sur **Bake** (cuire). La température 350° s'affiche à l'écran, et le message BAKE (cuire) clignote.
- Modèle LRGL5825***
Appuyez sur les touches **numériques** pour saisir la température du four désirée.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*
Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter ce changement de température.
Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre, et la lampe du four clignote.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).
- Retirez les aliments du four.

Modification de la température pendant la cuisson

- Appuyez sur **Bake** (cuire).
- Modèle LRGL5825***
Appuyez sur les touches **numériques** pour saisir la nouvelle température.

Modèles LRGL5823* / LRGL5821*
Appuyez sur les touches **+/-** ou maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur **Start** (démarrer).

REMARQUE

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, les éléments de cuisson s'éteignent au bout de 30 secondes. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

Mode de convection (modèles LRGL5825* / LRGL5823*)

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

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

- Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection). L'indication 350 °F clignote à l'écran.

2 Réglez la température du four.

Modèle LRGL5825*

Appuyez sur **3**, **7** et **5**.

Modèle LRGL5823*

Utilisez les touches **+/-** pour régler la température.

3 Appuyez sur **START** (démarrer). L'écran indique **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection) et la température à partir de 100 °F.

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

4 Lorsque la cuisson est terminée ou pour l'annuler, appuyez sur la touche **Clear/Off** (annuler/éteindre).

REMARQUE

- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.
- Il est normal que le ventilateur de convection ne s'allume pas directement. Le ventilateur se mettra en marche plus tard.

Conseils pour la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque la cuisson par convection est utilisée avec une seule grille, placez la grille du four à la position 4. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 2 (ou 3) et 5 pour deux grilles.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire les gâteaux, les biscuits et les muffins en utilisant plusieurs grilles.

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air réchauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés, emprisonnant les jus et les saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

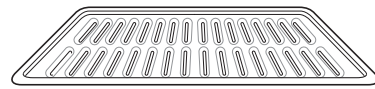
Conseils pour la cuisson par convection

Utilisez une lèchefrite et un gril lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse, et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

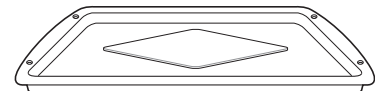
1 Placez la grille du four au bas.

2 Placez le gril dans la lèchefrite.

3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Gril (vendu séparément)



Lèchefrite (vendu séparément)



MISE EN GARDE

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

Tableau de cuisson

Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon la recette.

Type de nourriture	Position de la grille
Tartes congelées (sur une plaque à biscuits)	2 or 3
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	3
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteau sandwich, tartes	4
Plats mijotés	4
Rôtissage	1 ou 2
Pizzas fraîches/congelées	3

Guide sur les grilles pour le rôtissage

Nourriture			Position de la grille
Bœuf	Côtelette	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
	Côtelette sans os, haut de surlonge	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
Porc	Filet de bœuf	Saignant	2
		Moyen	2
	Côtelette		2
	Aloyau de surlonge		2
Volaille	Jambon, cuit		2
	Poulet entier		2
	Morceaux de poulet		2
	Dinde		2

Grillage

Le four est conçu pour griller avec la porte fermée. La fonction de grillage utilise un rayonnement de chaleur intense provenant du brûleur de gaz supérieur.

Le mode de grillage fonctionne le mieux avec des morceaux fins et tendres de viande (1 po ou moins), de volaille ou de poisson.

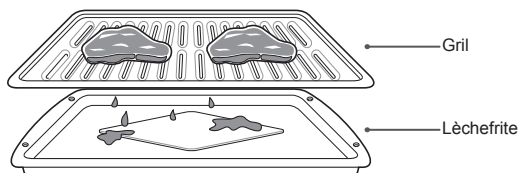


MISE EN GARDE

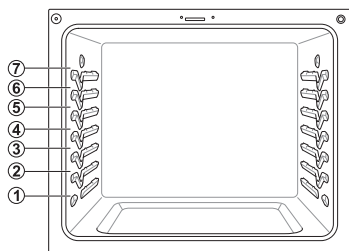
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. Le gras pourrait causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour drainer l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.
- N'utilisez jamais une lèchefrite qui n'a pas été soigneusement nettoyée et qui n'est pas à la température de la pièce. Si votre lèchefrite est endommagée, bosselée ou très souillée de façon permanente, pensez à la remplacer afin de réduire les émissions de fumée qui se produisent pendant le grillage.

REMARQUE

- Réglez le four à Lo broil (grillage bas) pour griller la volaille et les tranches épaisses de viande.
- Retirez la lèchefrite du four pour la faire refroidir afin d'en faciliter le nettoyage.
- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage, comme illustré ci-dessous. La lèchefrite récupérera les suintements de gras, et la grille permettra de prévenir les projections de graisse.



En ce qui concerne la fonction de grillage, consultez le guide de grillage pour placer la grille.



Réglage de la fonction de grillage du four

- 1 Appuyez une fois sur **Broil** (grillage) pour mettre le four à Hi (élevé), et deux fois pour mettre le four à Lo (bas).
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Laissez la fonction de grillage se préchauffer durant cinq minutes.
- 4 Placez les aliments dans le four.
- 5 Fermez la porte du four. La porte du four doit être fermée pendant l'utilisation du gril.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :

- Gardez la porte fermée lors de la cuisson au gril.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous insérez ou retirez des aliments.

Une mauvaise utilisation du gril peut causer de la fumée excessive ou un feu de graisse. Parmi les conditions d'utilisation non adéquates, on retrouve :

- Le réglage du gril à une température plus élevée que celle recommandée.
- L'utilisation de lèchefrites grasses ou sales.
- Une cuisson au gril plus longue que la durée de cuisson recommandée.

REMARQUE

Ce four a été conçu pour que la fonction de gril soit utilisée avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas s'activer, et le mot **door** (porte) s'affiche sur l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction de grillage. L'ouverture de la porte éteint les éléments de grillage.

Si la porte est ouverte pendant le grillage, l'élément de grillage s'éteint après cinq secondes. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.

- 6 Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).

REMARQUE

Pendant l'utilisation de la fonction de grillage, il est normal que le gril s'allume, s'éteigne et se rallume. L'allumeur du gril se trouvant dans la partie supérieure du four passe régulièrement à la couleur orange pendant le fonctionnement normal du gril.

Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage. Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage.

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Bœuf haché	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4 à 6	3 à 5	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck					Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Saignant	1 po d'épaisseur De 1 à 1 1/2 lb	6	7	5	
À point		6	12	5 à 6	
Bien cuit		6	13	8 à 9	
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur De 2 à 2 1/2 lb	4	10	6 à 7	
À point		4	12 à 15	10 à 12	
Bien cuit		4	25	16 à 18	
Pain grillé	De 1 à 9 tranches	5	1 à 2	1 à 2	
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2 1/2 lb, découpé sur la longueur, 4 poitrines avec os	2	35 à 40	25	Badigeonnez chaque côté de beurre fondu. Grillez avec le côté de la peau en dessous.
		2	25 à 30	10 à 15	
Filets de poisson	1/4 po à 1/2 po d'épaisseur	5	7 à 8	6	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur 1/2 po d'épaisseur	3 4	10 7	5 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc	2 (1/2 po d'épaisseur)	4	10	8	Dégraissez.
Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur), environ 1 lb	4	13	8-9	
Côtelettes d'agneau	2 (1 po d'épaisseur), environ 10 à 12 oz	5	6	4 à 7	Dégraissez.
À point		5	10	10	
Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur), environ 1 lb	5	10	4-6	
À point		5	17	12 à 14	
Bien cuit					
Bacon	1/2 lb (environ 8 tranches minces)	4	8	3	Placez sur une seule couche.
Queues de homard	De 2 à 4 De 6 à 8 oz chacune	3	13 à 16	Ne pas tourner	Coupez le dos de la carapace. Écartez. Badigeonnez de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.

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

REMARQUE

Le département de l'Agriculture des États-Unis indique que la consommation de poisson, de viande ou de volaille crus ou pas assez cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

- Bœuf : 160 °F (71,1 °C)
- Volaille : 165 °F (73,9 °C)
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
- Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le mode SABBAT est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode SABBAT soit désactivé. En mode SABBAT, toutes les touches de fonction, à l'exception de CLEAR/OFF (annuler/éteindre), sont désactivées. Sb s'affichera sur les écrans de la surface de cuisson et du four.

REMARQUE

- Si la lampe du four est allumée et que le mode SABBAT est activé, la lampe du four s'éteindra. Si la lampe du four doit être éteinte, veillez à éteindre la lampe du four avant d'activer le mode SABBAT. Le mode SABBAT ne peut être utilisé qu'en mode Bake (cuisson).

Réglage du mode Sabbat

- Appuyez sur la touche **Bake** (cuire).
- Régalez la température de cuisson.
Modèle LRGL5825*
Utilisez les touches numériques.
Modèles LRGL5823* / LRGL5821*
Utilisez les touches +/-.
- Appuyez sur la touche **START** (démarrer).
- Modèles LRGL5825* / LRGL5821***
Appuyez la touche **Settings** (réglages) enfoncée pendant trois secondes.

Modèle LRGL5823*

Appuyez la touche **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.

NOTE

Sb et  s'affichent à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé. (Modèle LRGL5825*)

SB s'affichent à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé. (Modèle LRGL5823*/LRGL5821*)

- Pour annuler le mode Sabbat, maintenez la touche **Settings** (réglages) ou **Clock** (Horloge) enfoncée pendant trois secondes.
Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) en tout temps.

Modification de la température en mode Sabbat

- Appuyez sur la touche **Bake** (cuire). (Aucun signal sonore ne retentira, et l'écran ne changera pas.)
- Régalez la température de cuisson.
Modèle LRGL5825*
Utilisez les touches numériques.
Modèles LRGL5823* / LRGL5821*
Utilisez les touches +/-.
- Appuyez sur la touche **START** (démarrer).

REMARQUE

- Il y aura un délai de 15 secondes avant que le four reconnaisse le changement de température.

Recettes préférées (Seulement Modèle LRGL5825*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles **LRGL5823* / LRGL5821***.

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

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

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

- Appuyez sur les **touches numériques** pour régler la température du four. Cette température est enregistrée et sera rappelée à la prochaine occasion.
- Appuyez sur **START** (démarrer). L'indicateur de préchauffage émet trois signaux sonores lorsque le four a atteint la température réglée.

REMARQUE

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

Sans fil (Wi-Fi) (Modèles LRGL5825* / LRGL5823* / LRGL5821*)

Connectez l'appareil à un réseau domestique sans fil pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et les autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section «Fonctionnalités intelligentes» pour obtenir plus de détails.

Configuration du sans fil

- Maintenez la touche **Remote Start** (démarrage à distance) enfoncée jusqu'à ce que l'icône clignote.
- Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour connecter l'appareil.

Démarrage à distance (Modèles LRGL5825* / LRGL5823* / LRGL5821*)

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que la fonctionnalité Remote Start (démarrage à distance) soit disponible.

Configuration du démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte du four et vérifiez que le four est vide.
- 2 Appuyez sur la touche **Remote Start** (démarrage à distance) pour activer la fonctionnalité.
- 3 Faites démarrer la fonctionnalité de préchauffage du four à partir de l'application **LG ThinQ**.

Plats surgelés (Seulement modèle LRGL5825*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles LRGL5823* / LRGL5821*.

La fonction Plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

Ce système est conçu pour assurer une performance de cuisson optimale en combinant automatiquement les systèmes de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode Plats surgelés. Pour obtenir des résultats optimaux avec la pizza congelée, faites-la cuire sur une seule grille en position 5 à 400 °F.

Réglage de la fonction Frozen Meal (plats surgelés)

- 1 Appuyez sur **Frozen Meal** (plats surgelés). L'indication **Frozen** (surgelé) s'affiche à l'écran.
- 2 Entrez la température de cuisson à l'aide des **touches numériques**.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). La fonction Plats surgelés commence à fonctionner.
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) pour annuler la fonction Plats surgelés en tout temps.

Cuisson lente (Seulement modèle LRGL5825*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles LRGL5823* / LRGL5821*.

La fonction **Slow Cook** (cuisson lente) est spécialement conçue pour faire cuire le bœuf, le porc et la volaille grillés.

Il n'est pas rare que la surface des aliments devienne plus foncée après une cuisson lente. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode **Slow Cook** (cuisson lente).

Réglage de la fonction Cuisson lente

- 1 Appuyez une fois sur **Slow Cook** (cuisson lente). L'indication **Hi** (élevé) s'affiche à l'écran.
Appuyez plusieurs fois sur **Slow Cook** (cuisson lente) pour passer de **Hi** (élevé) à **Lo** (bas).
Sélectionnez l'option souhaitée.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer). La fonction Cuisson lente commence à fonctionner.
- 3 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) pour annuler la fonction Slow Cook (cuisson lente) en tout temps.

REMARQUE

- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez une seule grille placée à la position 1 ou 2.
- **Hi** (élevé) : 275 °F, **Lo** (bas) : 220 °F

Réchaud / Garder au chaud

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction Réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à trois heures après sa cuisson. La fonction de réchaud peut être utilisée sans aucune autre opération de cuisson.

La fonction de réchaud peut être utilisée après la fin de la cuisson en utilisant la cuisson minutée ou la cuisson minutée différée (Modèle LRGL5825*).

Réglage de la fonction de réchaud (Modèles LRGL5823* / LRGL5821*)

- 1 Appuyez une fois sur **Warm** (réchaud) ou **Air fry/Warm** (cuisson Air Fry/réchaud) pour le Modèle LRGL5821* et deux fois pour le Modèle LRGL5823*.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction.

Réglage de la fonctionnalité de réchaud après la fonctionnalité Timed Cook (cuisson minutée) (Modèle LRGL5825*)

- 1 Sélectionnez la fonctionnalité de cuisson.
- 2 Entrez la température du four à l'aide des touches numériques ou des touches +/-.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (cuisson minutée) et entrez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
- 4 Appuyez sur **Warm** (réchaud) ou **Keep Warm** (garder au chaud).
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) pour annuler la fonction de réchaud.

REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de réchaud est activée.

Levage du pain (Seulement Modèle LRGL5825*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles LRGL5823* / LRGL5821*.

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

Pour obtenir des résultats optimaux lors du levage, recouvrez les aliments d'une feuille d'aluminium.

Réglage de la fonction de levage

- 1 Utilisez la grille en position 2 ou 3 pour le levage du pain.
- 2 Appuyez sur **Proof** (levage du pain) jusqu'à ce que Proof s'affiche.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre) lorsque le levage du pain est terminé.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'affichage indique **Hot** (chaud).

Friture à Air (Air Fry) (Modèles LRGL5825* / LRGL5823*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèles **LRGL5821***.

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 60 °F pour obtenir des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonctionnalité Air Fry. Cette fonctionnalité est spécialement conçue pour la friture sans huile.

- Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode Air Fry.
- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée à la position 3 ou 4.
- Répartissez les aliments uniformément en une seule couche.
- Utilisez le plateau Air Fry offert en option chez LG ou une lèchefrite foncée sans côtés ou dotée de côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez une lèchefrite ou le plateau Air Fry d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez la lèchefrite tapissée de papier d'aluminium sur une grille à la position 2 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des résultats plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande insuffisamment cuite peut augmenter vos risques de maladies d'origine alimentaire.
- Le mode Air Fry ne rendra pas croustillants les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.
- Pour obtenir des résultats plus croustillants, enrobez les ailes de poulet fraîches ou les filets de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres.

Friture à l'air d'aliments riches en graisses

En mode Air Fry, les aliments riches en graisse génèrent de la fumée. Pour obtenir des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air des aliments riches en graisses tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.

**MISE EN GARDE**

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait constituer un risque d'incendie ou causer un mauvais fonctionnement du four.

- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (Easy Clean^{MC} ou autonettoyage) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction Air Fry et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry.

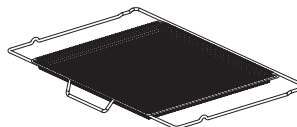
Réglage de la fonction Air Fry

- 1 Appuyez sur **Air Fry**. L'indication « 400 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température du four (plage : 300 °F à 550 °F)
Modèle LRGL5825*
Appuyez sur les touches numériques pour saisir la température désirée.
Modèle LRGL5823*
Utilisez les boutons +/- pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **START** (démarrer).
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (annuler/éteindre).

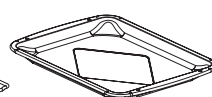
REMARQUE

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry vendu séparément sur le site www.lg.com et utilisez une lèchefrite tapissée de papier d'aluminium en dessous comme plateau pour récolter les gouttes.
- Si vous n'avez pas le plateau pour cuisson Air Fry, placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite tapissée de papier d'aluminium.
- Ne nettoyez pas le plateau de la friteuse à air dans le lave-vaisselle.

Plateau Friture à Air



Lèchefrite



Guide de cuisson en mode Air Fry

- Plateau Friture à Air

- Disposez les aliments de façon uniforme en une seule couche.
- Placez une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium sur une grille à la position 2 pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Aliments recommandés	Quantité approximative (oz)	Température (°F)	Position de la grille	Temps (min)	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites	20	400	4	15-25	
Frites ondulées 3/8 po(10 mm)	35	400	4	20-30	
Frites de patates douces	25	400	4	15-30	
Bouchées de pommes de terre	50	450	4	15-25	
Pommes de terre rissolées	40	450	4	23-33	
POMMES DE TERRE – Fraîches/maison					
Frites 3/8 po (10 mm)	25	450	4	30-40	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre	60	450	4	30-40	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet croustillantes	30	450	4	13-24	
Lanières de poulet	35	450	4	22-32	
Ailes piquantes non désossées	50	450	4	25-35	
POULET – Frais, avec la peau*					
Ailes	40	450	4	20-30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. * Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Pilons	70	450	4	35-45	
Cuisses	40	450	4	30-35	
Poitrines	40	450	4	30-35	
AUTRES					
Rondelles d'oignon – surgelées, panées	20	425	4	12-23	
Rouleaux de printemps (0,7 oz/20 g chacun) – Surgelés	50	425	4	18-28	
Saucisses fines* – 2,5 oz chacune, 3/4 po de diamètre (70 g chacune, 2 cm de diamètre)	90	425	4	20-30	*Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Crevettes à la noix de coco – Surgelées	25	400	4	20-30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles en demi-coquille – Frais	35	425	4	20-30	Faites fondre quatre c. à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 c. à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes – Fraîches	50	425	4	20-30	
Légumes mélangés	35	425	4	15-25	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile. Salez et poivrez au goût.

Guide de cuisson en mode Air Fry

- Plaque de cuisson foncée antiadhésive

- Disposez les aliments de façon uniforme en une seule couche.
- Utilisez une plaque de cuisson foncée antiadhésive sur une grille en position 4.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Aliments recommandés	Quantité approximative (oz)	Température (°F)	Position de la grille	Temps (min)		Guide
				1 ^{er} côté	2 ^e côté	
POMMES DE TERRE – Surgelées						
Frites	20	400	4	19-26	–	
Frites ondulées 3/8 po (10 mm)	35	400	4	19-25	5–11	
Frites de patates douces	25	400	4	19-26	5–11	
Bouchées de pommes de terre	50	450	4	13-19	5–11	
Pommes de terre rissolées	40	450	4	14-20	4–10	
POMMES DE TERRE – Fraîches/maison						
Frites 3/8 po (10 mm)	25	450	4	16-22	8–14	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre	60	450	4	16-22	8–14	
POULET – Surgelé						
Croquettes de poulet croustillantes	30	450	4	12–18	2–8	
Lanières de poulet	35	450	4	13-19	2–9	
Ailes piquantes non désossées	50	450	4	14-20	5–11	
POULET – Frais, avec la peau*						
Ailes	40	450	4	18-25	5–12	* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Pilons	70	450	4	35-45	–	
Cuisses	40	450	4	30-35	5–12	
Poitrines	40	450	4	30-35	5–12	
AUTRES						
Rondelles d'oignon – surgelées, panées	20	425	4	10–16	2–8	
Rouleaux de printemps (0,7 oz/20 g chacun) – Surgelés	50	425	4	12–18	3–9	
Saucisses fines* – 2,5 oz chacune, 3/4 po de diamètre (70 g chacune, 2 cm de diamètre)	90	425	4	11–18	1–7	* Lorsqu'ils sont cuits en mode Air Fry, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.
Crevettes à la noix de coco – Surgelées	25	400	4	10–16	10–16	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles en demi-coquille – Frais	35	425	3	20-30	–	Faites fondre quatre c. à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 c. à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes – Fraîches	50	425	4	20-30	–	

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles portant le logo  ou .

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

Smart Diagnosis^{MC}

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

Paramètres

Cette fonctionnalité vous permet de régler diverses options du four et de l'application.

Surveillance

Cette fonction permet d'afficher sur un seul écran l'état actuel, le temps de cuisson restant et les réglages de cuisson.

Alertes automatisées

Activez les **alertes automatisées** pour recevoir des notifications au sujet de l'état de l'appareil.

Les notifications sont envoyées même si l'application **LG ThinQ** est désactivée.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie depuis l'application.

Mise à niveau du micrologiciel

Assurez-vous que l'appareil soit à jour.

Démarrage à distance

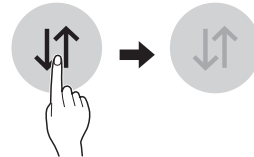
Commandez l'appareil à distance ou vérifiez le temps de cuisson restant sur l'application LG ThinQ.

REMARQUE

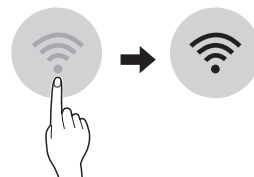
- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ**, puis enregistrez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des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

Avant d'utiliser l'application LG ThinQ

- 1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
 - S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.
- 2 Désactivez les **Données mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.



- 3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône **Wi-Fi**  est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.

REMARQUE

- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

Installation de l'application LG ThinQ

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

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

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

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

Caractéristiques du module sans fil

Plage de fréquence	2412 MHz - 2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

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

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

REMARQUE

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

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles affichant l'icône  ou .

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil doté du Wi-Fi, vous pouvez transmettre des données de dépannage par téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

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

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

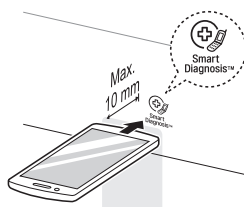
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 1 Ouvrez l'application **LG ThinQ** sur votre téléphone intelligent.
- 2 Sélectionnez l'appareil et ensuite le menu du côté supérieur droit.
- 3 Sélectionnez **Smart Diagnosis**, puis appuyez sur le bouton **Start Smart Diagnosis**.

REMARQUE

- Si vous n'obtenez pas de diagnostic après plusieurs essais, exécutez les directives suivantes.

- 4 Sélectionnez **Audible Diagnosis**.
- 5 Suivez les directives sur le téléphone intelligent.
- 6 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Consultez le diagnostic sur le téléphone.



REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.

ENTRETIEN

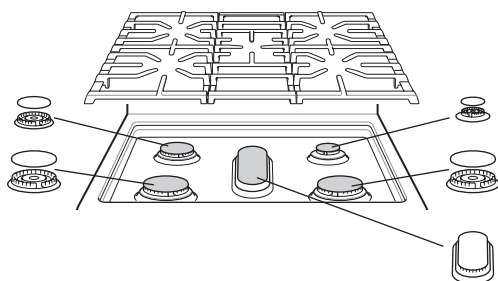
Brûleurs de surface au gaz

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les foyers ainsi que les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être retirés pour l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur polyvalent
Le capuchon de brûleur est correctement installé.	
Le capuchon de brûleur n'est PAS correctement installé.	

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la surface de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la surface de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, comme les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que la surface de cuisson a refroidi, et être rincées et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur (et l'assemblage du brûleur ovale), il suffit de les soulever. Ne tentez pas de retirer le capuchon du brûleur ovale.

- Lavez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau dans le brûleur ovale placé tête en bas pour que l'eau, en pénétrant par la tige, élimine les résidus.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures. Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur, car cela risquerait de les abîmer.
- Pour retirer les dépôts d'aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 ou 30 minutes. Pour les taches rebelles, utilisez une brosse à dents ou une brosse métallique.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices sont bouchés ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après qu'une casserole ait débordé.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon est retiré.

⚠ MISE EN GARDE

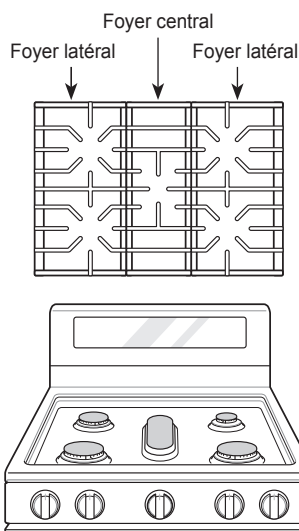
- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur ovale tête en bas, ce qui permettra à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête de brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Foyers de brûleurs

La cuisinière est composée de trois foyers distincts de type professionnel. Pour une stabilité maximale, ces foyers ne doivent être utilisés que lorsqu'ils sont placés correctement. Les deux foyers latéraux sont interchangeables, tant de gauche à droite que de l'avant à l'arrière. Le foyer central peut être permuté, soit à l'avant ou à l'arrière.



REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans déposer une casserole sur le foyer. Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Nettoyage des foyers de brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.

- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Les foyers sont lavables au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Nettoyage de la table de cuisson

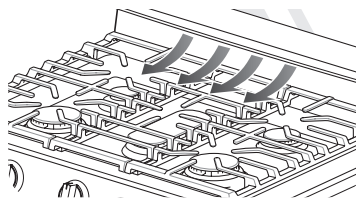
⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.

- 1 Retirez soigneusement tous les éléments du haut de la cuisinière, y compris les grilles et les boutons.
- 2 Vaporisez la surface dégagée du haut de la cuisinière avec un dégraissant. (N'utilisez **PAS** de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants.)
- 3 Utilisez un chiffon doux et sec pour enlever tous les résidus de nourriture et de graisse. N'utilisez **PAS** de tissus, éponges ou produits nettoyants abrasifs qui risqueraient de ternir ou d'égratigner la surface.
- 4 Rincez le tissu à l'eau chaude et continuez à essuyer la surface jusqu'à ce que les résidus de savon aient disparu.

Événements du four

Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.



⚠ MISE EN GARDE

- **Les rebords des événements de la cuisinière sont coupants.** Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière, afin d'éviter les blessures.
- Nettoyez la hotte d'aspiration fréquemment. Vous ne devez pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

REMARQUE

Ne bloquez pas les événements et les ouvertures d'aération de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate.

Panneau de contrôle

Pour éviter d'activer le panneau de contrôle lors du nettoyage, débranchez la cuisinière. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et du produit à vitre. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas la surface de cuisson à des températures élevées pendant une période prolongée, car cela pourrait endommager le panneau de commande.

REMARQUE

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

Boutons et panneau du collecteur avant

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



MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Surfaces en acier inoxydable

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

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, car ils égratigneraient les surfaces.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres du fini.
- Pour l'achat de détergent ou d'un produit à polir pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver un fournisseur dans votre localité, appelez notre service à la clientèle en composant le numéro sans frais suivant : 1 800 243-0000 (États-Unis), 1 888 542-2623 (Canada), ou visitez notre site Web à l'adresse www.lg.com.

Porte du four

- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage pour four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Ce joint est fait d'un matériau tissé, lequel est essentiel pour un scellement adéquat. Veillez à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.

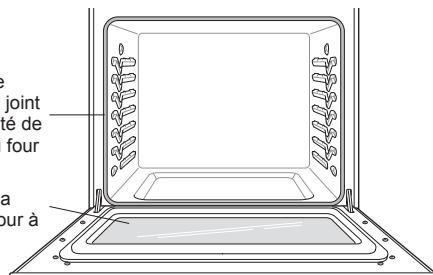
Nettoyage de l'extérieur

Garnitures peintes et décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

ÉVITEZ de nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

Nettoyez la porte du four à la main.



Directives d'entretien de la porte

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



MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
- Ne frappez pas le verre avec des marmites, des casseroles ou d'autres objets.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.

- 1 Les aliments renversés dans les montants des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez tout déversement avec un produit faiblement abrasif.
- 2 Rincez les grilles et les montants à l'eau claire et séchez-les.

EasyClean^{MD}

La technologie d'émail EasyClean^{MD} de LG permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction EasyClean^{MD} tire profit du nouvel émail de LG pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs; en seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

La fonction EasyClean^{MD} est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. En plus du processus d'autonettoyage intense, LG vous offre une option de nettoyage qui exige MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et qui ne produit presque AUCUNE FUMÉE OU ÉMANATION.

Avantages de la fonction EasyClean^{MD}

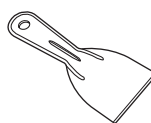
- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- EasyClean^{MD} n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile
 - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - minimise la fumée et les odeurs;
 - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

REMARQUE

Certains modèles ne sont pas dotés de la fonctionnalité Autonettoyage. La fonctionnalité EasyClean^{MD} pourrait être insuffisante pour les grosses saletés incrustées. Si votre four n'est pas doté d'un mode d'autonettoyage, nettoyez-le régulièrement en utilisation la fonctionnalité EasyClean^{MD} afin d'empêcher l'accumulation de grosses saletés incrustées sur les parois.

Guide d'instructions EasyClean^{MD}

- 1 Retirez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir en plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

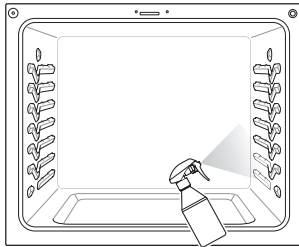
- Une spatule de plastique rigide
- Un racloir à poêle en plastique
- Un grattoir à peinture en plastique
- Une vieille carte de crédit

Quand utiliser la fonction EasyClean^{MD}

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
EasyClean ^{MD}		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Viande rôtie à basse température
Self Clean* (Pour certains modèles)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à haute température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

* L'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

- 3 Remplissez un vaporisateur d'eau (10 oz or 300 ml) et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
- 4 Utilisez au moins $\frac{1}{5}$ (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



- 5 Vaporisez ou versez les $\frac{4}{5}$ (8 oz ou 250 ml) d'eau restantes dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

Utilisez la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau (10 oz or 300 ml) coulera sur le plancher.

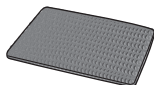
- 6 Fermez la porte du four. Appuyez sur la touche **EasyClean^{MD}**. Appuyez sur **Start**.



MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean^{MD}. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean^{MD}, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Ne pas respecter cette directive pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en vitre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

- 7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **Clear/Off** pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
- 8 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.
- 9 Immédiatement après le cycle EasyClean^{MD}, nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.) De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.



REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyants abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 10 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 11 S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean^{MD}, exécutez le cycle d'autonettoyage.

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean^{MD}, appuyez sur le bouton **Clear/Off** afin d'arrêter le cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, et démarrez un autre cycle EasyClean^{MD}.
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean^{MD}. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four. Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle EasyClean^{MD}. Le message Hot (chaud) s'affiche et le cycle EasyClean^{MD} ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 65 °C (150 °F).
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière doit être au niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean^{MD}.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle EasyClean^{MD}.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle EasyClean^{MD} est en marche. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.

Autonettoyage (Modèle LRGL5825* / LRGL5823*)

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour les modèle LRGL5821*.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.

Durant le cycle d'autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

Avant de commencer l'autonettoyage

- Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériel du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après le cycle d'autonettoyage.



MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises pendant l'autonettoyage d'une cuisinière.
- Ne couvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four).
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

Durant le cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson ne peuvent pas être utilisés.

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à remplacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Si la surface de cuisson est utilisée pendant l'autonettoyage, un signal sonore retentit pendant une minute, puis l'autonettoyage s'arrête.
- Si l'autonettoyage est activé pendant le fonctionnement de la surface de cuisson, un signal sonore retentira, et l'autonettoyage ne démarrera pas.

Réglage de l'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage offre des temps de cycle de 3, de 4 ou de 5 heures.

Guide d'autonettoyage

Niveau de sol	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	autonettoyage en 3 heures
Cavité du four modérément souillée	autonettoyage en 4 heures
Cavité du four très souillée	autonettoyage en 5 heures

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur le bouton **Self Clean** (Autonettoyage). Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur **Self Clean** (Autonettoyage) pour sélectionner une durée d'autonettoyage de 3, 4 ou 5 heures.
- 3 Appuyez sur **Start**.
- 4 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage s'affiche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.



MISE EN GARDE

Ne forcer pas la porte du four pour tenter de l'ouvrir lorsque l'icône de verrouillage est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer pour ouvrir la porte l'endommagera.

Réglage de l'autonettoyage avec démarrage différé

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur le bouton **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale.
Appuyez sur le bouton **Self Clean** pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur **Start Time**.
- 4 **Modèle LRGL5825***
Utilisez les touches **numériques** pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.

Modèle LRGL5823*

Appuyez sur les boutons **+/-** jusqu'à ce que s'affiche l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.

- 5 Appuyez sur **Start**.

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur le bouton **CLEAR/OFF**.

Pendant l'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'utilisez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de verrouillage  est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de force pour ouvrir la porte l'endommagera.

Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), l'autonettoyage différé ne peut pas être réglé pour démarrer plus de 12 heures en avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

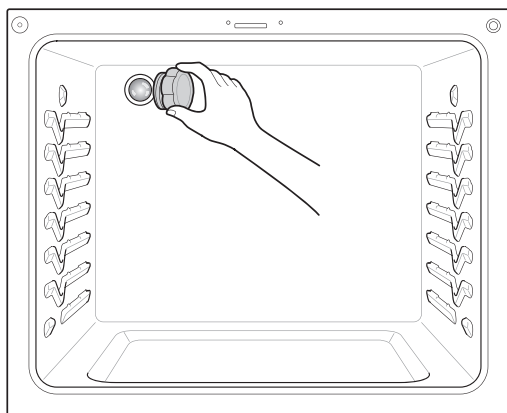
Remplacement de la lampe du four

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

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule aient refroidi.
- Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

- 1 Débranchez la cuisinière ou coupez le courant électrique.
- 2 Tournez le couvercle de l'ampoule en verre situé à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
- 3 Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- 4 Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
- 5 Insérez le couvercle de l'ampoule en verre et tournez-le dans le sens horaire.
- 6 Branchez la cuisinière ou rebranchez le courant électrique.



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

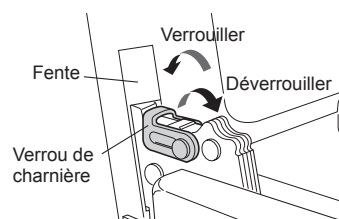


MISE EN GARDE

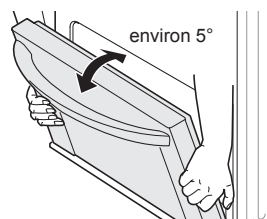
- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La porte est très lourde.

Retrait de la porte

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



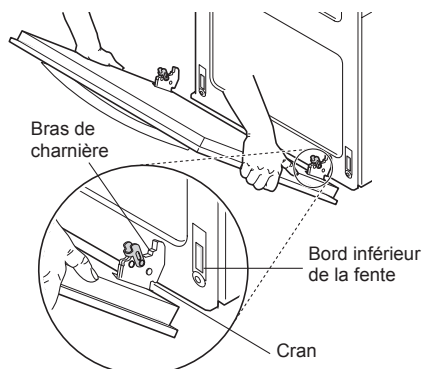
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



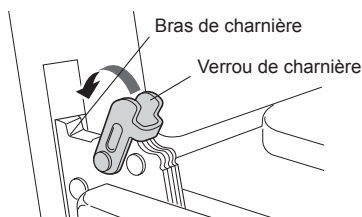
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Quand la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur des fentes.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 4 Enclenchez les verrous de charnière en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



- 5 Fermez la porte du four.

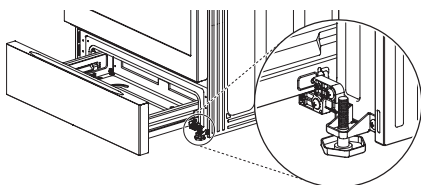
Retrait du tiroir

⚠ MISE EN GARDE

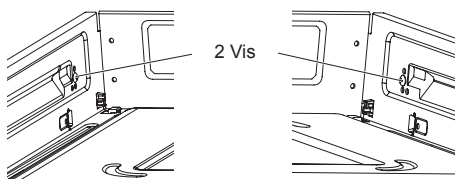
Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau de disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

La plupart des opérations de nettoyage peuvent être effectuées lorsque le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer à fond.

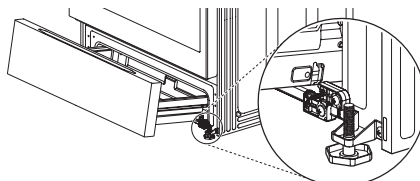
- 1 Tirez le tiroir jusqu'à l'arrêt.



- 2 Dévissez les deux vis situées à l'arrière du tiroir.



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

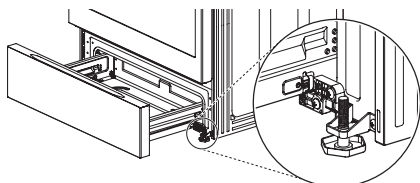


- 4 Enlevez le tiroir.

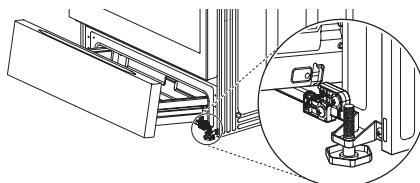
Réinstallation du tiroir

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.

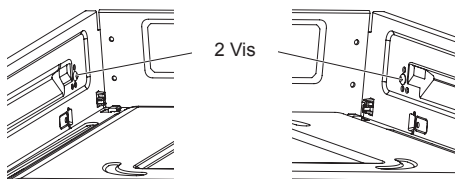
- 2 Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.



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



- 4 Vissez les deux vis situées à l'arrière du tiroir.



- 5 Abaissez l'avant du tiroir et poussez-le jusqu'à ce qu'il se ferme.

DÉPANNAGE

FAQ

Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température?

Non, votre four a été testé en usine et calibré. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez les temps et les températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température selon vos besoins. Consultez la section « Ajustement de la température du four » de ce manuel pour obtenir des instructions faciles sur le réglage du thermostat.

Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière de mon four pendant que je l'utilise?

Votre nouvelle cuisinière assure un contrôle plus strict de la température du four. Votre nouvelle cuisinière émet un clic plus fréquemment au rythme de l'intermittence des éléments de cuisson du four. Cela est NORMAL.

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement, appuyez sur n'importe quelle touche et réglez l'heure, au besoin.

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

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour protéger le fond ou les côtés du four ou du tiroir-réchaud. L'aluminium va fondre et coller à la surface inférieure du four et il ne sera plus possible de l'enlever. Placez plutôt une plaque à pâtisserie sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si l'aluminium a déjà fondu dans le fond du four, cela n'aura pas d'incidence sur la performance du four.)

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

Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Cela bloquera la circulation de l'air, entraînant une mauvaise cuisson des aliments. Placez une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium sous les tartes aux fruits ou les autres aliments contenant beaucoup d'acide ou de sucre pour ne pas endommager le fini du four avec les déversements.



MISE EN GARDE

Du papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four ou le tiroir-réchaud, mais il ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou de grillage exposés dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, provoquant de la fumée, un incendie, ou encore des blessures.

Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant pour faciliter le glissement.

Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma table de cuisson?

La table de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches avec un grattoir alors que la table de cuisson est encore chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler en maniant le grattoir. Reportez-vous à la section « Entretien » de ce manuel du propriétaire pour des instructions plus détaillées.

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode Verrouillage. Le message **LOCKED** (verrouillé) s'affiche à l'écran si le mode Verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage du four, maintenez la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) enfoncée pendant 3 secondes.

Ma cuisinière est toujours sale après un cycle EasyClean^{MD}. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

Le cycle EasyClean^{MD} soulève simplement la saleté légère de votre four pour en faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devrez frotter la cuisinière après avoir utilisé le cycle EasyClean^{MD}.

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle EasyClean^{MD}, mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

Le cycle EasyClean^{MD} fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Répétez le processus EasyClean^{MD} en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer.

Les saletés sur les parois de mon four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les parois?

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean^{MD} en vaporisant plus que le quart de tasse d'eau (1/5) dans la bouteille recommandé.

Le processus EasyClean^{MD} fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage.

Dois-je utiliser le contenu d'eau au complet du flacon pour EasyClean^{MD}?

Oui. Il est fortement recommandé de pulvériser ou de verser une tasse d'eau (4/5) dans la bouteille sur le fond du four et d'en vaporiser un quart de tasse (1/5) sur les parois et les autres surfaces sales afin de saturer les saletés pour obtenir une efficacité de nettoyage supérieure.

De la fumée sort par les événements du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle EasyClean^{MD}. Est-ce que c'est normal?

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Étant donné que le four chauffe brièvement pendant le cycle EasyClean^{MD}, l'eau dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.

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

Le cycle EasyClean^{MD} peut être effectué aussi souvent que vous le désirez. Le cycle EasyClean^{MD} fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section « EasyClean^{MD} » de votre manuel pour plus d'information.

Quels sont les accessoires requis pour le cycle EasyClean^{MD}?

Un flacon pulvérisateur rempli d'eau, un grattoir, un tampon à récurer anti-rayures et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurer abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier.

Est-il sécuritaire que de l'eau se répande dans les événements inférieurs du four pendant le nettoyage?

Il est sécuritaire que de l'eau se répande dans les événements inférieurs du four. Il est cependant recommandé d'éviter d'y en répandre une grande quantité.

Avant d'appeler le réparateur

Avant de communiquer avec un centre de services, examinez la liste ci-dessous. Cela pourrait vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'électroménager.

Problèmes	Cause possible et solution
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	- Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. - Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section ENTRETIEN, sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». - Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section ENTRETIEN.
Les boutons ne fonctionnent pas	- Si la fonction de verrouillage est activée, la plupart des commandes seront désactivées. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche Clear/Off (effacer/éteindre) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. - La sensibilité des boutons est plus grande au centre. Appuyez sur les boutons au centre, même lorsque vous activez la fonction secondaire d'un bouton. Les boutons ne fonctionneront pas correctement s'ils sont enfoncés trop loin du centre.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas.	Vérifiez que le robinet de gaz du four, situé à l'arrière de la cuisinière, est complètement ouvert.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	- Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Aperçu du panneau de commande », dans la section FONCTIONNEMENT. - Position de la grille incorrecte. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four », dans la section FONCTIONNEMENT. - Batterie de cuisine incorrecte. Reportez-vous à « Cuisson par convection » dans la section FONCTIONNEMENT. - Le thermostat du four doit être réglé. - Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section FONCTIONNEMENT. - L'horloge est mal réglée. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section FONCTIONNEMENT. - Du papier d'aluminium a été utilisé de manière inappropriée dans le four. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four ».
Les aliments ne grillent pas bien dans le four.	- Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Aperçu du panneau de commande », dans la section FONCTIONNEMENT. - La porte du four n'est pas fermée. Reportez-vous à « Grillage » dans la section FONCTIONNEMENT. - Le papier d'aluminium de la plaque chauffante et de la lèchefrite n'est pas bien ajusté.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section FONCTIONNEMENT.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	- Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. - Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section FONCTIONNEMENT.
La lampe de four ne fonctionne pas.	- L'ampoule est dévissée ou défectueuse. Resserrez ou remplacez l'ampoule. - La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.

Problèmes	Cause possible et solution		
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	- La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. Laissez la cuisinière refroidir à la température ambiante et réessayez. - Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN.		
Son de craquement ou d'éclatement.	Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant, pendant la cuisson et le nettoyage. Ceci est normal.		
Trop de fumée pendant le cycle d'autonettoyage.	Le four est trop encrassé. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Appuyez sur le bouton CLEAR/OFF (effacer/éteindre) pour annuler l'autonettoyage. Attendez que le voyant s'éteigne avant d'ouvrir la porte du four. Essuyez la saleté excédentaire et redémarrez le nettoyage.		
La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	La température du four est trop élevée. Laissez-le refroidir pendant une heure.		
La porte du four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	- Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN. - Le four est très sale. Nettoyez les taches les plus importantes avant de lancer l'autonettoyage. Un four très encrassé peut nécessiter un cycle d'autonettoyage plus long, voire deux cycles.		
Nettoyage et l'icône de porte clignotent à l'écran	- Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. - Fermez la porte du four.		
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	- Vérifiez le robinet principal d'arrêt du gaz et celui du four, puis appelez le service de réparation. - Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière pendant cinq minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez le service de réparation.		
		CODE	CAUSE
		F-3	message d'erreur
	F-9	le four ne chauffe pas	
Les grilles du four ont été nettoyées lors d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis frottez les bords des grilles du four. N'utilisez pas de vaporisateurs lubrifiants.		
L'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension. Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en marche, vous devez le remettre à zéro en appuyant sur CLEAR/OFF (effacer/éteindre). Réglez l'horloge et les fonctions de cuisson.		
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	Ceci est normal quand la cuisinière est neuve; l'odeur disparaîtra au fil du temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN.		
Odeur forte.	Lors des premières utilisations du four, il est normal de sentir l'odeur de l'isolation intérieure.		
Bruit du ventilateur	- Un ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. - Ceci est normal.		
Fonctionnement du ventilateur	Le ventilateur fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.		
Les brûleurs ne s'allument pas correctement après le nettoyage de la surface de cuisson.	Vérifiez que les têtes et les capuchons des brûleurs sont complètement secs et bien en place.		
Lorsque vous n'allumez qu'un brûleur, un clic se fait entendre de tous les brûleurs.	Ceci est normal. Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs sont à l'origine du clic. Tous les allumeurs à étincelle de la surface de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.		
De la lumière passe à travers les événements d'aération du four.	Lorsque la fonction de grillage est activée, il est normal de voir de la lumière passer à travers les événements d'aération du four.		

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

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

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

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

Cuisinière à gaz

Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

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

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

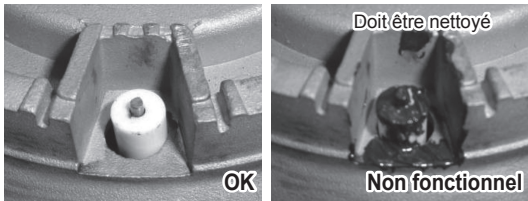
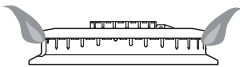
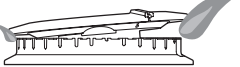
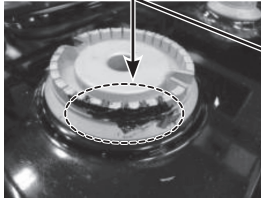
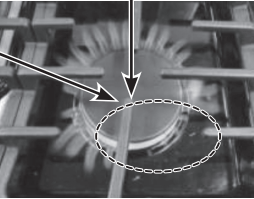
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale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

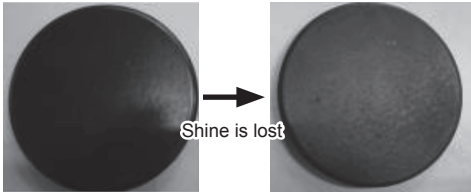
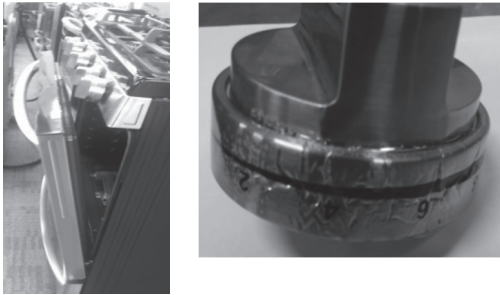
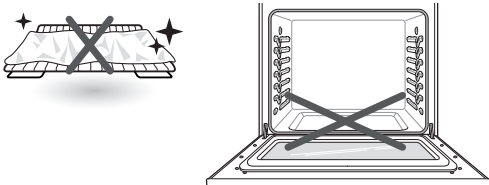
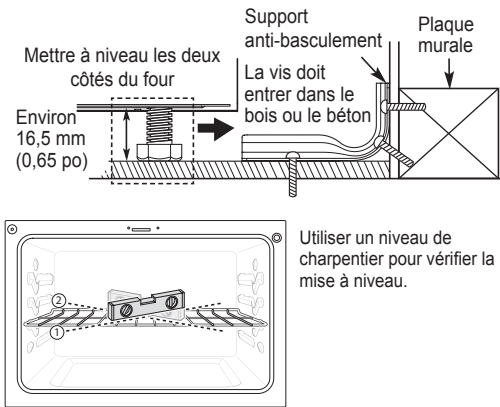
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

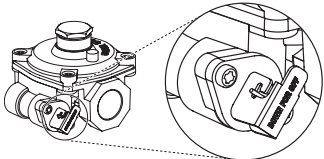
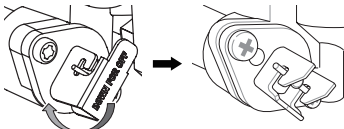
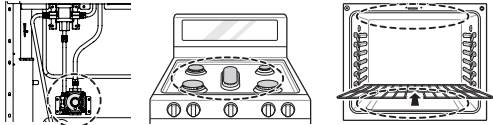
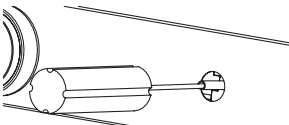
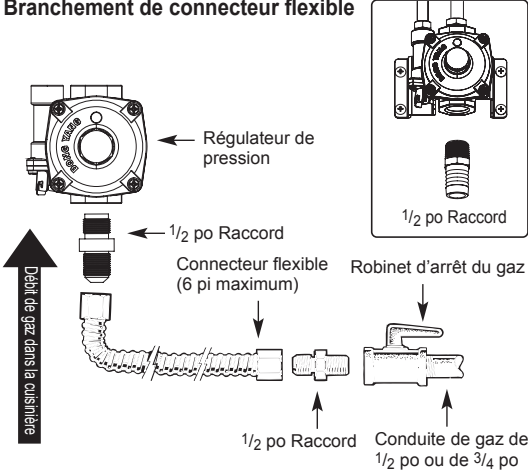
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins que tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage ou articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;

- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
• Écaillage de l'émail de la table de cuisson	Utilisation incorrecte 	• Ne pas frapper la table de cuisson en émail
• Les brûleurs ne s'allument pas	Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur. 	• Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.
• Flamme inégale.	1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place.  Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.  2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté  Flammes inégales 	• Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur • Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.

Problème	Cause	Prévention
Le brûleur change de couleur et perd du lustre	- Égratignure - Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs 	- Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. - Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
Les boutons fondent	Utilisation incorrecte 	Ne pas laisser la porte en position d'arrêt de porte lors du mode Grill/Cuisson ou juste après la cuisson.
Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium	Le papier d'aluminium a fondu dans le four 	- Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium - Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.
La flamme ou l'alimentation est faible	La pression du gaz peut être faible	Vérifier avant tout avec le fournisseur de gaz
- La surface n'est pas à niveau - Le four penche	- Le fourneau n'est pas à niveau - Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement  Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.	Vérifier premièrement avec l'installateur

Problème	Cause	Prévention
Le four montre le code d'erreur (F9, F19) mais les brûleurs de la table de cuisson fonctionnent.	La vanne du régulateur de pression de gaz est en position fermée.  Position fermée du levier	- Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position ouverte. - Si la vanne du régulateur est fermée, tournez le levier pour l'ouvrir.  Position fermée du levier Position ouverte du levier
Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide)	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 3 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson, valve du grill/cuisson.)  régulateur valve de la surface de cuisson valve du grill/cuisson	- Vérifier premièrement avec l'installateur - Consulter le manuel d'installation
La flamme est trop petite ou trop grosse	- Pression de gaz variable - L'installateur n'a pas vérifié  Vis de réglage central	Vérifier premièrement avec l'installateur
Odeur de gaz	Raccordement incorrect Branchement de connecteur flexible  Régulateur de pression 1/2 po Raccord Connecteur flexible (6 pi maximum) Robinet d'arrêt du gaz 1/2 po Raccord Conduite de gaz de 1/2 po ou de 3/4 po Debit de gaz dans la cuisine	Vérifier avant tout avec l'installateur

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

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

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

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com