



LG Electronics Monterrey, México S.A. de C.V.

PART NUMBER: MFL33029620

DATE: July 20th, 2016

DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL	Part No. MFL33029620
MODEL DESCRIPTION:	
Product: Gas Range	Project: ENTERPRISE 2
Brand: LG	Customer: LGECI
PRINTING SPECIFICATION:	
1. Trim Size (mm): 182 (W), 257 (H)	4. Printing Method: Off Set
2. Printing Color: Black	5. Bindery Type: Saddle Stitch
3. Paper Type:	6. Language: English & French
- Cover: Bond Paper 63 gr.	7. Number of Pages: 92
- Content: Bond Paper 63 gr.	8. Number of Sheets: 46
NOTES:	
1. The part should not contain prohibited substances (Pb, Cd, Hg, Cr+6, PBB, PBDE) and should comply with standard LG (61)-A-9101.	
The specification must be the same according to First Parts Approval (FPA). Quality must not be modified.	



ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL GAS RANGE

Please read this manual carefully before operating your range and retain it for future reference.

LRG3085ST

LRG3081ST

LRG3081BD



MFL33029620

(REV.05 160720)

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

10 BEFORE USE

- 10 Accessories
- 11 Components

12 HOW TO USE

- 12 How to Use Gas Surface Burners
- 12 - Before Use
- 13 - Gas Burners
- 14 - Using the Gas Surface Burners
- 14 - Top-of-Range Cookware
- 15 - Using the Griddle
- 16 How to Use the Oven
- 16 - Before Use
- 17 - Using the Control Panel
- 19 Operating Instructions
- 19 - Convection Auto Conversion
- 19 - Temperature Settings
- 19 - Language
- 20 - Preheating Alarm Light
- 20 - Oven Light
- 20 - Beeper Volume
- 20 - Fahrenheit or Celsius
- 20 - Clock
- 21 - Clock Time
- 21 - Timer
- 22 - Oven Lockout
- 22 Removing and Replacing the Oven Racks
- 22 Preheating and Pan Placement
- 23 Power Outage
- 23 Oven Moisture
- 23 Aluminum Foil
- 23 Bake
- 24 Broil
- 25 Broiling Chart

- 26 Cook Time (Timed Cook)
- 27 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 27 Convection Bake
- 29 Convection Roast
- 30 Warm
- 30 Proof

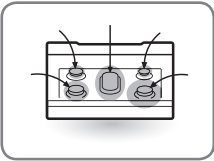
31 CARE AND CLEANING

- 31 Gas Surface Burner
- 31 - Removing and Replacing the Gas Surface Burner
- 31 - Burner Heads/Caps
- 32 - After Cleaning the Burner Heads/Caps
- 32 - Burner Grates
- 32 - Cleaning the Burner Grates
- 32 - Cooktop Surface
- 32 - Stainless Steel Surfaces
- 33 Oven Air Vents
- 33 Control Panel
- 33 Front Manifold Panel and Knobs
- 33 Oven Door
- 34 Removing and Replacing the Oven Door and Drawer
- 36 Self Clean
- 37 - Setting Self Clean with a Delayed Start
- 38 EasyClean™
- 40 Changing the Oven Light
- 40 Oven Racks

41 BEFORE REQUESTING SERVICE

44 WARRANTY

PRODUCT FEATURES



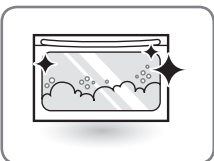
MULTIPLE GAS BURNER SIZES

Choose a burner to fit the size of your cookware.
Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



SAFE AND CONVENIENT GAS RANGE

Provides safety and convenience for cooking.
Superboil can quickly bring a pot of water to a boil.



SELF CLEAN & EasyClean™

Good for easy cleaning.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always comply with the following precautions to avoid dangerous situations and to ensure the peak performance of your product.

WARNING

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

CAUTION

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to turn on any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

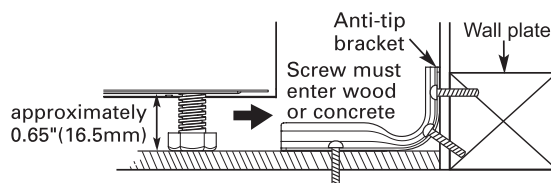
ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



- **DO NOT step or sit on the door. Install the Anti-Tip Bracket packed with this range.**
 - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.

Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

SAFETY PRECAUTIONS

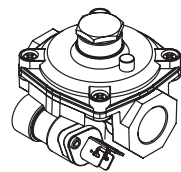
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord to prevent fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.

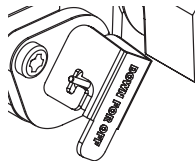
WARNING

These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.

- In an emergency situation or if you want to shut off the gas supply, close the regulator's valve by positioning the lever as shown in the figure below.



Lever's open position



Lever's closed position

- After using your range for a long time, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.
- **NEVER** install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

CAUTION

Items of interest to children should not be placed in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.

 WARNING

- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm
Wash hands after handling.

 WARNING

- **NEVER** use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **DO NOT** place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flame in the upper oven or lower oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **NEVER** obstruct the flow of air for combustion and ventilation by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Gas leaks may occur in the system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you to purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- **DO NOT** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish of parts.
- To prevent staining or discoloration, clean the appliance after each use.
- **DO NOT** attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- **NEVER** place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and could injure your fingers.

 CAUTION

- **DO NOT** use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- **DO NOT** place excessive weight on or stand on an open door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **DO NOT** use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

 WARNING

- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- **NEVER** use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction. Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.

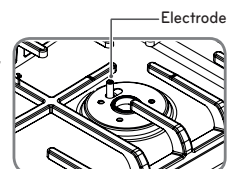
SURFACE BURNERS

WARNING

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

CAUTION

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



BROILER

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups. The igniter for the broil burner on the ceiling of the oven will glow orange periodically during normal broil operation.



WARNING

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

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

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

SELF CLEANING OVEN

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



CAUTION

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

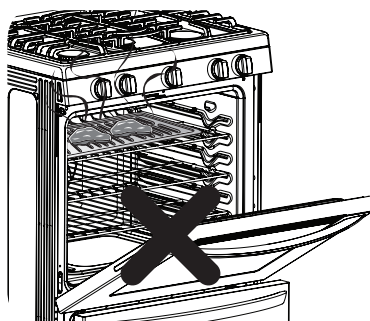
OVEN

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

WARNING

NEVER block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **DO NOT** heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and burst, causing an injury.
 - **DO NOT** use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
 - **DO NOT** use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
 - Keep the oven free from grease buildup.
 - Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
 - To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also help you avoid burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
 - When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
 - When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
 - Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
 - Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
 - If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
 - Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
 - If you should have a grease fire in the broiler pan, press the "CLEAR OFF" button, and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
 - For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves.
- DO NOT** leave the oven door open during cooking or cool down.



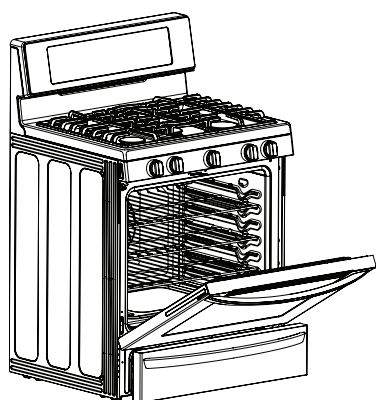
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USE

Accessories

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



Gas Oven Range
(LRG3085)



Standard rack (1ea)

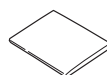


Griddle (1ea)

Only for LRG3085



Owner's manual (1ea)



Installation manual (1ea)



Standard racks (2ea)

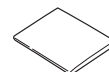
Common Accessory



Cooktop nozzles (5ea)

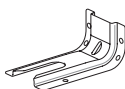


Oven nozzles (2ea)



Installation guide (1ea)

LP nozzle conversion kit



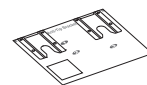
Anti-tip (1ea)



Screws (4ea)



Anchors (4ea)

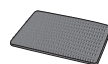


Template (1ea)

Anti-tip kit



Spray bottle (1ea)



Non-scratch
Scouring Pad (1ea)

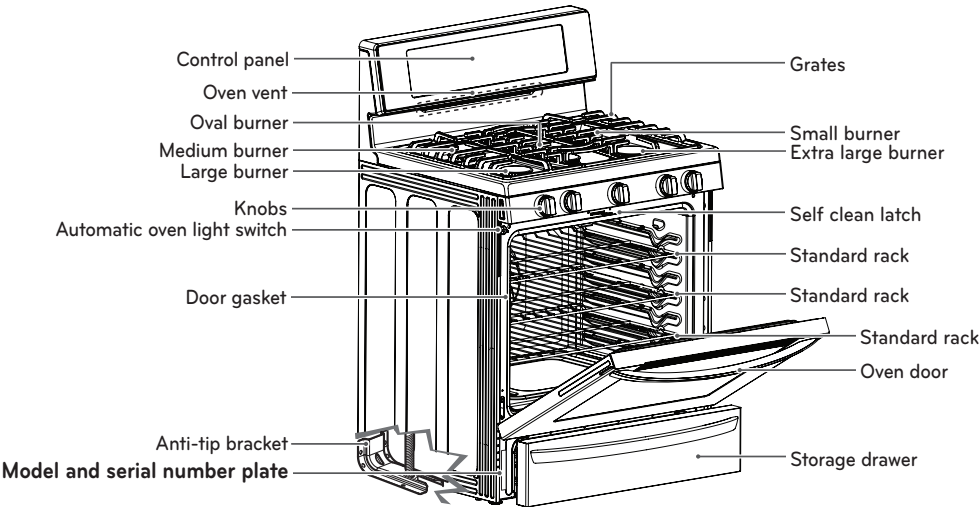
! NOTE

- Contact LG Customer Service at 1-888-542-2623 (Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

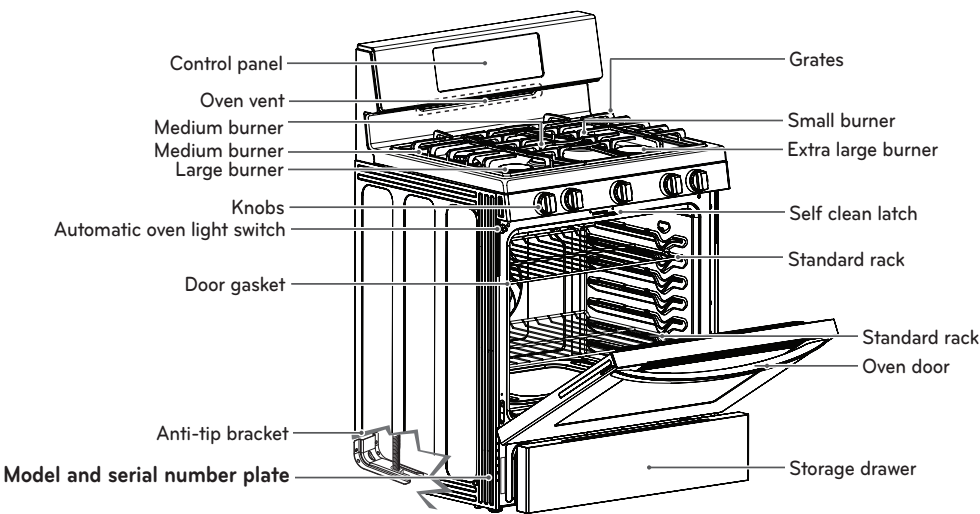
Components

Make sure to understand the names and function of each part.
* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.

For model: LRG3085



For model: LRG3081

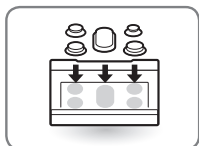


HOW TO USE

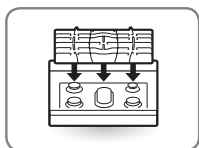
How to Use Gas Surface Burners

Before Use

Read all instructions before using.



Make sure that all burners are properly placed.

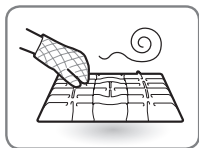


Make sure that all grates are properly placed before using the burner.



CAUTION

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



Make sure that the burners and grates are cooled down before touching them and also before placing any other object like a pot holder or a cleaning cloth, etc on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.



NOTE

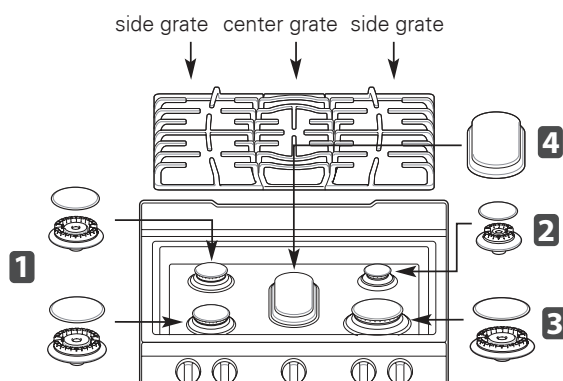
Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.



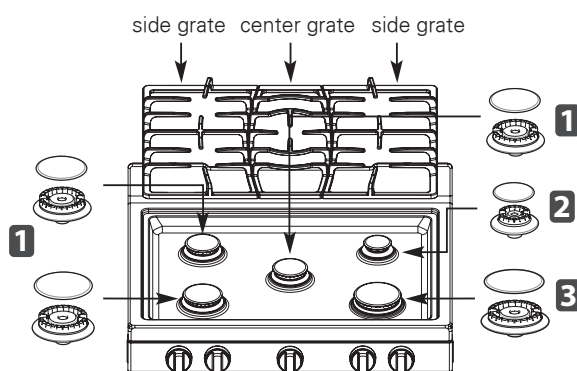
The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.

Gas Burners

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



LRG3085



LRG3081

1 Medium and Large burner

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

2 Small burner

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

3 Extra large burner

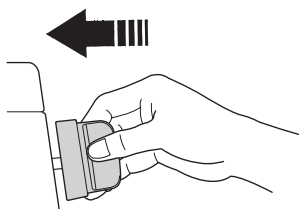
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from "HI" to "LO" for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

4 Oval burner

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

Using the Gas Surface Burners

- 1 Be sure that all of the surface burners are placed in the correct positions.
- 2 Put the cookware on the burner. (Example: pot, frying pan, etc.)
- 3 Push and turn the control knob to the **"LITE"** position.



You will hear a clicking noise from the electric spark ignition system.

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

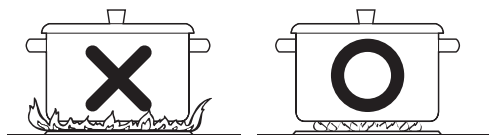


CAUTION

DO NOT attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. When turning a burner to **"LITE"**, all the burners spark. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Selecting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware that you are using.



CAUTION

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



NOTE

After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.

In Case of Power Failure

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

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

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



CAUTION

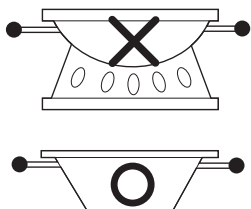
Use extreme caution when lighting burners with a match. Doing so can cause burns and damage.

Top-of-Range Cookware

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

Using a Wok:

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



Use a flat-bottomed wok.

CAUTION

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

Using Stove-top Grills:

Do not place stove-top grills on the burner.

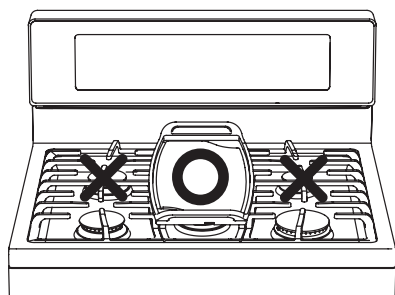


CAUTION

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

Using the Griddle

For model: LRG3085

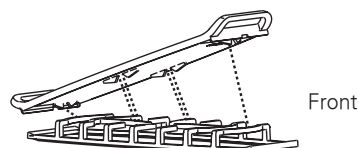


Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

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

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



NOTE

- DO NOT** remove the center grate when using the griddle.

CAUTION

DO NOT remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

CAUTION

The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

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

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	none	HI
Pancakes	HI 3 min.	HI
Hamburgers	HI 5 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 3 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 5 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 4 min.	HI

NOTE

- If you cook on the griddle for an extended period, you may need to adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

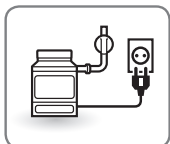
IMPORTANT NOTES:

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

How to Use the Oven

Before Use

Read all instructions before using.



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

Check them for safety.



Check the correct use of the range depending on the type of food you will cook.

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



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

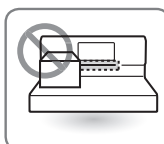


NOTE

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



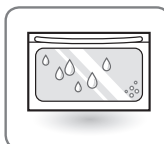
Do not cover rack or bottom with aluminum foil.



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

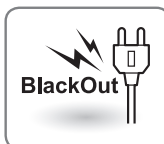
Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

- **DO NOT** place plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- **DO NOT** place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.



As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water drops to occur on the door glass.

These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



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

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

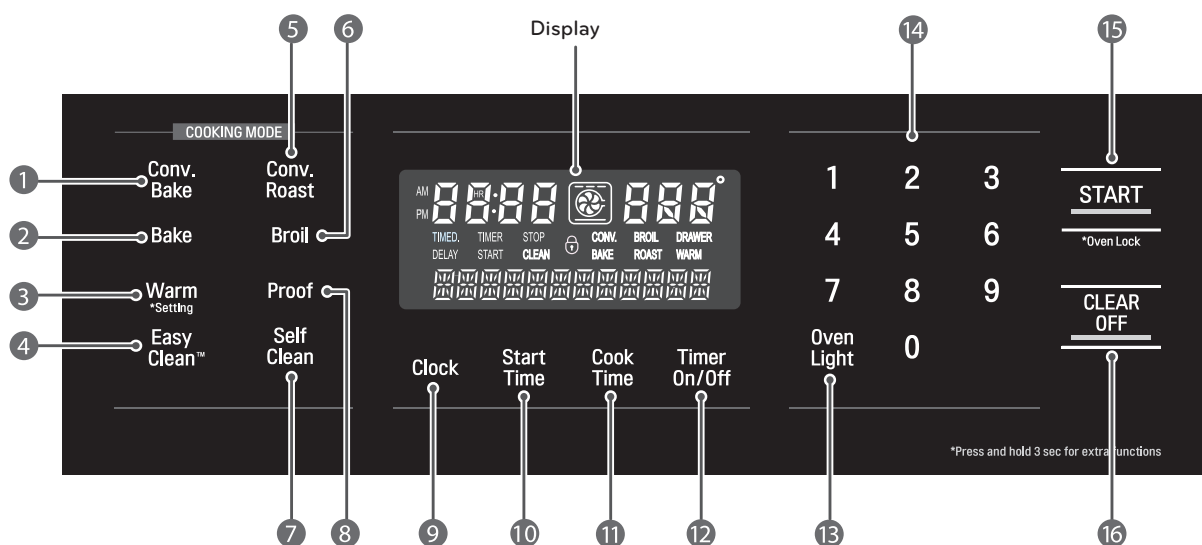


CAUTION

DO NOT attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

Using the Control Panel

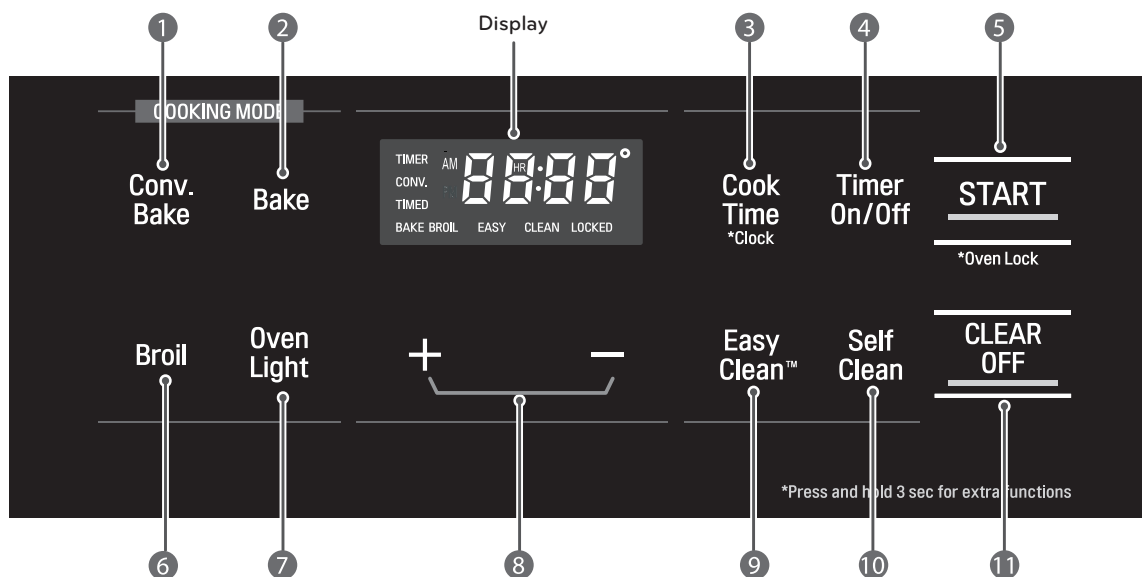
For model: LRG3085



Name	Description
① Conv. Bake	Press the button to select baking with the Convection function.
② Bake	Press the button to enter the normal bake function.
③ Warm / Setting	– Press this button to keep food warm in the oven. – Press and hold the button for 3 seconds to change the special settings (See pages 19-20.) NOTE: Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer etc.) of the control panel is in use.
④ EasyClean™	Cleans a lightly soiled oven automatically. Refer to “EasyClean™” in the Care and Cleaning section.
⑤ Conv. Roast	Press the button to select roasting with the Convection function.
⑥ Broil	Press the button to select the broil function.
⑦ Self Clean	Press the button to select the self-cleaning function.
⑧ Proof	Press the button to proof bread.
⑨ Clock	Press the button to set the time of day.
⑩ Start Time	Press this button and then press the number buttons to set a delayed start time. The oven will start at the time you set.
⑪ Cook Time	Press this button and then press the number buttons to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
⑫ Timer On/Off	Press the button to set or cancel the timer function.
⑬ Oven Light	Press the button to turn the oven light on or off.
⑭ Number	Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
⑮ START / Oven Lock	– Press the button to start all oven features. – Press and hold the button for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.
⑯ CLEAR OFF	Press and hold the button to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.

Using the Control Panel (Continued)

For model: LRG3081



Name	Description
① Conv. Bake	Press the button to select baking with the Convection function.
② Bake	Press the button to enter the normal bake function.
③ Cook Time / Clock	– Press and then use the + and – buttons to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out. – Press and hold the button for 3 seconds then use the + and - button to set the time of day.
④ Timer On/Off	Press to select the timer feature.
⑤ START / Oven Lock	– Must be pressed to start any cooking or cleaning function – Press and hold the button for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function
⑥ Broil	Press the button to select the broil function.
⑦ Oven Light	Press the button to turn the oven light on or off.
⑧ + / –	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.
⑨ EasyClean™	Cleans a lightly soiled oven automatically. Refer to “EasyClean™” in the Care and Cleaning section.
⑩ Self Clean	Press the button to select self-cleaning function.
⑪ CLEAR OFF	Press to cancel all oven operations except the clock and timer.

Operating Instructions

How to Set the Convection Auto Conversion Function

(For model: LRG3085)

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

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds.
- 2 Press the **number 1** button to ENABLE or **2** button to DISABLE.
- 3 Press the **START** button to accept the desired change.

(For model: LRG3081)

- 1 Press the **Timer On/Off** button for 3 seconds. Then press the **Conv. Bake** button.
- 2 Press the **Conv. Bake** button to switch Auto Conversion ENABLE or DISABLE.
- 3 Press the **START** button to accept the desired change.

How to Adjust the Temperature Settings

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. After familiarizing yourself with the new oven, if you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.



CAUTION

DO NOT use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

To increase(+) temperature adjustment (For model: LRG3085)

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button once and “Adj” will display.
- 2 Using the **number** buttons, enter the temperature amount you wish to increase(+). For example, to increase(+) the oven temperature 15 degrees, press 1 and 5.
- 3 Press the **START** button to set the increased (+) temperature.

(For model: LRG3081)

- 1 Press and hold the **Bake** button for 3 seconds.
- 2 Using the **+** button, enter the amount you wish to increase the temperature.
- 3 Press the **START** button to accept the increased temperature.

To decrease(-) temperature adjustment (For model: LRG3085)

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button once and “Adj” will display.
- 2 Using the **number** button, enter the temperature amount you wish to decrease(-). For example, to decrease(-) the oven temperature 15 degrees, press 1 and 5.
- 3 Press the **Warm** button again, and the decreased(-) temperature will appear in the display.
- 4 Press the **START** button to set the decreased (-) temperature.

(For model: LRG3081)

- 1 Press and hold the **Bake** button for 3 seconds.
- 2 Using the **-** button, enter the amount you wish to decrease the temperature.
- 3 Press the **START** button to accept the decreased temperature.



NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or the Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.

How to Select a Language (For model: LRG3085)

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

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button twice and “Lng” will display.
- 2 Press the **number 1** button for English, the **2** button for Spanish or the **3** button for French.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

How to Set the Preheating Alarm Light On/Off

The interior oven light automatically turns on when the oven door is opened. When the oven reaches the set-temperature after preheat, the oven notifies preheat-end by flashing the oven lamp until the door is opened. You can activate or deactivate the smart oven light feature. The default setting is on.

(For model: LRG3085)

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button 3 times and "PrE" will display.
- 2 Press the **number 1** button for ON or the **2** button for OFF.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

- 1 Press and hold the **Timer On/Off** button for 3 seconds. The display will show Opt.
- 2 Press the **Oven Light** button to switch between ON and OFF.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

How to Turn the Interior Oven Light On/Off

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the **Oven Light** button.

How to Adjust the Beeper Volume

(For model: LRG3085)

The beeper volume feature allows you to adjust the beeper to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, loud, normal, low and mute.

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button 4 times and "BEEP" will display.
- 2 Press the **number 1** button for LOUD, the **2** button for NORMAL, the **3** button for LOW or the **4** button for MUTE.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

- 1 Press and hold the **Timer On/Off** button for 3 seconds. The Display will show Opt.
- 2 Press the **-** button to toggle between the various beeper volumes.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

How to select Fahrenheit or Celsius

(For model: LRG3085)

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button 5 times and "Unit" will display.
- 2 Press the **number 1** button for F(Fahrenheit) or the **2** button for C(Celsius).
- 3 Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

- 1 Press and hold the **Timer On/Off** button for 3 seconds. The display will show Opt.
- 2 Press the **+** button to switch between the F and C settings.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

How to Set the Clock (12 or 24 hour)

(For model: LRG3085)

- 1 Press the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press the **number 1** button for 12-hour, the **2** button for 24-hour.
- 3 Press the **START** button to accept the desired change.

! NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **Clock** button.
- If the number buttons are not pressed within 30 seconds after you press the **Clock** button, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **Clock** button and reenter the time of day.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

(For model: LRG3081)

- 1 Press the **Timer On/Off** button for 3 seconds, then press the **Cook Time** button. The display will show Opt.
- 2 Press the **+/-** or **Cook Time** button to switch the 12 hr clock and the 24 hr clock.
- 3 Press the **START** button to accept the desired change.

How to Set the Clock Time

(For model: LRG3085)

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

- 1 Press the **Clock** button once to set.
- 2 Press the **number** buttons to enter the time. Press the number buttons the same way you read them.
For example, to set 12:12, press the number buttons **1**, **2**, **1**, and **2** in that order.
If number buttons are not pressed within 30 seconds after you press the **Clock** button, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **Clock** button and reenter the time of day.
- 3 Press the **START** button.

(For model: LRG3081)

- 1 Press the **Cook Time** button for 3 seconds.
- 2 Press the **+/-** button to set the time of day.
- 3 Press the **START** button. The clock will be set, and the display will reflect the change after a short delay.

Minimum & Maximum default settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control button is pressed.

An entry error tone (two short tones) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP./ TIME	MAX. TEMP./ TIME	DEFAULT
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
Cook Time		1:00 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Timer (LRG3085)		0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Timer (LRG3081)		0:10 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Conv. Bake		300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Conv. Roast		300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Broil		Lo	Hi	
Bake		170°F / 80°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

How to Use the Timer

(For model: LRG3085)

The timer does not control oven operations.

- 1 Press the **Timer On/Off** button once for minutes and seconds, press the button twice for hours and minutes.
- 2 Press the **number** button to select the desired time.
NOTE: If you make a mistake, press the **Timer On/Off** button and begin again.
- 3 Press the **Timer On/Off** button to start the countdown.
NOTE: If **Timer On/Off** is not pressed the timer will return to the time of day.
- 4 When the timer reaches :00, "End" will show in the display. The clock will sound with the timer alarm melody every 15 seconds until the **Timer On/Off** button is pressed.

(For model: LRG3081)



NOTE

- If you press **Timer On/Off** once, it allows you to set the time in minutes and seconds.
(For example: if you press 50, it means 50 seconds.)
- If you press **Timer On/Off** twice, it allows you to set the time in hours and minutes.
(For example: if you press 5, it means 5 minutes.)

- 1 Press the **Timer On/Off** button once to set the time in minutes and seconds, or press the button twice to set the time in hours and minutes. **TIMER** will flash in the display.
- 2 Press the **+** or **-** button until the desired time appears in the display.
- 3 Press the **Timer On/Off** button to start the countdown. **TIMER** will show in the display.



NOTE

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

- 4 When the timer reaches :00, End will show in the display. The clock will sound with 3 beeps every 15 seconds until the **Timer On/Off** button is pressed.



NOTE

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

How to Use the Oven Lockout Feature

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

(For model: LRG3085)

- 1 Press and hold the **START** button for three seconds. A melody will sound, **LOCKING** will appear and **🔒** will flicker in the display. Once the oven door is locked the oven lockout indicator will stop flashing and will remain on and **OVEN LOCKOUT** will appear.
- 2 To deactivate the lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. **UNLOCKING** will be displayed and **🔒** will flash until it is completely unlocked.

(For model: LRG3081)

- 1 Press and hold the **START** button for three seconds. A melody will sound, **LOCKED** will flicker in the display. Once the oven door is locked the oven lockout indicator will stop flashing and will remain on.
- 2 To deactivate the lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. **LOCKED** will flash until it is completely unlocked.

NOTE

If the lockout feature is activated with either of the doors open, the doors will not close completely until the Lockout feature is deactivated.

Removing and Replacing the Oven Racks

CAUTION

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

Removing the racks:

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

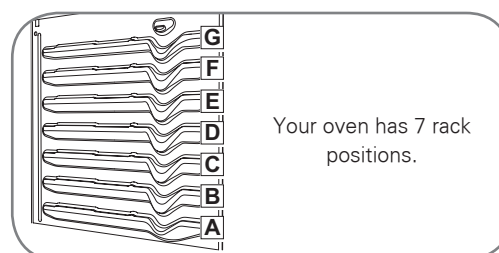
Replacing the racks:

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

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1-1/2" of air space around it.



If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D or C and E (for 2 racks). Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

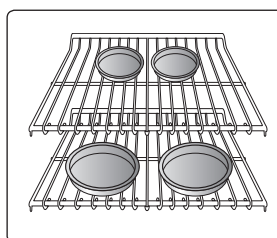


Fig. 1

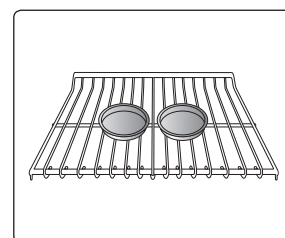


Fig. 2

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Angel food cake, bundt or pound cakes	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	D
Casseroles	D
Roasting	B

Power Outage

The oven or broiler can not be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored you will need to restart the oven or broil function.



CAUTION

DO NOT attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.

Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

Aluminum Foil

NEVER cover the oven bottom with aluminum foil.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower rack several inches below the food.

NEVER entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

Bake

(For model: LRG3085)

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

To set the oven to BAKE (example to 375°F):



NOTE

- Your oven is not designed for open-door cooking.

- Press the **Bake** button.
- Set the oven temperature using the number buttons (ex: press **3, 7, 5**).
- Press the **START** button.
As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off.



NOTE

- Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.
- You may also change the temperature while cooking by following steps 1-3.

- When cooking is complete, press the **CLEAR OFF** button.
- Remove the food from the oven.

(For model: LRG3081)

- Press **Bake**. 350° will appear in the display and bake will flash.
- Select the oven temperature.
Press or press and hold the **+** or **-** pads.
 - Press the **+** pad to increase the temperature.
 - Press the **-** pad to decrease the temperature.
- Press **START** to accept the temperature change.
The word "**BAKE**" and 100° will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and the oven lamp will flash.
- Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
- Press the **CLEAR OFF** button when cooking is complete.

To change the Bake Temperature while cooking

- Press the **Bake** button.
- Then press the **+** or **-** button until the desired temperature is displayed.
- Press **START**.

Baking Tip

THE TYPE OF MARGARINE USED WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

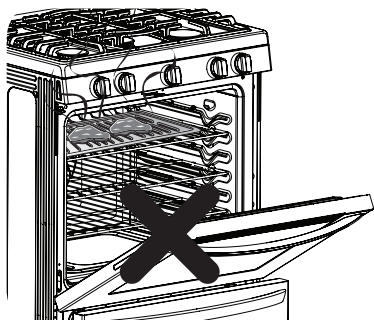
Recipes may fail if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. To get the best results from your favorite old recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Broil

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

- 1 Place the food on the grid of the broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the Broiling Chart.
- 3 The oven door must be closed to begin broiling. The oven door must be closed during broiling.



! NOTE

If the oven door remains open for more than 15 seconds during broil the burner will shut off. The broil burner will automatically come back on once the door is closed.

- 4 Press the **Broil** button once for **Hi** and twice for **Lo**.
- 5 Press the **START** button.
- 6 When broiling is finished, press the **CLEAR OFF** button.

! CAUTION

- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the broiler pan or grid with aluminum foil. Exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil burner and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

Serve the food immediately, and place the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

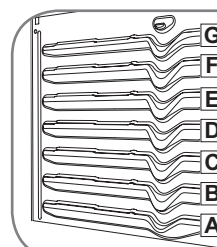
Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

! NOTE

- Some smoke may occur during broiling. This is normal.

Broiling Chart

Broiling times will be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness. This guide is based on meats at refrigerated temperatures.



Your oven has 7 rack positions.

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

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

NOTE

The USDA (The United States Department of Agriculture) advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food borne illness.

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

- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

Cook Time (Timed Cook)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

(For model: LRG3085)

Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** button. **350°F** will appear in the display.
- 2 Use the number buttons to set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press the **Cook Time** button. **TIMED** will flash. **BAKE, 0:00** and **300°F** will appear in the display.
- 4 Set the baking time: Press **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press the **START** button. The display will show the cooking time countdown.

! NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press the **Warm** button. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "Warm" section on page 31.)

(For model: LRG3081)

- 1 Press the **Bake** button. **350°** will appear in the display and **BAKE** will flash.
- 2 Press or press and hold the **+** or **-** button to set the desired oven temperature.
 - Press the **+** button to increase the temperature.
 - Press the **-** button to decrease the temperature.
- 3 Press the **Cook Time** button.
 - **TIMED** flashes.
 - **0:00** lights in the display.

! NOTE

If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Press the **+** or **-** button to set the desired length of cooking time, while **TIMED** is still flashing.

! NOTE

You can set the cooking time from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be shown in the display. (If you select Cook Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

- 5 Press the **START** button. **BAKE** will stop flashing and will light in the display. The display shows either the oven temperature that you set or the baking time countdown.

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

- **END** and the time of day will show in the display.
- When **WARM** is set, the warming function is activated after cooking for the set time. (For model : LRG3085)

To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes): (For model : LRG3085)

- 1 Press the **Cook Time** button.
- 2 Press the number buttons to change the baking time: **1**, **3**, **0**.
- 3 Press the **START** button to accept the change.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

(For model: LRG3085)

To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** button. **350°F** will appear in the display.
- 2 Use the number buttons to set the temperature: Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press the **Start Time** button.
- 4 Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 5 Press the **START** button. A short beep will sound and the oven will begin baking.

NOTE

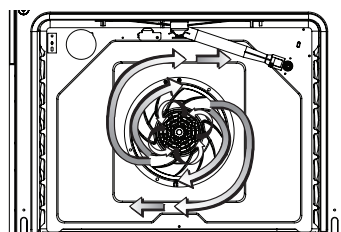
- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the **CLEAR OFF** button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the **START** button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

CAUTION

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

Convection Bake

Convection baking allows for even cooking and excellent results when using multiple racks at the same time. It could also shorten cooking time.



Benefits of CONVECTION BAKE

- 1) Evenly baked results using multiple racks.
- 2) Faster cooking time.

Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

(For model : LRG3085)

- 1 Press the **Conv. Bake** button. The display will flash **350°F**.
- 2 Set the oven temperature using the number buttons: Press **3**, **7** and **5**.
- 3 Press the **START** button. The display will show **CONV. BAKE** and the oven temperature starting at 100°F.
- 4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

(For model : LRG3081)

- 1 Press the **Conv. Bake** button. The display will flash **350°F**.
- 2 Select the oven temp. Press or press and hold the **+** or **-** pads until the display reads 375°F
- 3 Press the **START** button.
- 4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV. BAKE** and the fan icon. (For model : LRG3085)

The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV.** (For model : LRG3081)

! NOTE

When cooking using the convection cycle, the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature.

This feature is called "AUTO CONVERSION".

Your range comes with this feature ENABLED.

To DISABLE the auto conversion feature, see "How to set convection auto conversion function" in the Operating Instructions section of this manual.

! NOTE

You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.

Cookware for Convection Cooking

Check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven before using your convection oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

1) Paper and Plastic

You can use heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens in convection ovens.

2) Metal and Glass

Any type of cookware safe for your conventional oven will also work in your convection oven.

However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
- Glass or ceramic pans cook more slowly.

When baking cookies, use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides to get the best results

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

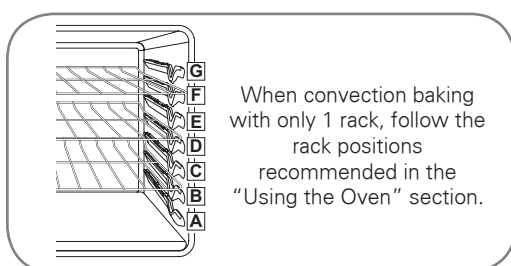
! NOTE

- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.
- When cooking foods on multiple racks use the convection mode.
- The convection fan turns on and off during the convection bake cycle to allow for more even heating. This is normal.
- Use the recommended size pan in recipe.
- Some frozen foods have been developed to use commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature recommended in the recipe.
- If a food manufacturer gives specific convection baking package instructions, program the AUTO CONVERSION temperature so that the preheated oven temperature reads the same as the temperature on the package instructions.

Multi-Rack Convection Baking

You can bake foods with excellent results using multiple racks because heated air is circulated evenly throughout the oven. Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

When baking larger food items using 2 racks, place the first rack in position B and the second rack in position D or place the first rack in position C and the second rack in position E. When baking larger food items using 3 racks, place the first rack in position B, the second rack in position D and the third rack in position F.



Convection Roast

(For model: LRG3085)

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

Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

- 1 Press the **Conv. Roast** button. The display will flash **350°F**.
 - 2 Set the oven temperature using the number buttons: Press **3**, **7** and **5**.
 - 3 Press the **START** button. The display will show **CONV. ROAST** and the oven temperature starting at 100°F.
- As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV. ROAST** and the fan icon.
- 4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

! NOTE

When cooking using a convection cycle the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION". Your range comes with this feature "ENABLED". To DISABLE the auto conversion feature, see "How to set convection auto conversion function" in the Operating Instructions section of this manual.

Warm

(For model: LRG3085)

The WARM function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

Setting the WARM function:

- 1 Press the **Warm** button.
- 2 Press the **START** button.
- 3 Press the **CLEAR OFF** button at any time to cancel.

To set the WARM function after timed cooking:

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number buttons.
- 3 Press the **Cook Time** button and enter the cooktime using the number buttons.
- 4 Press the **Warm** button.
- 5 Press the **START** button.
- 6 When cooking is finished, press the **CLEAR OFF** button to cancel the WARM function.

! NOTE

The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

! NOTE

If **CLEAR OFF** is pressed prior to the delay functions starting, all settings will be canceled.

Proof

(For model: LRG3085)

Setting the PROOF function:

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

- 1 Use rack B or C for proofing.
- 2 Press the **Proof** button. PrF will appear in the display.
- 3 Press the **START** button.
- 4 Press the **CLEAR OFF** button when proofing is finished.

! NOTE

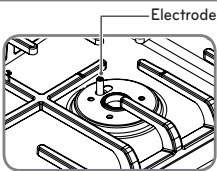
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid overproofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe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

CARE AND CLEANING

Gas Surface Burner

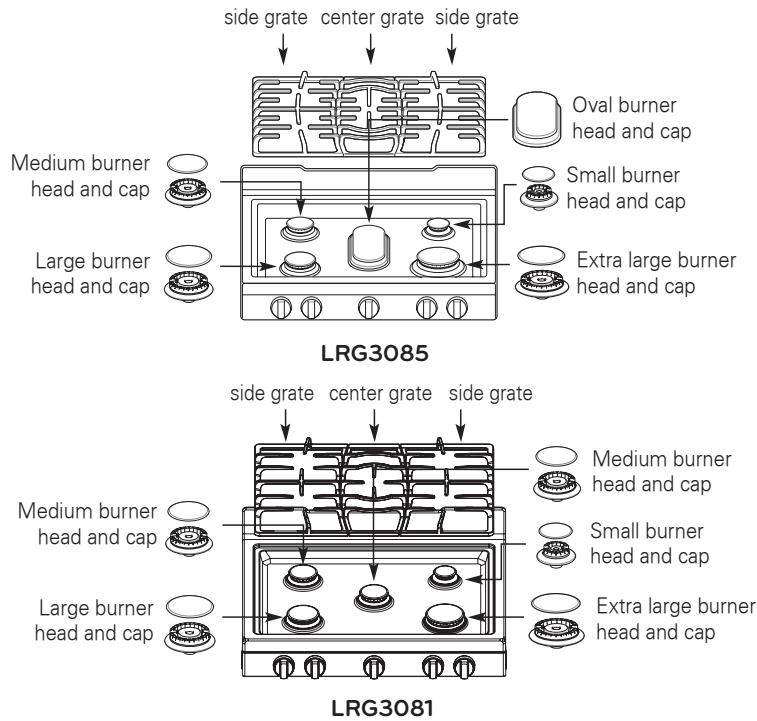
CAUTION

- **DO NOT** clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.



Removing and Replacing the Gas Surface Burner

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



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

Burner Heads/Caps

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

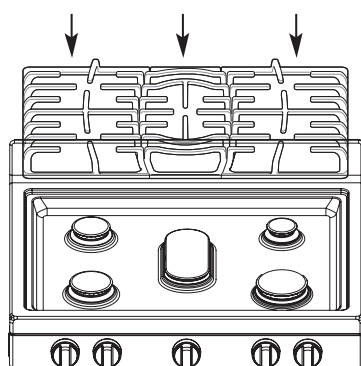
- Wash the burner bases and caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Any spills on or around an electrode must be carefully cleaned.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty. Use a wire brush or pipe cleaner to unclog ports on the oval burner.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after bad spillovers.
- Burners will not light if the cap is removed.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

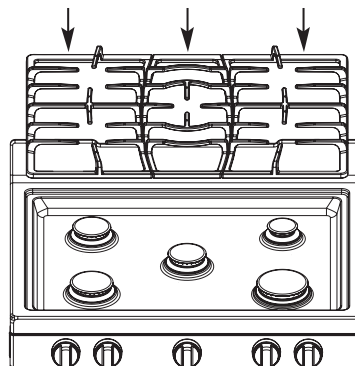
Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner up-side down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head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

Burner Grates

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



LRG3085



LRG3081

! NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

! CAUTION

DO NOT put the grate in the oven during self cleaning mode.

! NOTE

Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

Stainless Steel Surfaces

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

1-888-542-2623 or visit our website at: ca.lgservice.com

! NOTE

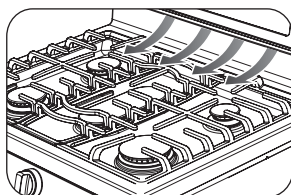
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.

Cooktop Surface

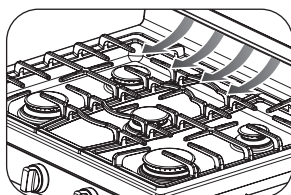
To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled. Foods with high acid or sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

Oven Air Vents

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



LRG3085



LRG3081

NOTE

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

Control Panel

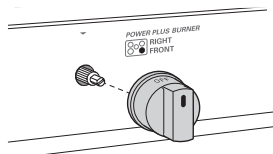
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Front Manifold Panel and Knobs

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

NOTE

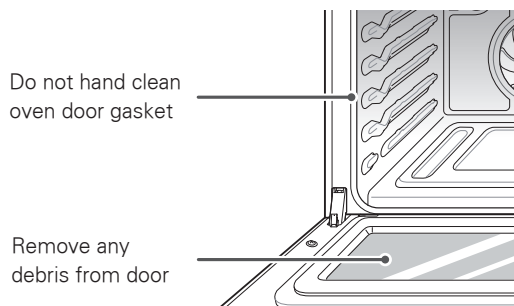
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.
- To clean the knobs, make sure that they are in the "OFF" position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the "OFF" position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.



NOTE

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

Oven Door



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

NOTE

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

NOTE

You may notice a "rainbow" effect on the oven door. This is normal. The glass has been treated with a coating to reflect heat for greater thermal efficiency, much like the windows in your home.

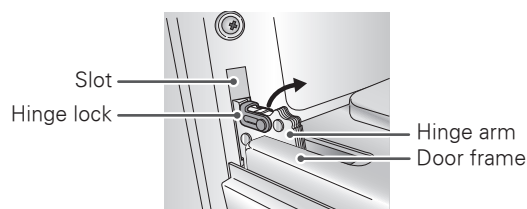
Removing and Replacing the Oven Door and Drawer

CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

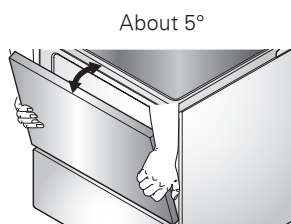
Removing the Oven Door

1. Fully open the door. Pull the hinge locks away from the oven interior, until they are fully unlocked. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Push hinge locks up to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top. Close the door to the removal position (approximately five degrees from fully closed).

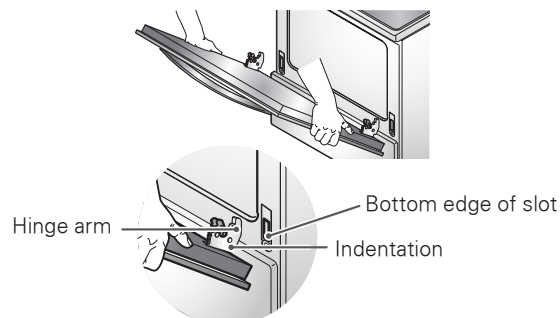


Removal Position

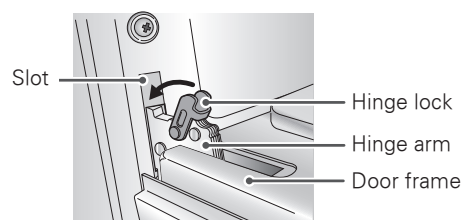
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

Replacing the Oven Door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.



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



Push hinge locks down to lock

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks down toward the bottom of the door to the locked position. Close the oven door.

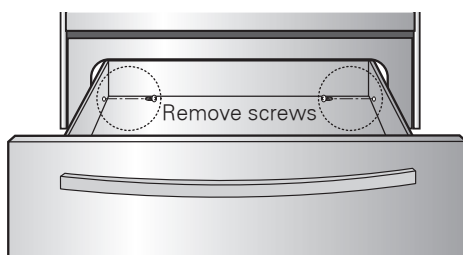
Removing the Drawer

WARNING

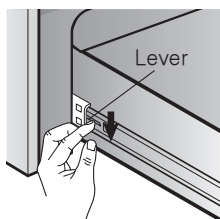
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

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

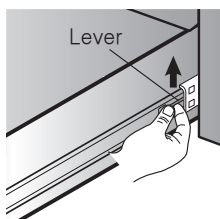
1. Fully open the drawer.
2. Remove the two screws.



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



Push down with finger



Pull up with finger

4. Pull the storage drawer away from the range.

Replacing the Drawer

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

WARNING

DO NOT touch interior surfaces of oven between door and drawer.

- During and after use, do not touch interior surfaces of oven between door and drawer until they have had sufficient time to cool.
- Failure to follow this warning result in severe personal injury.

SELF CLEAN

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

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



CAUTION

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

Before Starting Self Clean:

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



NOTE

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

Setting Self Clean (For model: LRG3085)

The Self- Clean function has cycle times of 2, 3, or 4 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	2 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	3 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a two hour self clean or three times for a four hour self clean.
- 3 Press **START**.
- 4 Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.



CAUTION

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

Setting Self Clean (Continued)

(For model: LRG3081)

- 1 Press the **Self Clean** button once for a 3 hour cycle, twice for a 4 hour cycle or three times for a 2 hour cycle. A 3-hour self-clean is recommended for use when cleaning small, contained spills. A SELF CLEAN time of 4 hours is recommended for heavily soiled ovens.
 - 2 Press the **START** button.
 - 3 When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
 - To stop a clean cycle, press the **CLEAR OFF** button. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

(For model: LRG3085)

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

During Self Clean

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

! NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the **DOOR LOCKED** indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.

After the Self Clean Cycle

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

EasyClean™

LG's EasyClean™ enamel in your new oven provides flexibility while cleaning the inside of your range. The EasyClean™ feature works with LG's new enamel to help lift LIGHT soils such as drops of cheese from pizzas or LIGHT grease splatter from small roasts without harsh chemicals for safer and faster hand-cleaning.

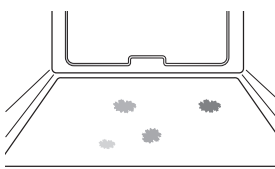
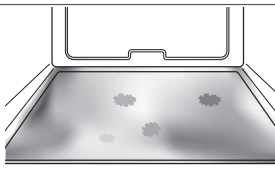
While traditional enamel surfaces require harsh chemicals to clean, EasyClean™ uses ONLY WATER and runs for just 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven will help you clean with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

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

BENEFITS OF EasyClean™

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

LG's new oven with EasyClean™ enamel technology gives the user two cleaning options for different types of soils. While EasyClean™ is quick and effective for small and light soils, the Self Clean feature can be used to remove heavy built-up soils. Due to the intensity of the Self Clean cycle, there may be smoke and will require opening up windows as a result of high heat.

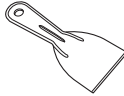
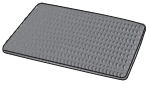
Common Food Items That Can Soil Your Oven	Types of Soils	Soil Pattern	Example of Oven Soiling	Suggested Cleaning Method
Pizza	Cheese or other ingredients	Small drops or spots		EasyClean™
Steaks, broiled	Fat / grease	Light splatter		
Fish, broiled				
Meat roasts at low temperatures		Medium to Heavy splatter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

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

Cleaning Tips

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

EasyClean™ INSTRUCTION GUIDE

STEP	EasyClean™ INSTRUCTION GUIDE	NOTES
1	Remove oven racks and accessories from the oven.	
2	Scrape off any burnt-on debris with a plastic scraper. Suggested plastic scrapers: • Hard plastic spatula • Plastic pan scraper • Plastic paint scraper • Old credit card	
3	Using a spray bottle, spray 1/4 cup (2oz) of water to fully saturate the walls and soils in the corners of the oven. Then spray (or pour if spraying is difficult) another 1 cup (8oz) of warm water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Additional water spray may be used as necessary. NOTE : DO NOT SPRAY WATER DIRECTLY ON THE DOOR. DOING SO WILL RESULT IN WATER DRIPPING TO THE FLOOR.	Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1 1/4 cup (10oz) of water should be used for each oven cavity.
4	Close the oven door and press EasyClean™, and then press START.	
5	A tone will sound at the end of the 20-minute cycle. Press the CLEAR OFF button to clear the display and tone.	
6	Place a towel in front of the oven, underneath the lower oven door, to capture any water that may spill out during cleaning.	
7	Clean the oven cavity immediately after the EasyClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad (the scouring side will not scratch the finish). Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner. NOTE: DO NOT USE ANY STEEL SCOURING PADS, ABRASIVE PADS OR CLEANERS as these materials can permanently damage the oven surface.	
8	Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.	
9	If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.	



CAUTION

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

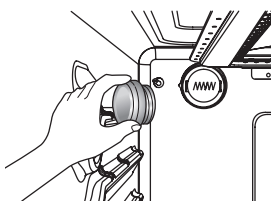


NOTE

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

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **Oven Light** button to turn the light on or off.



To replace the oven light

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

! WARNING

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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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



! NOTE

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

BEFORE REQUESTING SERVICE

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Top burners do not light or do not burn evenly	- The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. - Burner slits on the side of the burner may be clogged. - Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the "CARE AND CLEANING" section. - Improper burner assembly. - Make sure the burner parts are installed correctly. See the "CARE AND CLEANING" section.
Burner flames very large or yellow	- Improper air to gas proportion. - If range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion. - The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
Surface burners light but the oven does not	- The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. - Make sure that the oven gas shut-off valve is fully open.
Food does not bake or roast properly	- Improper oven controls setting. - See the "HOW TO USE" section. - Incorrect rack position. - See the "HOW TO USE" section. - Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the "HOW TO USE" section. - Oven thermostat needs adjustment. - See the "TEMPERATURE SETTINGS" section. - Clock not set correctly. - See the "CLOCK" and "TIMER" sections. - Aluminum foil used improperly in the oven. - See the "CARE AND CLEANING" section.
Food does not broil properly in the oven	- Improper oven controls setting. - Make sure you press the Broil button. - Oven door not closed. - See the "HOW TO USE" section. - Incorrect rack position. - See the "BROILING CHART". - Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the "HOW TO USE" section.
Oven temperature too hot or too cold	- Oven thermostat needs adjustment. - See the "TEMPERATURE SETTINGS" section.
Clock and timer does not work	- The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. - A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. - Improper oven controls setting. - See the "CLOCK" and "TIMER" sections.

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Oven light does not work	- The light bulb is loose or defective. - Tighten or replace the bulb. - The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Oven will not self-clean	- The oven temperature is too high to set a self-clean operation. - Allow the range to cool to room temperature and reset the controls. - Improper oven controls setting. - See the "SELF CLEAN" section.
"Crackling" or "popping" sound	- This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. - This is normal.
Too much smoking during a self clean cycle.	- Too much soil. - Press the CLEAR OFF button. Open the windows to clear the smoke from the room. Wait until the DOOR LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a self-clean cycle	- The oven temperature is too high. - Allow the oven to cool below locking temperature. - This can take up to 1 hr after the cycle is complete.
Oven not clean after a self-clean cycle	- Improper oven controls setting. - See the "SELF CLEAN" section. - The oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before beginning the self- clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display	- The broil or self-clean cycle has been selected but the door is not closed. - Close the oven door.
"DOOR LOCKED" light is on when you want to cook	- The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the CLEAR OFF button. Allow the oven to cool.
Oven control beeps and displays any F code error.	- You have "F6". - Press the CLEAR OFF button. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. - You have "F9". - Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve(see "Surface burners light but oven burner does not" column). - If the function code repeats. - Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Oven racks are difficult to slide	- The oven racks were cleaned in a self-clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not use lubricant sprays.
Power outage, clock flashes	- Power outage or surge. - Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the CLEAR OFF button, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Strong odor	• An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used. • This is temporary.
Fan noise	• The convection fan may turn on and off automatically. • This is normal. The convection fan will shut off if the door is opened.
Convection fan not working	• Preheat temperature not reached. • Fan will start automatically once the preheat temperature is reached. • Operates opposite the heating cycle. • This is normal.
Drawer does not slide smoothly or drags	• The drawer is out of alignment. • Fully extend the drawer and push it all the way in. CARE AND CLEANING section. • Drawer is over-loaded or load is unbalanced. • Reduce weight. Redistribute drawer contents.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. LG GAS OVEN LIMITED WARRANTY - Canada

WARRANTY: Should your LG Gas Oven ("Product") fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).
Gas Oven
One (1) year from the date of original retail purchase
Parts and Labor (internal/functional parts only)

- * Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- * Replacement products and parts may be new or remanufactured.
- * LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

LG CANADA'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE.

LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
- Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
- Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
- Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
- Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
- Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
- Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
- Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
- Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
- Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner's and installation manuals.
- Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc.. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.ca>

Write your warranty information below:

Product Registration Information:

Model:

Serial Number:

Date of Purchase:



FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ

Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement

LRG3085ST

LRG3081ST

LRG3081BD

TABLE DES MATIÈRES

3 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

10 AVANT L'UTILISATION

10 Accessoires

11 Composants

12 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

12 Brûleur de surface et à gaz

12 - Avant l'utilisation

13 - Brûleurs à gaz

14 - Utilisation des brûleurs de surface et à gaz

14 - Batterie de cuisine pour utilisation sur la table de cuisson

15 - Utilisation de la plaque

16 Utilisation du four

16 - Avant l'utilisation

17 - Utilisation du panneau de commande

19 Instructions d'utilisation

19 - Conversion automatique de la convection

19 - Température

19 - Langue

20 - Voyant d'alarme de préchauffage

20 - Lumière du four

20 - Volume du signal sonore

20 - Fahrenheit ou Celsius

20 - Horloge

21 - Régler l'heure de l'horloge

21 - Minuterie

22 - Verrouillage du four

22 Retrait et remise en place des grilles du four

22 Préchauffage et placement du plat de cuisson

23 Coupure de courant

23 Humidité du four

23 Papier d'aluminium

23 Fonction Bake

24 Gril

25 Tableau de cuisson au gril

26 Temps de cuisson(cuisson programmée)

27 Temps de début(cuisson programmée en différé)

27 Cuisson par convection

29 Rôtissage par convection

30 Réchauffer

30 Faire lever

31 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

31 Brûleur de surface et à gaz

31 - Retrait et remise en place d'un brûleur de la table de cuisson

31 - Bouchons/têtes du brûleur

32 - Après le nettoyage des têtes/capuchons de brûleurs

32 - Grilles de brûleur

32 - Nettoyage de la grille des brûleurs

32 Surface de cuisson

32 Surfaces en acier inoxydable

33 Événements du four

33 Panneau de commande

33 Boutons et panneau du collecteur avant

33 Porte du four

34 Retrait et remplacement de la porte du four et du tiroir

36 Autonettoyage

37 - Réglage de la fonction Autonettoyage avec démarrage différé

38 EasyClean^{MC}

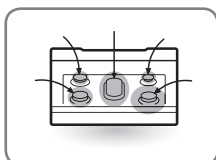
40 Remplacement de la lumière du four

40 Grilles du four

41 AVANT DE SOLLICITER LE SERVICE APRÈS-VENTE

44 GARANTIE

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



BRÛLEURS À GAZ À TAILLES MULTIPLES

Choisissez un brûleur adapté à la taille des éléments de votre batterie de cuisine.

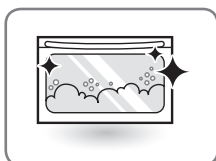
Il est possible de cuisiner plusieurs aliments à la fois en utilisant différents brûleurs en même temps.



CUISINIÈRE À GAZ SÛRE ET PRATIQUE

Elle permet de cuisiner dans un cadre sécurisé et commode.

La fonction Superboil (17 000 BTU) permet de faire bouillir rapidement une casserole d'eau.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SELF CLEAN) ET EasyClean^{MC}

Le nettoyage automatique est indiqué pour faciliter le nettoyage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez toujours suivre les précautions indiquées ci-dessous pour éviter une situation dangereuse et vous assurer d'un rendement optimal de votre produit.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



MISE EN GARDE

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Ouvrez les fenêtres.
2. **N'ALLUMEZ** aucun appareil.
3. **NE TOUCHEZ** aucun interrupteur électrique.
4. **N'UTILISEZ** aucun téléphone dans le bâtiment.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. S'il est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des pompiers.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

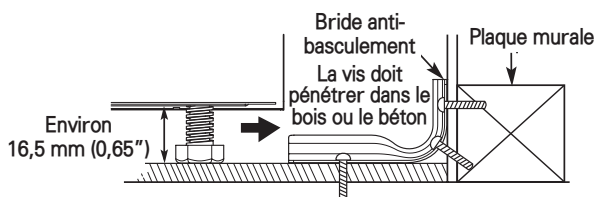


AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER**
- **DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER**
- **INSTALLER LES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT LIVRÉS AVEC LA CUISINIÈRE**
- **VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**



- **NE PAS monter NI s'asseoir sur la porte. Installez les brides antibasculement livrées avec la cuisinière.**
 - La cuisinière peut basculer et blesser quelqu'un si du liquide ou des aliments chauds se renversent.
 - Si la cuisinière est retirée du mur pour le nettoyage, la réparation ou pour d'autres raisons, veillez à ce que le dispositif antibasculement soit correctement fixé lors de la remise en place de la chaudière contre le mur.



- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par l'installation correcte des brides antibasculement.
- Pour vérifier si la bride antibasculement est installée correctement : Retirez tous les éléments sur la table de cuisson. Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dosseret de la cuisinière et essayez de la basculer avec précaution vers l'avant. Vérifiez que les brides antibasculement sont engagées.
- Retirez les tiroirs chauffe-plat ou de stockage et inspectez visuellement pour voir si les pattes arrière de nivellement sont bien insérées dans la bride antibasculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour installer correctement la bride antibasculement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La législation en vigueur aux États-Unis requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances reconnues par l'État pour causer des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Elle exige des entreprises qu'elles avertissent leurs clients de la possibilité d'une exposition à de telles substances. 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, attribuables principalement à la combustion imparfaite du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.

Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), il y a moins de risque que la combustion soit imparfaite. On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

L'installateur doit vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment la fermer en cas de nécessité.

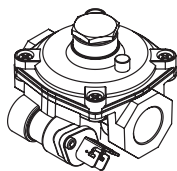
- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de sortie mise à la terre de 120 volts. 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, il relève de votre responsabilité et obligation personnelles de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre correctement conformément au Code national de l'électricité. Ne pas utiliser de rallonge avec cette cuisinière.
- 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 afin d'éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures graves ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de passage de la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- NE TENTEZ PAS** de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est précisément mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les emballages ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser. Cela permet d'éviter qu'elle soit endommagée par les flammes ou la fumée si jamais les matériaux laissés à l'intérieur prenaient feu.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou de pétrole liquéfié) devant être utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.



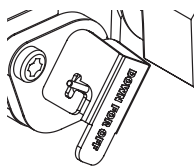
AVERTISSEMENT

Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. En cas de non-respect, des blessures graves ou des dommages matériels risquent d'en résulter. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.

- En cas d'urgence ou si vous souhaitez couper l'alimentation en gaz, fermez la vanne du régulateur en positionnant le levier de la façon illustrée ci-dessous.



Levier : position ouverte



Levier : position fermée

- Après une utilisation prolongée de votre cuisinière, la température du sol peut être élevée et certains revêtements de sol peuvent ne pas résister à une telle chaleur.
- NE JAMAIS INSTALLER** la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou du lino qui ne seraient pas résistants à une exposition à la chaleur. N'installez jamais directement la cuisinière sur un tapis intérieur de cuisine.



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 PAS LAISSER** des enfants seuls ou sans surveillance près d'une cuisinière chaude ou en marche. Ils risquent de se brûler gravement.
- NE PAS LAISSER** une personne grimper, monter ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir chauffe-plat ou à la table de cuisson. Cela risque d'endommager la cuisinière, voire de la faire basculer et ainsi d'entraîner des blessures graves.

AVERTISSEMENT

- Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'Etat de la Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. **Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.**

AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS UTILISER** votre cuisinière en tant que chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **NE JAMAIS PORTER** de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil. Soyez prudents lorsque vous attrapez des objets placés dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec la flamme ou les surfaces chaudes du four et peuvent résulter en des brûlures graves.
- **NE PAS PLACER** de matériaux inflammables dans le four ou à proximité de la table de cuisson.
- **NE PAS PLACER** ni utiliser de substances combustibles (comme l'essence) ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet ou de tout autre appareil.
- **NE PAS LAISSER** la graisse de cuisson ou d'autres substances inflammables à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière.
- **NE PAS JETER** d'eau sur un feu de friture. Ne touchez jamais un plat qui brûle. Arrêtez l'appareil. Pour réduire les flammes, recouvrez complètement le plat avec un couvercle épais, 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 friture en le recouvrant de bicarbonate de soude ou 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 supérieur ou inférieur en fermant la porte du four, puis en arrêtant l'appareil ou en utilisant un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse.
- **NE PAS UTILISER** le four ou le tiroir pour ranger des objets.
- Laissez les grilles de brûleur et les autres surfaces refroidir avant de les toucher.
- **NE JAMAIS OBSTRUER** les événements (trous d'aération) de la cuisinière. Ils garantissent l'admission et l'évacuation de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion correcte. Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la porte du four ainsi qu'en bas de la cuisinière.
- **NE JAMAIS COUVRIR** les fentes, trous ou passages en bas du four et ne pas recouvrir une grille complète de matériaux tels qu'une feuille d'aluminium, car cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. L'utilisation de feuilles d'aluminium peut emmagasiner la chaleur et ainsi résulter en un incendie.
- **NE JAMAIS BLOQUER** le flux d'air de combustion et de ventilation en obstruant l'événement ou les entrées d'aération du four, car cela limite l'air allant jusqu'aux brûleurs et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.
- Si les portes en verre présentent des grandes rayures ou subissent des chocs importants, elles peuvent se briser ou se traduire par des éclats de verre.
- Poser les pieds, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs de cette cuisinière peut résulter en des blessures graves et endommager la cuisinière. Ne jamais laisser les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer à proximité de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.
- Notre système peut donner lieu à des fuites de gaz et ainsi créer une situation dangereuse. 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.
- Un test de fuite de l'appareil doit être réalisé conformément aux instructions du fabricant.
- **NE PAS UTILISER** de produit nettoyant pour fours commercial pour nettoyer la surface ou une autre partie du four. La surface de ces pièces risque d'être endommagée.
- Pour empêcher l'apparition de taches ou de décolorations, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- **NE PAS ESSAYER** d'ouvrir ou de fermer la porte ou d'utiliser le four si la porte n'est pas installée correctement.
- **NE JAMAIS METTRE** les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est touchée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four risquant alors de blesser vos doigts.

MISE EN GARDE

- **NE PAS UTILISER** 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 PAS POSER** un poids excessif ou monter sur une porte ouverte. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- **NE PAS UTILISER** la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

AVERTISSEMENT

- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- **NE JAMAIS UTILISER** la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de chaise, car cela peut faire basculer l'appareil et entraîner des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte qui dirige l'air vers le bas, car cela peut entraîner un incendie et des problèmes de combustion avec les brûleurs à gaz ainsi que des blessures corporelles, en plus de nuire à la performance de cuisson de l'appareil.

BRÛLEURS DE SURFACE



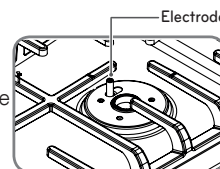
AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur jusqu'à ce que le bouton soit à « 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 à « ON » sans surveillance.
- **Utiliser une taille de casserole adaptée – NE PAS UTILISER** de casseroles qui ne sont pas stables ou pouvant 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. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts successifs de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux. De fait, les restes formés par des éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Utilisez des casseroles ou des poêles 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 au gaz.
- **NE JAMAIS** laisser les brûleurs sans surveillance avec des flammes réglées au maximum. Des débordements peuvent être à l'origine d'une fumée et de dépôts de graisses pouvant s'enflammer.
- Tournez toujours les boutons à « LITE » lorsque vous allumez les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Contrôlez la taille de la flamme des brûleurs de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez exclusivement des poignées sèches, des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par vapeur. N'approchez pas les poignées trop près des flammes lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez une poignée.
- Utilisation de plats en verre — assurez-vous que le plat est conçu pour utilisation sur la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures attribuables à des matériaux inflammables et de renverser des aliments, tournez les poignées de la casserole sur le côté ou vers l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- **NE JAMAIS LAISSER** des objets sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer des éléments inflammables et augmenter la pression dans des récipients fermés. Cela peut les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement, et surveillez pendant qu'elle chauffe.
- En cas de mélanges d'huiles et de graisses de friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Utilisez un thermomètre pour la graisse, si possible, pour empêcher toute surchauffe au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture plate efficace ou une grande friture. Si vous remplissez trop la casserole de graisse, cela peut provoquer des renversements lors de l'ajout des aliments.
- **NE PAS CUIRE** des aliments directement sur une flamme nue à même la table de cuisson.
- **NE PAS UTILISER** de wok sur les brûleurs de surface si un anneau métallique est placé sur la grille du brûleur pour soutenir le wok. Cet anneau emmagasine la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut entraîner une hausse des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils autorisés, et ainsi 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.
- **NE JAMAIS ESSAYER** de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- **NE PAS PLACER** d'objets en plastique sur la table de cuisson — ils peuvent fondre s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Tenir les objets en plastique éloignés des brûleurs de surface.
- Pour éviter toute brûlure, vérifiez toujours que chaque commande de brûleur est à « 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 les boutons à « OFF » avant de retirer la casserole.
- **NE PAS SOULEVER** la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager et provoquer le dysfonctionnement de la cuisinière.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'accrochez pas de rideaux longs. Ils risquent de se retrouver au-dessus des brûleurs de surface et de prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Les pointes de métal des allumeurs pourraient causer des blessures.



GRIL

Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour récupérer l'excédent de graisse et drainer la graisse. Cela permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées. L'allumeur du brûleur du gril en haut du four deviendra régulièrement orange pendant le fonctionnement normal du gril.

AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Soyez prudent pour éviter toute éventuelle brûlure en :

- Gardant la porte du four fermée pendant la cuisson au gril (reportez-vous à la section Cuisson au gril du manuel)
- Portant systématiquement des gants de cuisine pour enfourner ou retirer les aliments.

MISE EN GARDE

Le gril en céramique à infrarouge génère une chaleur intense et saisit les aliments plus rapidement que les brûleurs standard à barres. Ce système de gril est conçu pour être utilisé uniquement à des fins de consommation. Pour éviter que le four ne surchauffe ou soit endommagé, ne pas utiliser le gril sans arrêt pendant plus de 45 min.

N'essayez pas de vaporiser le brûleur et son allumeur à l'aide de n'importe quel type de produit de nettoyage et n'essayez pas de le frotter. Sinon, cela endommagera le système du gril. Les plaques en céramique de votre gril n'ont pas besoin d'être nettoyées manuellement. Vous pouvez éliminer la graisse ou les éclaboussures éventuellement présentes sur la céramique après la cuisson au gril en allumant votre gril pendant environ 10 minutes.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Pour éviter toute intoxication alimentaire, cuisez correctement la viande et la volaille. Le ministère de l'Agriculture des États-Unis a indiqué les températures intérieures minimales qui suivent comme étant sûres pour la consommation :

- Bœuf, veau, porc ou agneau hâché : 71 °C (160 °F)
- Volaille : 74 °C (165 °F)
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 63 °C (145 °F)
- Poisson/fruits de mer : 63 °C (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 se solder par des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.



AVERTISSEMENT

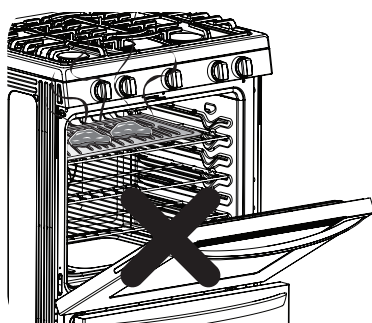
NE JAMAIS obstruer les fentes, trous ou passages en bas du four et ne pas recouvrir une grille complète de matériaux tels qu'une feuille d'aluminium.

Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. L'utilisation de feuilles d'aluminium peut emmagasiner la chaleur et ainsi résulter en un incendie.

- **NE PAS PLACER** des aliments chauds dans des récipients fermés. La pression à l'intérieur du récipient peut augmenter et faire éclater le couvercle du récipient, et ainsi occasionner des blessures.
- **NE PAS UTILISER** de feuille d'aluminium le four, sauf indication contraire dans ce manuel. Cela pourrait provoquer un incendie ou endommager la cuisinière.
- **NE PAS UTILISER** le four à des fins de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Éliminez tous les résidus de graisse éventuellement présents dans le four.
- Insérez les grilles du four dans la position souhaitée lorsque le four est froid.
- Pour éviter les brûlures lorsque vous retirez les aliments, faites glisser les grilles vers l'extérieur jusqu'en butée, puis retirez les aliments. Ainsi, vous ne risquez pas de vous brûler en touchant les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Lorsque vous glissez ou retirez une grille, portez toujours des gants de cuisine.
- En cas d'utilisation de sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- 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 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 pour minimiser le risque d'incendie.
- En cas de feu de friture dans la lèchefrite, appuyez sur la touche « CLEAR OFF » et laissez la porte du four fermée afin de contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Par mesure de sécurité et pour des performances de cuisson optimales, laissez toujours la porte fermée pendant la cuisson et la cuisson au gril.

Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson ou de cuisson au gril, vous risquez d'endommager les boutons ou les robinets.

NE PAS LAISSER la porte du four ouverte pendant la cuisson ou le refroidissement.



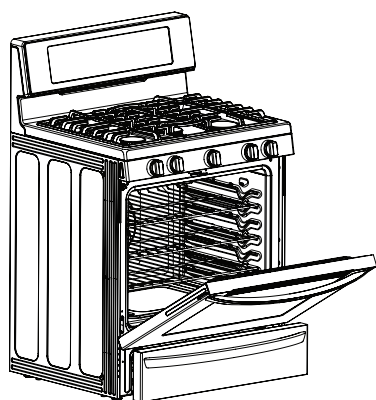
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT L'UTILISATION

Accessoires

Assurez-vous que toutes les pièces sont fournies après l'achat de ce produit.



Cuisinière à gaz
(LRG3085)



Grille standard (1)

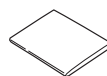


Plaque chauffante (1)

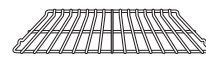
Pour le modèle LRG3085 uniquement



Manuel d'utilisation (1)



Manuel d'installation (1)



Grille standard (2)

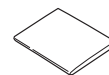
Accessoires communs



Buses de la table de
cuisson (5)

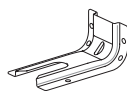


Buses du four (2)



Manuel d'installation (1)

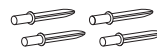
Ensemble de conversion des buses pour le gaz de pétrole liquéfié



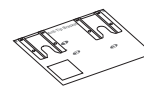
Bride
antibasculement (1)



Vis (4)



Pièces
d'ancrage (4)

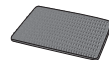


Modèle (1)

Ensemble de bride antibasculement



Flacon pulvérisateur
(1)



Tampon à récuser
antirayure (1)

REMARQUE

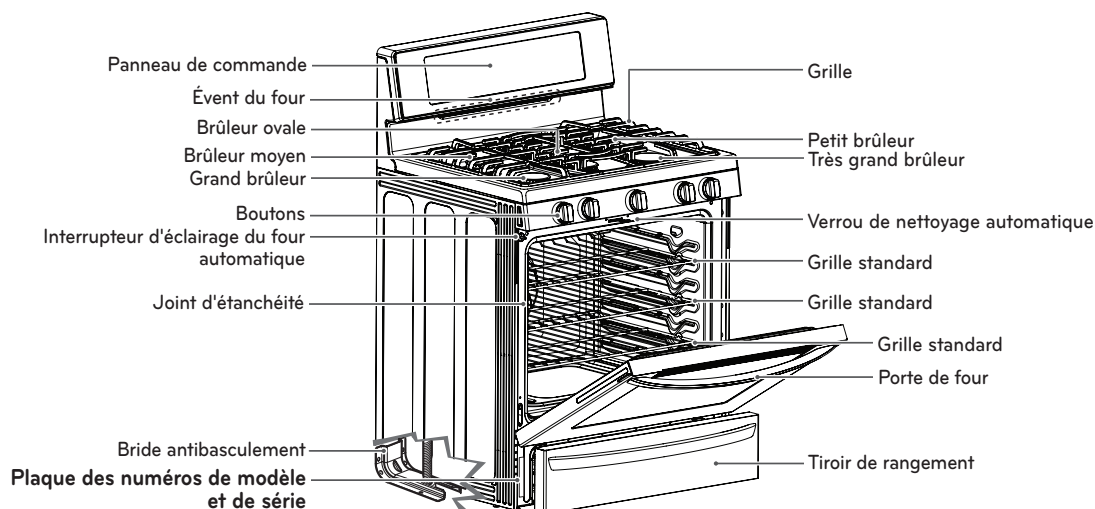
- Contactez le service à la clientèle de LG si certains accessoires sont manquants.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels; ces derniers peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans notification préalable pour des besoins d'amélioration du produit.

Composants

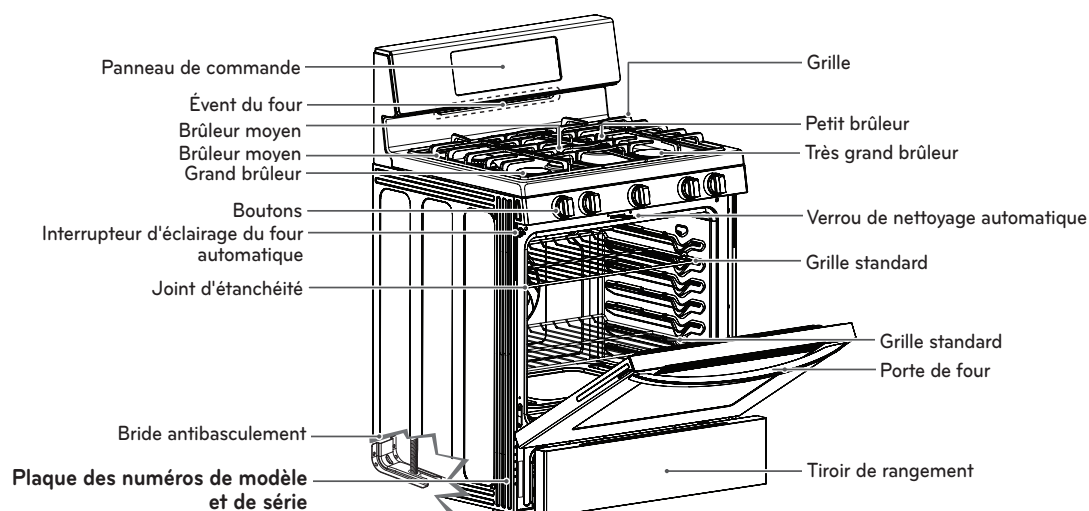
Assurez-vous que vous maîtrisez le nom et la fonction de chaque pièce.

* Dans ce manuel, il est possible que certaines caractéristiques et l'aspect soient différents de votre modèle.

Pour le modèle : LRG3085



Pour le modèle : LRG3081

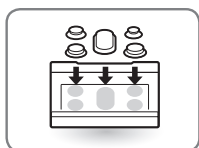


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

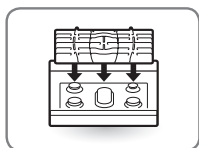
Brûleur de surface et à gaz

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.



Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

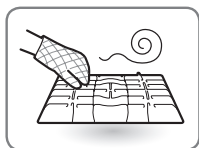


Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



MISE EN GARDE

N'UTILISEZ PAS le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur la grille. La finition sur la grille peut s'ébrécher sans la présence d'une casserole pour absorber la 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.

Tout contact avec des grilles avant leur refroidissement peut causer des brûlures.



MISE EN GARDE

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Ouvrez les fenêtres.
2. **N'ALLUMEZ** aucun appareil.
3. **NE TOUCHEZ** aucun interrupteur électronique.
4. **N'UTILISEZ** aucun téléphone dans le bâtiment.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. S'il est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.



REMARQUE

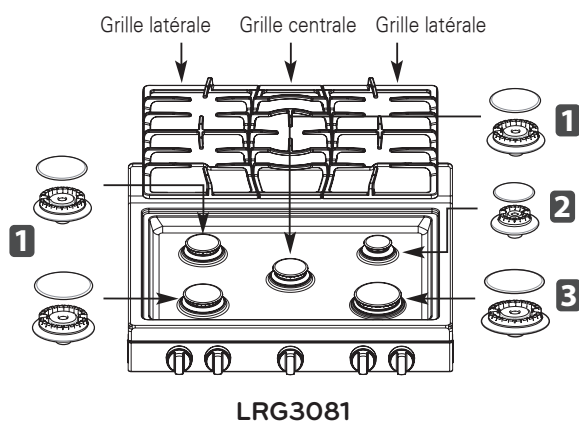
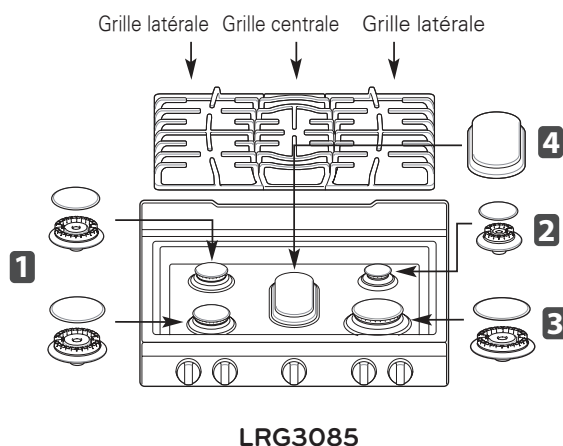
Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la surface de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.



Les flammes sur les brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'humidité élevée, par exemple une journée pluvieuse ou un humidificateur à proximité.

Brûleur à gaz

La table de cuisson de votre cuisinière est dotée de cinq brûleurs à gaz scellés. Ceux-ci peuvent être montés et démontés. Suivez les instructions ci-dessous.



1 Brûleur moyen, grand brûleur

Le brûleur moyen arrière droit et le grand brûleur avant gauche constituent les brûleurs primaires pour la plupart des séquences de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de « Hi » (Élevé) à « Lo » (Bas) 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

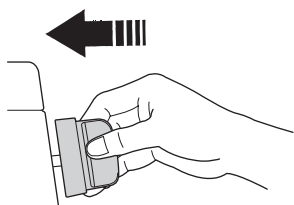
Le brûleur avant droit est celui qui offre un rendement maximum. Tout comme les autres brûleurs, il peut être réglé de « Hi » (Élevé) à « Lo » (Bas) pour une grande variété d'applications culinaires. Ce brûleur est également conçu pour faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide. Il peut être utilisé avec une casserole de 25 cm ou d'un diamètre plus grand.

4 Brûleur ovale

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

Utilisation des brûleurs de surface et à gaz

- 1 Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont installés dans leur position respective.
- 2 Disposez les casseroles sur les brûleurs (exemple : marmite, poêle, etc.).
- 3 Poussez et tournez le bouton de commande en position « **LITE** ».



Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage électrique.

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

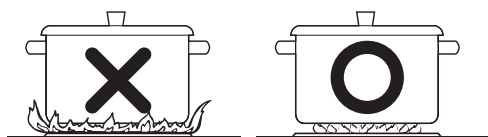


MISE EN GARDE

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 choc électrique et vous pourriez renverser la casserole chaude.

Choix du feu (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 sur le brûleur à gaz doit correspondre à la casserole que vous utilisez.



MISE EN GARDE

NE JAMAIS LAISSER les flammes dépasser les bords de la casserole.



REMARQUE

Après la conversion au GPL, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.

En cas de coupure de courant :

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

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** » (Bas).



MISE EN GARDE

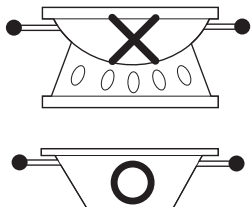
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant des brûleurs à l'aide d'une allumette, sinon vous risquez de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

Batterie de cuisine 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.
Acier forgé	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de la 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 au 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 :

Si vous utilisez un wok, nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat de 30 cm ou moins. Assurez-vous que le fond du wok repose bien à plat sur la grille.



Utilisez un wok au fond plat.



MISE EN GARDE

N'UTILISEZ PAS un anneau pour soutenir le wok. Le fait d'installer l'anneau sur le brûleur ou sur la grille peut provoquer un dysfonctionnement du brûleur, entraînant une élévation du monoxyde de carbone au-dessus des seuils inadmissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles supérieures de la cuisinière :

Ne placez pas les GRILLES SUPÉRIEURES DE LA CUISINIÈRE sur le brûleur.

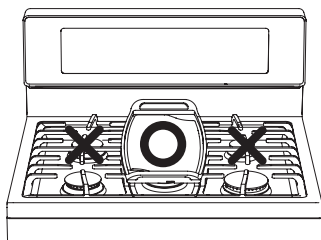


MISE EN GARDE

N'UTILISEZ PAS les grilles supérieures de la cuisinière sur vos brûleurs de surface. Si vous utilisez la grille supérieure de la cuisinière sur le brûleur à surface, cela provoquera une combustion insuffisante et peut 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

Pour le modèle : LRG3085



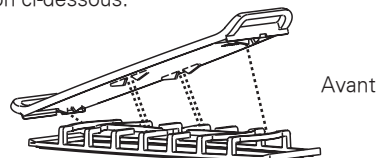
Votre plaque avec revêtement antiadhésif offre une très grande surface de cuisson pour les viandes, les crêpes ou autres aliments généralement préparés avec une poêle à frire.



REMARQUE

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

Comment disposer la plaque : Elle peut uniquement être utilisée avec le brûleur central. Elle doit être placée correctement sur la grille centrale, comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



REMARQUE

- NE PAS RETIRER** la grille centrale lors de l'utilisation de la plaque.



MISE EN GARDE

NE PAS RETIRER la plaque avant le refroidissement complet des grilles de la table de cuisson, des surfaces et de la plaque.



MISE EN GARDE

La plaque sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du gril. Utilisez toujours des gants de cuisine pour placer ou retirer la plaque.

Préchauffez la plaque conformément aux instructions ci-dessous et procédez au réglage souhaité.

Type d'aliment	Préchauffage	Réglage de cuisson
Réchauffage de tortillas	aucun	5 (MED)
Crêpes	HI 3 min	HI
Hamburgers	HI 5 min	HI
Œufs au plat	HI 5 min	HI
Bacon	HI 3 min	HI
Saucisses	HI 5 min	HI
Sandwichs chauds	HI 4 min	HI



REMARQUE

- Les réglages de la plaque peuvent avoir besoin d'être modifiés en cas d'utilisation prolongée de la plaque.

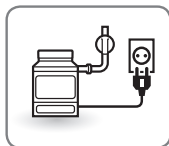
REMARQUES IMPORTANTES :

- 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** des objets sur la plaque.

Utilisation du 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.

Vous devez les contrôler par mesure de sécurité.



Vérifiez l'application correcte de la cuisinière en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.

Assurez-vous que vous maîtrisez le mode d'emploi du four (réglage de la température, du temps et préparation des recettes) pour obtenir des résultats optimaux.



MISE EN GARDE

EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Ouvrez les fenêtres.
2. **N'ALLUMEZ** aucun appareil.
3. **NE TOUCHEZ** aucun interrupteur électrique.
4. **N'UTILISEZ** aucun téléphone dans le bâtiment.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. S'il est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

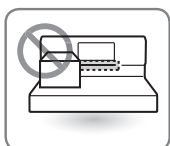


REMARQUE

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



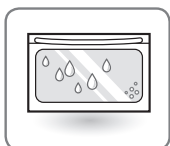
Ne couvrez pas la grille ou le fond avec une feuille d'aluminium.



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

Votre four est aéré grâce à des conduites au centre 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 une cuisson.

- **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** des 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.



Pendant que votre four préchauffe, la température de l'air augmente à l'intérieur de celui-ci et des gouttes d'eau peuvent apparaître sur 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.



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 gril).

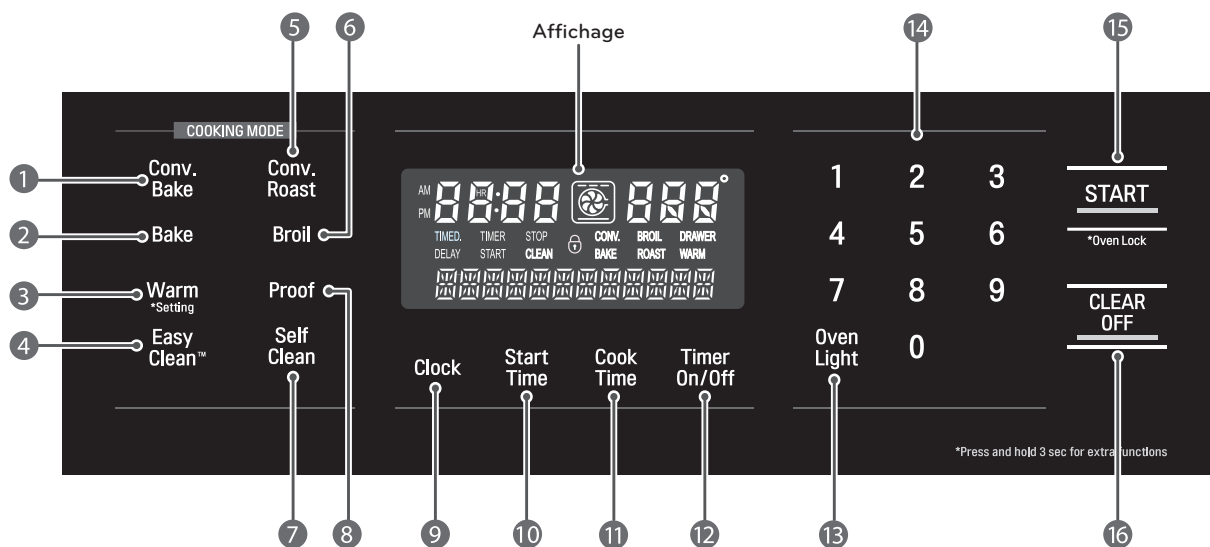


MISE EN GARDE

N'ESSAYEZ PAS d'utiliser l'allumage électrique pendant une panne de courant.

Utilisation du panneau de commande

Pour le modèle : LRG3085

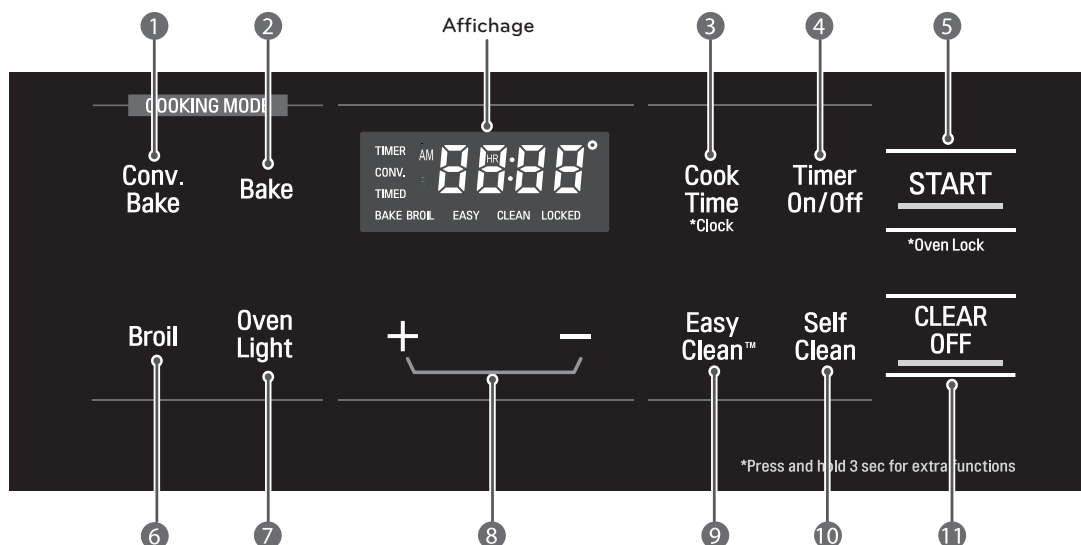


FRANÇAIS

Nom	Description
① Conv. Bake	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la cuisson avec la fonction de convection.
② Bake	Appuyez sur le bouton pour accéder à la fonction de cuisson normale.
③ Warm / Setting	– Appuyez sur ce bouton pour garder les aliments au chaud dans le four. – Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour modifier les paramètres spéciaux. (Voir pages 19-20) REMARQUE : Les paramètres spéciaux ne peuvent être utilisés que si aucune autre fonction (cuisson, gril, minuterie, etc.) du panneau de commande est en cours d'utilisation.
④ EasyClean ^{MC}	Nettoie automatiquement un four légèrement sale. Reportez-vous à la fonction EasyClean ^{MC} dans la section Entretien et nettoyage.
⑤ Conv. Roast	Appuyez sur le bouton pour sélectionner le rôtissage avec la fonction de convection.
⑥ Broil	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de gril.
⑦ Self Clean	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction d'autonettoyage.
⑧ Proof	Appuyez sur le bouton de levage de pain.
⑨ Clock	Appuyez sur le bouton pour régler l'heure de la journée.
⑩ Start Time	Appuyez sur ce bouton et appuyez sur les touches numériques pour régler un départ différé. Le four démarre au moment défini.
⑪ Cook Time	Appuyez sur ce bouton et appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson est écoulé.
⑫ Timer On/Off	Appuyez sur le bouton pour activer ou désactiver la fonction de minuterie.
⑬ Oven Light	Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière du four ou l'éteindre.
⑭ Number	Utiliser pour définir une fonction nécessitant des nombres comme l'horloge, la minuterie ou la température.
⑮ START / Oven Lock	– Appuyez sur le bouton pour démarrer toutes les fonctions du four. – Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour activer / désactiver la fonction de verrouillage du four.
⑯ CLEAR OFF	Appuyez et maintenez le bouton pour annuler toutes les commandes du four, sauf les réglages de l'horloge, de la minuterie et du tiroir chauffe-plat.

Utilisation du panneau de commande (suite)

Pour le modèle : LRG3081



Nom	Description
① Conv. Bake	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la cuisson avec la fonction de convection.
② Bake	Appuyez sur le bouton pour accéder à la fonction de cuisson normale.
③ Cook Time / Clock	- Pressez, puis utilisez les touches + et - pour régler la durée de cuisson désirée. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson est écoulé. - Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes, puis utilisez les touches + et - pour régler l'heure du jour.
④ Timer On/Off	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de minuterie.
⑤ START / Oven Lock	- Doit être pressée pour démarrer une fonction de cuisson ou de nettoyage. - Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour activer / désactiver la fonction de verrouillage du four.
⑥ Broil	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de gril.
⑦ Oven Light	Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière du four ou l'éteindre.
⑧ + / -	Appuyez sur le bouton pour entrer ou modifier le temps et la température du four. Règle le gril à « HI » (élevé) ou « LO » (bas).
⑨ EasyClean ^{MC}	Nettoie automatiquement un four légèrement sale. Reportez-vous à la fonction EasyClean ^{MC} dans la section Entretien et nettoyage.
⑩ Self Clean	Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction d'autonettoyage.
⑪ CLEAR OFF	Appuyez sur le bouton pour annuler toutes les commandes du four, sauf l'horloge et la minuterie.

Instructions d'utilisation

Régler la fonction de conversion automatique de la convection

(Pour le modèle : LRG3085)

Lors de l'utilisation de la cuisson ou du rôtissage par convection, la fonction de conversion automatique de la convection convertira automatiquement les températures de cuisson traditionnelles en températures de cuisson par convection. Lorsque cette fonction est activée, l'écran affiche la température convertie actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette traditionnelle de 350 °F et que vous appuyez sur la touche **START**, l'écran affiche la température convertie de **325 °F**.

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Warm** pendant 3 secondes.
- 2 Appuyez sur la **touche numérique 1** pour ACTIVER ou **2** pour DÉSACTIVER.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur le bouton **Timer On/Off** pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez sur le bouton **Conv. Bake**.
- 2 Appuyez sur le bouton **Conv. Bake** pour commuter l'option de conversion automatique à ACTIVÉ ou DÉSACTIVÉ.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

Ajuster les réglages de température

Il se peut que la cuisson de votre nouveau four diffère de votre ancien four. Attendez plusieurs semaines avant de vous familiariser avec votre nouveau four avant de modifier les réglages de température. Une fois que vous vous serez familiarisé avec votre nouveau four, si toujours vous estimez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même le thermostat.



MISE EN GARDE

N'UTILISEZ PAS de thermomètres, tels que ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

Pour augmenter (+) le réglage de la température

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Warm** pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez sur le bouton **Warm** une fois que le message « Adj » s'affiche.
- 2 En utilisant les touches **numériques**, entrez le nombre de degrés que vous souhaitez augmenter (+). Par exemple, pour augmenter (+) la température du four de 15 degrés, appuyez sur 1 et 5.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour augmenter (+) la température.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Bake** pendant 3 secondes.
- 2 En utilisant le bouton **+**, entrez le nombre de degrés dont vous souhaitez augmenter la température.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter l'augmentation de la température.

Pour diminuer (-) le réglage de la température

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Warm** pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez sur le bouton **Warm** une fois que le message « Adj » s'affiche.
- 2 Utilisation de la touche **numérique**, entrez le nombre de degrés que vous souhaitez diminuer (-). Par exemple, pour diminuer (-) la température du four de 15 degrés, appuyez sur 1 et 5.
- 3 Appuyez sur le bouton **Warm** de nouveau, et la diminution (-) de température s'affiche à l'écran.
- 4 Appuyez sur la touche **START** pour définir la diminution (-) de la température.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Bake** pendant 3 secondes.
- 2 Utilisation de la touche **-**, entrez le nombre de degrés dont vous souhaitez diminuer la température.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter la diminution (-) de température.



REMARQUE

- Ce réglage n'aura pas d'incidence sur les températures du gril ou du nettoyage automatique. Ce réglage sera enregistré dans la mémoire après une coupure de courant. La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) jusqu'à 35° F ou 19° C.

Sélection de la langue

(Pour le modèle : LRG3085)

La commande de votre four est configurée en anglais, mais vous pouvez changer cette configuration pour que la langue d'affichage soit l'espagnol ou le français.

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Warm** pendant 3 secondes, puis appuyez sur le bouton **Warm** deux fois et le message « Lng » s'affichera.
- 2 Appuyez sur la **touche numérique 1** pour l'anglais, la touche **2** pour l'espagnol ou la touche **3** pour le français.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour valider la modification.

Régler l'affichage du voyant d'alarme de préchauffage

La lampe du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte. Lorsque le four atteint la température de consigne après le préchauffage, il avertit en faisant clignoter la lampe du four jusqu'à ce que la porte soit ouverte. Vous pouvez activer ou désactiver la fonction lampe du four intelligent. Le réglage par défaut est ACTIVÉ.

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Warm** pendant 3 secondes, puis appuyez sur le bouton **Warm** 3 fois et "PrE" s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche numéro **1** pour ACTIVÉ ou sur la touche **2** pour DÉACTIVÉ.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Timer On/Off** pendant 3 secondes. L'écran affiche Opt.
- 2 Appuyez sur le bouton **Oven Light** pour basculer entre ACTIVÉ et DÉACTIVÉ.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

Allumer/éteindre l'éclairage intérieur du four

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. La lampe peut également être allumée ou éteinte manuellement en appuyant sur le bouton **Oven Light**.

Ajuster le volume du signal sonore

(Pour le modèle : LRG3085)

Le volume du signal sonore vous permet de le régler à un niveau plus acceptable. Il existe quatre niveaux de volume possibles, élevé, normal, bas et muet.

- 1 Appuyez et maintenez le bouton **Warm** pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez 4 fois sur la touche **Warm** et le message « BEEP » s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche numéro **1** pour ÉLEVÉ, la touche numéro **2** pour NORMAL, la touche numéro **3** pour BAS ou sur la touche numéro **4** pour MUET.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Timer On / Off** pendant 3 secondes. L'écran affiche Opt.
- 2 Appuyez sur la touche **–** pour basculer entre les différents volumes du signal.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

Sélectionner Fahrenheit ou Celsius (Pour le modèle : LRG3085)

Les commandes du four sont réglées pour afficher la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez passer en degrés Celsius.

- 1 Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Warm** pendant 3 secondes. Puis, appuyez cinq fois sur la touche **Warm** et le message « Unit » s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche numérique **1** pour F (Fahrenheit) ou sur la touche numérique **2** pour C (Celsius).
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Timer On/Off** pendant 3 secondes. L'écran affiche Opt.
- 2 Appuyez sur le bouton **+** pour basculer entre F et C.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

Comment régler l'horloge (format 12 ou 24 heures)

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez sur le bouton **Clock** pendant 3 secondes.
- 2 Appuyez sur la touche numéro **1** pour sélectionner le format 12 heures, la touche numéro **2** pour le format 24 heures.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

REMARQUE

- L'heure du jour ne peut pas être modifiée pendant une cuisson programmée ou un cycle de nettoyage automatique.
- Pour vérifier l'heure du jour lorsque l'écran affiche une autre information, appuyez simplement sur la touche **Clock**.
- Si aucune touche numérique n'est actionnée dans les 30 secondes qui suivent l'activation de la touche **Clock**, l'écran affiche le réglage initial. Dans ce cas, appuyez sur la touche **Clock** et saisissez l'heure du jour.
- Si l'heure clignote, cela signifie qu'il y a eu une panne de courant. Réglez de nouveau l'heure.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur le bouton **Timer On/Off** pendant 3 secondes, puis appuyez sur le bouton **Cook Time**. L'écran affiche Opt.
- 2 Appuyez sur le bouton **+/-** ou **Cook Time** pour passer du format 12 heures au format 24 heures.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

Régler l'heure de l'horloge

(Pour le modèle : LRG3085)

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte du jour pour que les fonctions de programmation automatique du four fonctionnent correctement.

- 1 Appuyez une fois sur le bouton **Clock**.
- 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour entrer l'heure. Appuyez sur les touches numériques de la même manière que vous les lisez. Par exemple, pour définir 12:12, appuyez sur les touches numériques **1, 2, 1, et 2** dans cet ordre. Si les touches numériques ne sont pas pressées dans les 30 secondes après que vous appuyez sur le bouton **Clock**, l'affichage revient au réglage d'origine. Si cela se produit, appuyez sur le bouton **Clock** et entrer de nouveau le moment de la journée.
- 3 Appuyez sur le bouton **START**.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur le bouton **Cook Time** pendant 3 secondes.
- 2 Appuyez sur la touche **+/-** bouton pour régler l'heure de la journée.
- 3 Appuyez sur le bouton **START**. L'horloge sera réglée, et l'écran reflétera le changement après un court délai.

Réglages par défaut des valeurs minimum et maximum

Toutes les fonctions répertoriées ont des valeurs de réglage minimum et maximum en matière d'heure / de durée ou de température qu'il est possible d'entrer dans la commande. Un signal d'acceptation de saisie sera émis à chaque actionnement d'une touche de commande.

Une alarme d'erreur de saisie (deux tonalités brèves) sera émise si la saisie de la température ou de l'heure est inférieure à la valeur minimale ou supérieure à la valeur maximale réglée pour la fonction.

FONCTION		TEMP. / TEMPS MIN.	TEMP. / TEMPS MAX.	VALEUR PAR DÉFAUT
Horloge	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Temps de cuisson		1:00 min	11:59 h / min	
Minuterie (LRG3085)		0:01 min	11:59 h / min	
Minuterie (LRG3081)		0:10 min	11:59 h / min	
Cuisson par convection		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C
Rôtissage par convection		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C
Gril		Faible	Élevé	
Cuisson		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C
Fermentation				12 h
Levage				3 h
Nettoyage automatique		2 h	4 h	3 h

Utilisation de la minuterie

(Pour le modèle : LRG3085)

La minuterie ne contrôle pas les commandes du four.

- 1 Appuyez sur le bouton **Timer On/Off** une fois pour les minutes et secondes, appuyez sur le bouton deux fois pour les heures et les minutes.
- 2 Appuyez sur la touche **numérique** pour sélectionner la durée souhaitée.
REMARQUE : Si vous faites une erreur, appuyez sur le bouton **Timer On/Off** et recommencez.
- 3 Appuyez sur le bouton **Timer On/Off** pour démarrer le compte à rebours.
REMARQUE : Si le bouton **Timer On/Off** n'est pas pressé, la minuterie revient à l'heure de la journée.
- 4 Lorsque la minuterie atteint **00**, le message « **END** » apparaît sur l'afficheur. L'horloge sonne avec la mélodie d'alarme de la minuterie toutes les 15 secondes jusqu'à ce que le bouton **Timer On/Off** soit pressé.

(Pour le modèle : LRG3081)

! REMARQUE

- Si vous appuyez sur **Timer On/Off** une fois, il vous permet de définir le temps en minutes et secondes. (Par exemple, si vous appuyez sur 50, cela signifie 50 secondes.)
- Si vous appuyez sur **Timer On/Off** deux fois, il vous permet de définir la durée en heures et minutes. (Par exemple, si vous appuyez sur 5, cela signifie 5 minutes.)

- 1 Appuyez sur le bouton **Timer On/Off** une fois pour définir le temps en minutes et secondes, ou appuyez deux fois sur le bouton pour régler l'heure en heures et minutes. **TIMER** clignote à l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche **+** ou **-** jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur le bouton **Timer On/Off** pour démarrer le compte à rebours. **TIMER** apparaît sur l'affichage.

! REMARQUE

Si vous n'appuyez pas sur **Timer On/Off**, la minuterie reviendra à l'heure du jour.

- 4 Lorsque la minuterie atteint **00**, le message « **END** » apparaît sur l'affichage. L'horloge sonne avec 3 signaux sonores toutes les 15 secondes jusqu'à ce que le bouton **Timer On/Off** soit pressé.

! REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, rappelez-le en appuyant sur **Timer On/Off**.

Utiliser la fonction de verrouillage du four

La fonction de verrouillage du four verrouille automatiquement la porte du four et empêche l'activation de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage intérieur du four.

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez sur la touche **START** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Une mélodie résonne, l'indication **LOCKING** apparaît à l'écran et le symbole **🔒** clignote. Une fois que la porte du four est verrouillée, l'indicateur de verrouillage arrête de clignoter et reste allumé tandis que s'affiche **OVEN LOCKOUT**.
- 2 Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche **START** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'indication **UNLOCKING** s'affiche à l'écran et le symbole **🔒** clignote jusqu'au déverrouillage complet.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur la touche **START** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Une mélodie résonne, l'indication **LOCKED** clignote. Une fois que la porte du four est verrouillée, l'indicateur de verrouillage arrête de clignoter et reste allumé avec l'éclairage.
- 2 Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche **START** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'indication **LOCKED** clignote jusqu'au déverrouillage complet.

! REMARQUE

Si la fonction de verrouillage est activée alors que l'une des portes est ouverte, les portes ne se fermeront pas complètement jusqu'à ce que la fonction de verrouillage soit désactivée.

Retrait et remise en place des grilles du four

! MISE EN GARDE

- Remettez en place la grille du four avant de mettre le four en marche pour éviter toute brûlure.
- **NE RECOUVREZ PAS** la grille d'une feuille d'aluminium, ou de tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Sinon, la cuisson sera inexacte et vous risquez d'endommager le fond du four.
- Ne disposez les grilles que lorsque le four est froid.

Pour enlever les grilles :

1. Saisissez la grille du four à l'aide de gants de cuisine.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée.
3. Soulevez l'avant de la grille.
4. Retirez la grille.

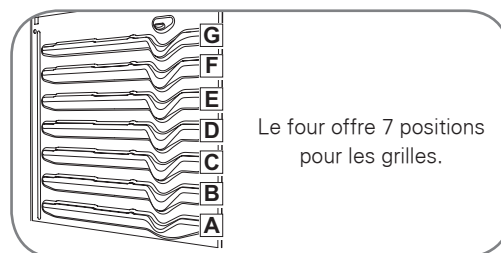
Pour remettre les grilles en place :

1. À l'aide de gants de cuisine, placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant de la grille vers le haut.
3. Poussez la grille à l'intérieur.
4. Vérifiez que la grille est correctement en place.

Préchauffage et placement du plat de cuisson

Préchauffez le four si la recette l'indique. Pour ce faire, réglez le four à la température souhaitée. Le préchauffage est nécessaire en cas de cuisson par convection et pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace de 1 po (2,5 cm) à 1-1/2 po (3,8 cm) entre les moules.



Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D ou C et E (pour 2 grilles). Placez les moules comme indiqué sur les figures 1 et 2.

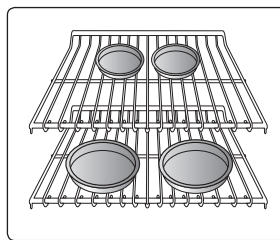


Fig. 1

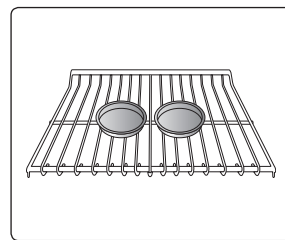


Fig. 2

Type d'aliment	Position des grilles
Tartes surgelées (sur une tôle)	B ou C
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	C
Biscuits, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	D
Plat en casserole	D
Rôti	B

Coupure de courant

Le four ou le gril n'est pas utilisable en cas de panne de courant. En cas d'utilisation du four lors d'une panne de courant, le brûleur s'éteint et il est impossible de le rallumer jusqu'à ce que le courant revienne. Une fois le courant rétabli, vous devez redémarrer la fonction four ou gril.



MISE EN GARDE

N'ESSAYEZ JAMAIS de faire fonctionner le four électrique en cas de panne de courant.

Humidité du four

Lorsque le four chauffe, l'échauffement de l'air du four peut provoquer la formation de gouttes d'eau sur la vitre de la porte. Ces gouttes sont inoffensives et s'évaporent lorsque le four continue à chauffer.

Papier d'aluminium

NE RECOUVREZ JAMAIS le fond du four de papier d'aluminium

Le papier d'aluminium peut également être utilisé pour récupérer les déversements. Pour ce faire, placez un peu de papier d'aluminium sur une grille inférieure plusieurs centimètres en dessous des aliments.

NE RECOUVREZ JAMAIS entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela générerait la circulation de la chaleur et empêcherait la cuisson.

Fonction Bake

(Pour le modèle : LRG3085)

La fonction **Bake** est utilisée pour préparer des aliments, tels que des pâtisseries, du pain, des mets en casseroles et des rôtis. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 170 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

Pour régler le four à Bake (exemple à 375 °F) :



REMARQUE

- Votre four n'a pas été conçu pour la cuisson avec la porte ouverte.

- 1 Appuyez sur le bouton **Bake**.
- 2 Réglez la température du four à l'aide des touches numériques. (ex. : appuyez sur **3, 7, 5**)
- 3 Appuyez sur la touche **START**.
Lorsque le four préchauffe, la température est affichée et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore retentit et l'éclairage du four s'allume et s'éteint.



REMARQUE

- Le préchauffage est nécessaire pour de meilleurs résultats de cuisson. Placez les aliments dans le four après le préchauffage.
- Vous pouvez aussi changer la température en cours de cuisson en suivant les étapes 1-3.

- 4 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF**.
- 5 Retirez les aliments du four.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur le bouton **Bake**. 350 ° apparaît à l'écran et le mot **Bake** clignotera.
- 2 Sélectionner la température du four. Pressez ou appuyez et maintenez les touches **+** ou **-**.
 - Appuyer sur la touche **+** pour augmenter la température.
 - Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter le changement de température.

Le mot **Bake** et 100 ° seront affichés. Comme le four chauffe, l'écran affiche le changement de température. Lorsque le four a atteint la température désirée, de longs signaux sonores retentissent cinq fois et la lampe du four clignote.

- 4 Vérifiez la cuisson des aliments à la durée minimale de la recette. Cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF**.

Pour changer la température de cuisson pendant la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **Bake**.
- 2 Ensuite, appuyez sur le bouton **+** ou **-** jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- 3 Appuyez sur le bouton **START**.

Conseils de cuisson

LE TYPE DE MARGARINE AFFECTE LES PERFORMANCES DE CUISSON

La plupart des recettes ont été conçues à l'aide de produits riches en matière grasse, comme le beurre ou la margarine (80 % de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, le résultat de la recette ne sera pas identique à celui obtenu avec un produit plus gras.

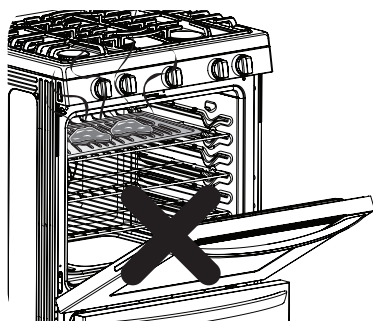
Il se peut que vous ne réussissiez pas votre recette si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont élaborés à partir de produits à tartiner allégés. Moins un produit à tartiner est gras, plus les différences sont importantes.

Les normes fédérales requièrent que les produits portant la mention « margarine » contiennent au moins 80 % de matière grasse. Par ailleurs, les produits à tartiner allégés contiennent moins de matière grasse et davantage d'eau. La forte teneur en eau de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des aliments cuits. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou des produits à tartiner en morceaux contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Gril

Votre four a été conçu pour l'utilisation du gril avec la PORTE FERMÉE.

- 1 Disposez les aliments sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Suivez les recommandations dans le Guide de l'utilisation du gril concernant la position de la grille.
- 3 La porte du four doit être fermée pour pouvoir utiliser le gril. La porte du four doit être fermée au cours de l'utilisation du gril.



Servez la nourriture immédiatement et laissez la lèchefrite à l'extérieur du four pendant le repas pour un nettoyage plus aisé.

Utilisez la température basse pour cuire des aliments tels que des volailles ou des morceaux de viande épais sans les brûler.

! REMARQUE

- L'utilisation du gril peut produire de la fumée. Cela est normal.

! REMARQUE

Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 15 secondes en mode gril, le brûleur s'arrête. Le brûleur du gril se remet automatiquement en fonctionnement une fois la porte fermée.

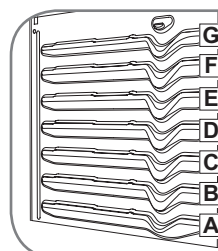
- 4 Appuyez sur la touche **Broil** une fois pour **Hi** (élevé) et deux fois pour **Lo** (bas).
- 5 Appuyez sur la touche **START**.
- 6 À la fin de l'utilisation du gril, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

! MISE EN GARDE

- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans la grille.
- **NE COUVREZ PAS** la lèchefrite ou la grille avec du papier d'aluminium. Une graisse exposée peut prendre feu.
- Pour éviter que la nourriture entre en contact avec le brûleur du gril et que la graisse éclabousse, n'utilisez pas la grille de rôtissage lors de l'utilisation du gril.

Tableau de cuisson au grill

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence de cuisson ont un impact sur la durée d'utilisation du grill. Ces recommandations sont basées sur des viandes à des températures réfrigérées.



Le four offre 7 positions pour les grilles.

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position* de la grille	Premier côté (temps en min)	Second côté (temps en min)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	450 g (4 galettes) 1,5 à 2 cm d'épaisseur	F	7~8	5-6	Espacez de manière égale. Vous pouvez faire griller jusqu'à 8 galettes simultanément.
Bifteck Saignant À point Bien cuit	2,5 cm d'épaisseur 450 g à 690 g	F F F	7 12 13	5 5-6 8-9	Les biftecks de moins de 2,5 cm d'épaisseur cuisent entièrement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Retirez la graisse.
Saignant À point Bien cuit	4 cm d'épaisseur 900 g à 1,2 kg	D D D	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	
Bacon	226 g (environ 8 tranches fines)	D	8	3	Disposez en une seule couche.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1,5 cm d'épaisseur) 2 (2,5 cm d'épaisseur) environ 450 g	D D	10 13	8 8~9	Retirez la graisse.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit	2 (2,5 cm d'épaisseur) environ 280 g à 340 g	E E	6 10	4-7 10	Retirez la graisse.
À point Bien cuit	2 (3,81 cm d'épaisseur) environ 450 g	E E	10 17	4-6 12-14	
Poulet 1 entier 900 g à 1,2 kg dans le sens de la longueur 4 poitrines non désossées		B B	35-40 25-30	25 10-15	Appliquez du beurre fondu au pinceau. Grillez le côté peau en premier.
Queues de langouste	2-4 170 g à 226 g chacune	C	13-16	Ne retournez pas.	Coupez en deux dans le sens de la longueur. Étendre ouvert. Étalez du beurre fondu avant de griller et à la moitié du temps de cuisson.
Filets de poisson	0,63 cm à 1,5 cm d'épaisseur	E	7~8	6	Retournez délicatement. Étalez du beurre citronné avant et pendant la cuisson, si vous le souhaitez. Préchauffez la lèchefrite pour brunir davantage.
Tranches de jambon (précuit)	2,5 cm d'épaisseur 1,5 cm d'épaisseur	C D	10 7	5 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté si l'épaisseur est de 4 cm ou en présence de jambon artisanal.

Ce tableau est fourni uniquement à titre de référence. Ajustez le temps de cuisson en fonction de vos goûts.

! REMARQUE

Le ministère de l'Agriculture des États-Unis avise que la consommation de poisson, viande ou volaille crus ou insuffisamment cuits augmente le risque d'intoxication alimentaire. Le ministère de l'Agriculture des États-Unis a indiqué les températures intérieures minimales suivantes comme étant sûres pour la consommation.

- Bœuf, veau, porc ou agneau haché : 160° F.
- Volaille : 165 °F.
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F.
- Poisson/fruits de mer : 145°F.

Temps de cuisson (cuisson programmée)

La fonction de cuisson programmée vous permet de régler le four pour cuisiner pendant une durée déterminée. Cette fonction ne peut être utilisée avec les modes CUISSON, CUISSON PAR CONVECTION et RÔTISSAGE PAR CONVECTION.

(Pour le modèle : LRG3085)

Pour régler la cuisson programmée (exemple : pour cuire à 300 °F pendant 30 minutes) :

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.

- 1 Appuyez sur la touche **Bake**. 350 °F apparaît à l'écran.
- 2 Utilisez les touches numériques pour régler la température : Appuyez sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur la touche **Cook Time**. **TIMED** clignote. **BAKE, 0:00** et **300 °F** apparaîtra à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **3** et **0** (pour 30 minutes). Le temps de cuisson peut être réglé pour n'importe quelle durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START** et l'écran affichera alors la durée restante jusqu'à la fin de la cuisson.



REMARQUE

Pour régler la fonction RÉCHAUFFER pour qu'elle démarre à la fin du cycle de cuisson programmée, répétez les étapes 1-4 puis appuyez sur la touche **Warm**. **WARM** apparaît à l'écran. (Reportez-vous à la section WARM (RÉCHAUFFER))

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur la touche **Bake**. 350°F apparaît à l'écran et **BAKE** clignote.
- 2 Pressez ou appuyez et maintenez les touches **+** ou **-** pour régler la température de four désirée.
 - Appuyer sur la touche **+** pour augmenter la température.
 - Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température.
- 3 Appuyez sur la touche **Cook Time**.
 - **TIMED** clignote.
 - **0:00** apparaîtra à l'écran.



REMARQUE

Si votre recette nécessite un préchauffage, vous devrez peut-être prolonger le temps de cuisson.

- 4 Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée désirée de cuisson, tandis que **TIMED** clignote toujours.



REMARQUE

- Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.
- Le temps de cuisson que vous avez entré sera affiché à l'écran. (Si vous sélectionnez Temps de cuisson d'abord et que vous réglez ensuite la température de cuisson, la température du four sera affichée à la place.)

- 5 Appuyez sur le bouton **START**. **BAKE** s'arrête de clignoter et s'allume à l'écran. L'écran affiche soit la température du four que vous avez définie, soit le compte à rebours du temps de cuisson.

Le four continuera la cuisson pendant la durée réglée et s'arrêtera automatiquement. Une fois que le temps de cuisson sera écoulé :

- L'indication **END** et l'heure du jour apparaîtront à l'écran.
- Lorsque la fonction **WARM** est réglée, elle est activée après la cuisson pendant la durée réglée. (Pour le modèle : LRG3085)

Pour modifier le temps de cuisson pendant l'utilisation du four (exemple : pour passer de 30 minutes à 1 heure 30 minutes) : (Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez sur la touche **Cook Time**.
- 2 Utilisez les touches numériques pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur **1, 3, 0**.
- 3 Appuyez sur le bouton **START** pour accepter le changement.

Temps de début (cuisson programmée en différé)

La minuterie automatique de la fonction de cuisson programmée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction ne peut être utilisée avec les modes CUISSON, CUISSON PAR CONVECTION et RÔTISSAGE PAR CONVECTION.

(Pour le modèle : LRG3085)

Pour régler le four pour un démarrage différé (exemple : pour cuire à 300 °F pendant 30 minutes et démarrer le mode de cuisson à 4 h 30 de l'après-midi) :

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.

- 1 Appuyez sur la touche **Bake. 350 °F** apparaît à l'écran.
- 2 Utilisez les touches numériques pour régler la température : Appuyez sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur la touche **Start Time**.
- 4 Réglez l'heure de début : Appuyez sur **4, 3** et **0** pour 4 h 30.
- 5 Appuyez sur la touche **START**. Un signal sonore bref sera émis et le four commencera la cuisson.



REMARQUE

- Pour annuler la fonction de cuisson programmée en différé, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** à n'importe quel moment.
- Pour changer le temps de cuisson, répétez les étapes 3-4 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge de votre four est réglée au format 12 heures, vous pouvez différer le temps de cuisson de 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée au format 24 heures, vous pouvez différer le temps de cuisson de 24 heures.

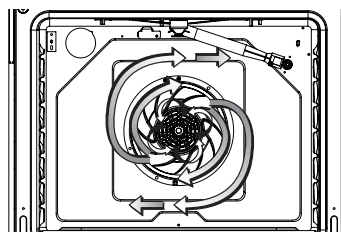


MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique pour cuire les viandes fumées ou surgelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être mis au frais dans le réfrigérateur. Même s'ils sont refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement après la fin de la cuisson.
- Le fait de manger des aliments avariés peut entraîner des intoxications alimentaires.

Cuisson par convection

La cuisson par convection permet une cuisson régulière et donne d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps. Cela peut réduire aussi le temps de cuisson.



Avantage de la CUISSON PAR CONVECTION

- 1) Cuisson régulière avec plusieurs grilles.
- 2) Cuisson plus rapide.

Pour régler le four sur CONVECTION BAKE (exemple à 375 °F) :

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Appuyez sur la touche **Conv. Bake**. L'écran affichera 350 °F en clignotant.
- 2 Réglez la température du four : Appuyez sur **3, 7, 5**.
- 3 Appuyez sur la touche **START**. L'écran affiche **CONV. BAKE** et la température convertie démarrant à 100 °F.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée ou à annuler, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur la touche **Conv. Bake**. L'écran affichera 350 °F en clignotant.
- 2 Sélectionnez la température du four. Pressez ou appuyez et maintenez les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que l'affichage indique 375 °F.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée ou à annuler, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

Comme le four préchauffe, l'écran affiche la hausse des températures par tranche de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentit et la lampe du four clignote. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement de **350 °F, CONV. BAKE** et l'icône du ventilateur. (Pour le modèle : LRG3085)

L'écran affiche la température du four convertie automatiquement de **350 °F, CONV.** (Pour le modèle : LRG3081)

! REMARQUE

Avec la cuisson par convection, la température du four est réduite automatiquement de 25 °F. L'écran affiche la température modifiée. On parle alors de **CONVERSION AUTOMATIQUE**. Votre cuisinière est livrée avec cette fonction activée.

Pour désactiver la fonction de conversion automatique, reportez-vous à la section « Comment régler la fonction de conversion automatique de la convection » dans la section Instructions d'utilisation.

! REMARQUE

Vous entendrez le ventilateur fonctionner pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrêtera dès l'ouverture de la porte du four, mais la chaleur ne s'arrêtera pas. Le ventilateur ne démarrera pas tant que la température de préchauffage n'est pas atteinte.

Plat pour la cuisson par convection

Vérifiez si votre plat de cuisson laisse suffisamment d'espace pour que l'air circule dans le four avant d'utiliser la cuisson par convection. Si vous cuisez plusieurs plats, laissez suffisamment d'espace entre eux. Assurez-vous que les plats ne se touchent pas ou qu'ils ne touchent pas les parois du four.

1) Papier et plastique.

Vous pouvez utiliser des récipients en papier et plastique résistants à la chaleur qui sont recommandés pour une utilisation dans des fours traditionnels et des fours à convection.

2) Métal et verre.

Tous les types de plats peuvent être utilisés dans votre four à convection. Toutefois, les plats en métal chauffent plus vite et sont recommandés pour la cuisson par convection.

- Utilisez des plats foncés ou à finition mate pour cuire plus rapidement.
- Les plats en verre ou céramique cuisent plus lentement.

Lors de la cuisson des biscuits, utilisez une plaque à biscuits plutôt qu'un plat à rebords bas pour obtenir des résultats optimaux.

Pour les recettes comme le poulet rôti, utilisez un plat à rebords bas. L'air chaud ne peut pas circuler correctement autour des aliments dans un plat à rebords hauts.

! REMARQUE

- Les biscuits doivent être cuits sur des plats sans rebords ou avec des rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des plats avec une finition foncée cuiront plus rapidement.
- Les aliments cuits sur une seule grille cuiront généralement plus vite et de façon plus régulière avec la cuisson par convection. Le fait de cuire avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement les temps de cuisson pour certains aliments, mais globalement, vous gagnerez du temps. Les pains et les pâtisseries dorent de façon plus régulière.
- Lors de la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles, sélectionnez le mode chaleur tournante.
- Le ventilateur de convection s'arrête pendant le cycle de cuisson par convection pour permettre une chaleur plus régulière. Cela est normal.
- Utilisez la taille de plat recommandée dans la recette.
- Certains aliments surgelés ont été conçus pour être utilisés dans des fours à convection commerciaux. Pour des résultats optimaux dans un tel four, préchauffez-le et utilisez la température recommandée dans la recette.
- Si un fabricant d'aliments fournit des instructions sur l'emballage spécifiques pour la cuisson par convection, programmez la température de conversion automatique de façon à ce que la température du four préchauffée affichée soit la même que la température indiquée sur l'emballage.

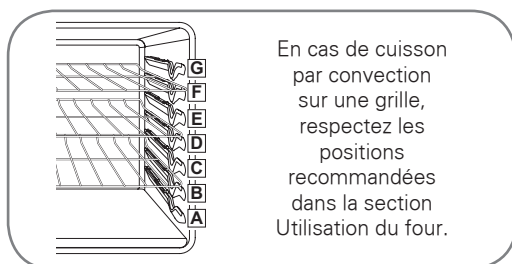
Cuisson par convection avec plusieurs grilles

L'air chauffé circulant de manière homogène dans le four, l'utilisation de plusieurs grilles permet d'excellents résultats de cuisson.

La cuisson avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement les temps de cuisson de certains aliments, mais le résultat général est l'économie de temps. L'utilisation de plusieurs grilles permet de très bons résultats de cuisson pour les biscuits, les muffins et les autres pains rapides.

Lors de la cuisson d'aliments plus grands avec 2 plateaux, placez le premier plateau en position B et le deuxième en position D ou placez le premier plateau en position C et le deuxième en position E.

Lors de la cuisson d'aliments plus grands avec 3 plateaux, placez le premier plateau en position B, le deuxième en position D et le troisième en position F.



Rôtissage par convection

(Pour le modèle : LRG3085)

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour atteindre des performances de rôtissage optimales. Elle combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments sur toutes les faces tout en conservant le jus et les saveurs.

Les aliments sont dorés de façon croustillante sur l'extérieur tout en restant moelleux à l'intérieur.

Le rôtissage par convection est particulièrement bon pour les gros morceaux de viande tendre, non couverts.

Réglage de la fonction CONVECTION ROAST (par exemple, 375 °F) :

- 1 Appuyez sur la touche **Conv. Roast**. L'écran affichera **350 °F** en clignotant.
- 2 Réglez la température du four : Appuyez sur **3, 7, 5**.
- 3 Appuyez sur la touche **START**. L'écran affiche **CONV. ROAST** et la température convertie démarrant à 100°F.

Comme le four préchauffe, l'écran affiche la hausse des températures par tranche de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentit et la lampe du four clignote. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement de **350 °F, CONV. ROAST** et l'icône du ventilateur.

- 4 Lorsque la cuisson est terminée ou à annuler, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

REMARQUE

Lors d'une cuisson par convection, la température du four est réduite automatiquement de 25 °F, et l'écran affiche alors la température modifiée. On parle alors de **CONVERSION AUTOMATIQUE**. Votre cuisinière est livrée avec cette fonction activée. Pour désactiver la fonction de conversion automatique, reportez-vous à la section « Comment régler la fonction de conversion automatique de la convection » dans la section Instructions d'utilisation.

Réchauffer

(Pour le modèle : LRG3085)

La fonction Warm (Réchauffer) maintient les aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. La fonction +Réchauffer peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou après la cuisson à l'aide de CUISSON PROGRAMMÉE ou CUISSON DIFFÉRÉE.

Réglage de la fonction RÉCHAUFFER :

- 1 Appuyez sur la touche **Warm**.
- 2 Appuyez sur la touche **START**.
- 3 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** à tout moment pour annuler.

Pour régler la fonction RÉCHAUFFER après une cuisson programmée :

- 1 Sélectionner la fonction de cuisson.
- 2 Entrez la température du four à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **Cook Time** et entrez la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
- 4 Appuyez sur la touche **Warm**.
- 5 Appuyez sur la touche **START**.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour annuler la fonction RÉCHAUFFER.



REMARQUE

Cette fonction sert à garder les aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.



REMARQUE

Si vous appuyez sur **CLEAR OFF** avant le délai de démarrage des fonctions, tous les réglages sont annulés.

Faire lever

(Pour le modèle : LRG3085)

Réglage de la fonction FAIRE LEVER :

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

- 1 Utilisez la grille B ou C pour faire lever.
- 2 Appuyez sur la touche **Proof**. PrF sera affiché.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.
- 4 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** à la fin du levage.



REMARQUE

- Pour éviter d'abaisser la température et d'allonger le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement. Vérifiez le pain pour éviter qu'il lève trop.
- N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments ou les garder au chaud. La température de levée n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments au chaud. Utilisez la fonction RÉCHAUFFER pour garder les aliments au chaud. La fonction de levée ne fonctionnera pas lorsque le four est au-dessus de 125 °F. L'indication **OVEN IS HOT** apparaîtra à l'écran.

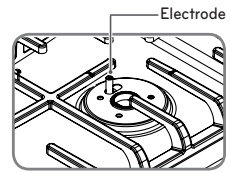
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Brûleur de surface et à gaz



MISE EN GARDE

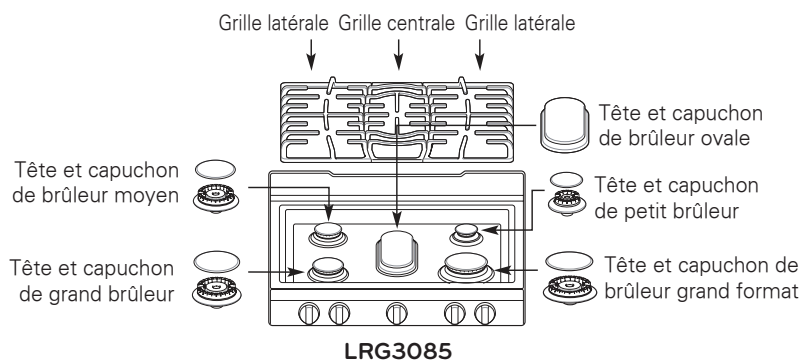
- **NE PAS** nettoyer cet appareil à l'eau de Javel.
- Pour éviter les risques de brûlure, attendez que la table de cuisson ait refroidi.
- Toujours porter des gants pour nettoyer la surface de cuisson.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Les pointes de métal des allumeurs pourraient causer des blessures.



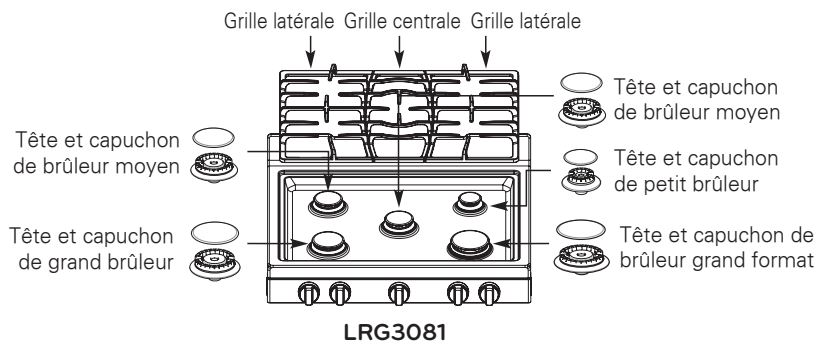
FRANÇAIS

Retrait et remise en place d'un brûleur de la table de cuisson

Il est possible de retirer les grilles et les capuchons/têtes de brûleur pour l'entretien et le nettoyage.



LRG3085



LRG3081

	Brûleur général
Le bouchon du brûleur est installé correctement	
Le bouchon du brûleur n'est pas installé correctement	

Bouchons/têtes du brûleur

Pour une flamme homogène, les fentes des têtes de brûleur doivent rester propres en permanence. Pour retirer les têtes de brûleur (ovales) et les capuchons, il suffit de les soulever.

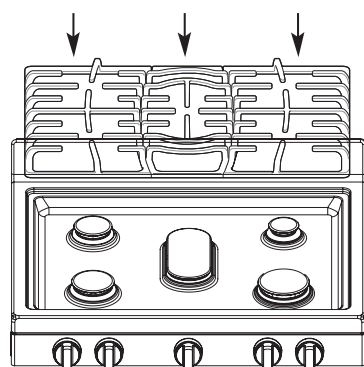
- Lavez les capuchons à l'eau savonneuse puis rincez à l'eau claire.
- Nettoyez soigneusement tout liquide renversé sur ou autour d'une électrode.
- Pour retirer les traces de brûlure, laissez tremper les têtes de brûleur dans une solution de détergent liquide peu concentré et d'eau chaude pendant 20-30 minutes. Pour les traces tenaces, utilisez une brosse à dents.
- Les brûleurs ne fonctionnent pas correctement si les ouvertures sont bouchées ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes de brûleur doivent être nettoyés régulièrement, en particulier lorsqu'une casserole a débordé.
- Un brûleur ne peut pas s'allumer si le capuchon est retiré.

Après le nettoyage des têtes/capuchons de brûleurs

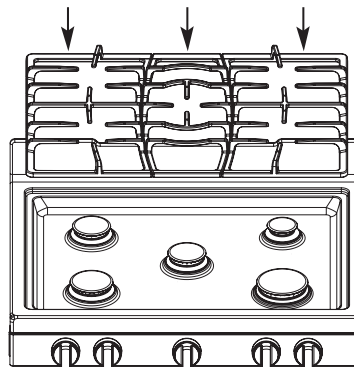
Secouez pour éliminer l'eau résiduelle puis laissez sécher complètement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête de brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Grilles de brûleur

Il existe trois types de grilles professionnelles. Pour une stabilité maximum, ces grilles doivent être utilisées uniquement dans leur position adéquate. Deux grilles latérales sont interchangeables de la gauche vers la droite et de l'avant vers l'arrière. La grille centrale est également interchangeable de l'avant vers l'arrière.



LRG3085



LRG3081

REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur la grille. La finition qui est sur la grille peut s'ébrécher sans casserole pour absorber la chaleur.

Nettoyage de la grille des brûleurs

- Attendez que la grille ait refroidi avant de la retirer.
- La grille doit être lavée régulièrement et chaque fois qu'une casserole a débordé.
- Lavez la grille avec de l'eau savonneuse chaude puis rincez à l'eau claire.
- Les grilles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.
- Après avoir nettoyé la grille, laissez-la sécher complètement puis remettez-la bien en place au-dessus des brûleurs.



MISE EN GARDE

NE PAS placer la grille dans le four pendant le nettoyage automatique.



REMARQUE

Ne soulevez pas la table de cuisson. Vous risquez de l'abîmer et le fourneau peut ne plus fonctionner normalement.

Surfaces en acier inoxydable

Pour connaître les produits de nettoyage ou de polissage recommandés pour l'acier inoxydable des équipements électroménagers, ou pour trouver l'adresse d'un détaillant près de chez vous, appelez notre numéro de service à la clientèle sans frais au **1-888-542-2623** ou visitez notre site web : **ca.lgservice.com**.

Surface de cuisson

Pour éviter les brûlures, nettoyez les matières renversées lorsque la surface est refroidie. Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la surface s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez dès que la surface a refroidi. Quant aux autres taches telles que les éclaboussures d'huile ou de graisse, etc., lavez la surface au savon et à l'eau dès qu'elle est refroidie. Ensuite, rincez et essuyez avec un chiffon sec.

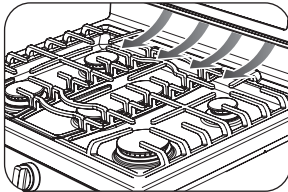


REMARQUE

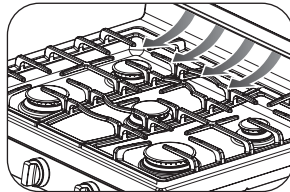
- N'utilisez pas un tampon de laine d'acier, car il égratignera la surface.
- Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau savonneuse, un encaustique ou un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- Lavez toujours la surface en suivant la direction de la finition de la surface métallique.

Évents du four

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



LRG3085



LRG3081

! REMARQUE

Ne bloquez pas les évents et les ouvertures d'aération de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au fonctionnement normal de la cuisinière avec une combustion adaptée.

Panneau de commande

Pour éviter d'activer le panneau de commande lors du nettoyage, débranchez la cuisinière. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres.

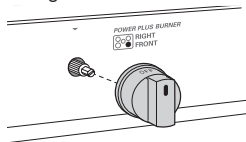
Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation du four. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Pour le rinçage, utilisez de l'eau propre et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

! REMARQUE

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs, des détergents liquides puissants, un grattoir en plastique ou un produit nettoyant pour four sur le panneau des boutons. Cela risquerait de l'abîmer.
- Évitez de tordre les boutons en tirant dessus ou en les enfonçant, ou en y accrochant des objets tels qu'un essuie-mains.
- Les boutons se retirent facilement pour le nettoyage.
- Pour ce faire, vérifiez qu'ils sont à OFF et tirez directement vers vous.
- Pour remettre un bouton en place, assurez-vous que la position OFF est centrée en haut puis enfoncez le bouton directement sur la tige.



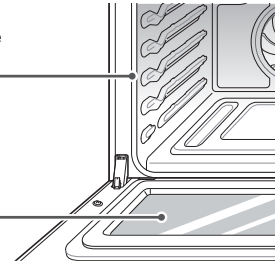
! REMARQUE

Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif sur ces pièces.

Porte du four

Le joint de la porte du four ne doit pas être nettoyé manuellement

Nettoyez la porte manuellement



- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer parfaitement la porte du four. Rincez à fond. **NE PAS** plonger la porte dans l'eau.
- Pour le côté extérieur de la porte du four, vous pouvez utiliser du produit pour vitres. **NE PAS** pulvériser de l'eau ou du produit pour vitres sur les ouvertures de la porte.
- NE PAS** utiliser de produit nettoyant, liquide ou en poudre, ni de produit abrasif dur pour le côté extérieur de la porte du four.
- NE PAS** nettoyer le joint de la porte du four manuellement. Le joint de la porte du four est fabriqué dans un matériau tissé essentiel pour une parfaite étanchéité. Vous devez donc éviter de frotter, abîmer ou retirer ce joint.

! REMARQUE

N'utilisez aucun produit nettoyant ou abrasif dur pour le côté extérieur de la porte du four. Vous risqueriez de l'abîmer.

! REMARQUE

Vous remarquerez peut-être un effet arc-en-ciel sur la porte du four. Ceci est normal. Le verre a été traité avec un revêtement pour réfléchir la chaleur pour une plus grande efficacité thermique, tout comme les fenêtres de votre maison.

Retrait et remplacement de la porte du four et du tiroir

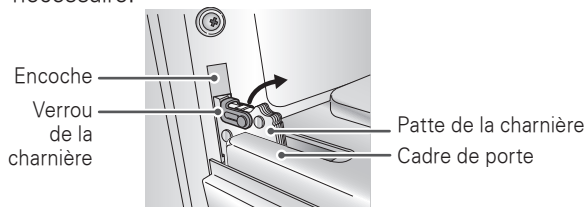


MISE EN GARDE

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- NE PAS soulever la porte en la tenant par la poignée.
- NE PAS heurter le verre avec un faitout, une casserole ou tout autre objet.
- Gratter, heurter ou appuyer sur le verre risque d'affaiblir sa structure, il risque alors de se briser tôt ou tard.

Retrait de la porte du four

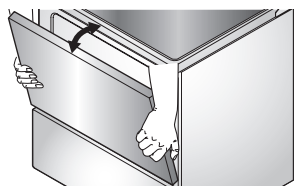
1. Ouvrez la porte complètement. Tirez les verrous de charnière loin de l'intérieur du four, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement déverrouillés. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate, peut être nécessaire.



Poussez les verrous des charnières pour déverrouiller

2. Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut. Fermez la porte en position de retrait, c'est-à-dire à un angle d'environ 5 degrés.

Environ 5°

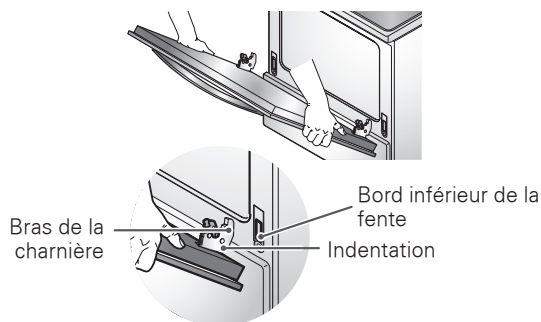


Position de retrait

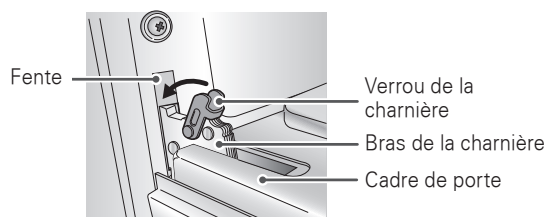
3. Soulevez la porte de manière à ce que la patte de la charnière sorte de la fente. Posez la porte par terre.

Remise en place de la porte du four

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.



2. En tenant la porte au même angle que dans la position de retrait, placez l'indentation de la charnière dans la fente prévue à cet effet. L'indentation de la charnière doit être complètement insérée dans la fente.



Poussez les verrous de charnière pour verrouiller

3. Ouvrir complètement la porte. Si la porte n'est pas complètement ouverte, l'indentation n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Pousser les verrous de charnière vers le bas en direction du fond de la porte vers la position verrouillée. Fermez la porte du four.

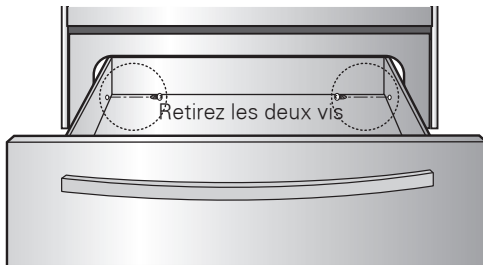
Retrait du tiroir

! AVERTISSEMENT

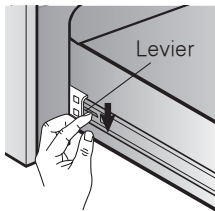
Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

La plupart du nettoyage peut être fait pendant que le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer en profondeur.

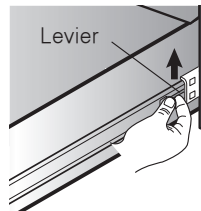
1. Ouvrez le tiroir complètement.
2. Retirez les deux vis.



3. Repérez le levier de patin sur chaque côté du tiroir. Appuyez sur le levier du patin de gauche et soulevez le levier du patin de droite.



Appuyez dessus avec le doigt



Soulevez avec le doigt

4. Tirez le tiroir de rangement pour le sortir de la cuisinière.

Replacer le tiroir

1. Tirez les patins de roulement en avant des patins du châssis.
2. Alignez le patin sur chaque côté du tiroir avec les fentes de patin situées sur la cuisinière.
3. Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers «s'enclenchent» (environ 2 pouces).
4. Poussez le tiroir ouvert de nouveau pour loger les patins de roulement dans leur position.
5. Remplacez les deux vis.

! AVERTISSEMENT

NE PAS toucher les surfaces intérieures du four entre la porte et le tiroir.

- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les surfaces intérieures du four entre la porte et le tiroir jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.
- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves.

Autonettoyage

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

Durant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.



MISE EN GARDE

- NE laissez PAS les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- Si vous avez des oiseaux, déplacez-les vers une autre pièce bien ventilée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d'autonettoyage, de n'importe quelle 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).
- NE FORCEZ PAS la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après un 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.

Avant de démarrer le cycle d'autonettoyage :

- Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, toute la batterie 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 lumière du four est éteinte.
- La lumière du four ne peut pas être allumée pendant que le cycle d'autonettoyage est en fonction. La lumière du four ne peut pas être allumée avant que la température du four n'ait refroidi en dessous de 500 °F (260 °C) suivant la fin du cycle d'autonettoyage.



REMARQUE

- Enlevez les grilles du four et les accessoires avant de commencer le cycle d'autonettoyage.
- Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et devenir plus difficiles à glisser pour les sortir et les replacer.
- Nettoyer 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 lumière du four est éteinte.

Réglage de la fonction Autonettoyage (Pour le modèle : LRG3085)

La fonction Autonettoyage dispose de temps de cycle de 2, 3 ou 4 heures.

Guide de saleté de la fonction Autonettoyage

Niveau de saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	Autonettoyage de 2 heures
Cavité du four moyennement sale	Autonettoyage de 3 heures
Cavité du four très sale	Autonettoyage de 4 heures

- 1 Enlevez toutes les grilles et accessoires du four.
- 2 Appuyez sur le bouton **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage recommandé de trois heures pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures ou trois fois pour un cycle d'autonettoyage de 4 heures.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.
- 4 Une fois que la fonction Autonettoyage est activée, la porte du four se verrouillera automatiquement et l'icône de verrou s'affichera. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquent automatiquement une fois que le four refroidit.



MISE EN GARDE

NE forcez PAS la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône de verrou est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

Réglage de la fonction Autonettoyage (suite)

(Pour le modèle : LRG3081)

- 1 Appuyez sur le bouton **Self Clean** une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 4 heures ou trois fois pour un cycle de 2 heures. Un cycle d'autonettoyage de 3 heures est recommandé pour le nettoyage de petits déversements restreints. Un cycle d'AUTONETTOYAGE de 4 heures est recommandé pour les fours très sales.
 - 2 Appuyez sur la touche **START**.
 - 3 Lorsque la lumière **DOOR LOCKED** est éteinte, la porte se déverrouille automatiquement.
- Les mots **DOOR LOCKED** clignotent et la commande du four vous alertera si vous réglez le cycle de nettoyage et que vous oubliez de fermer la porte du four.
 - Pour arrêter un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**. Lorsque la lumière **DOOR LOCKED** s'éteint indiquant que le four a refroidi en dessous de la température de verrouillage, ouvrir la porte.

Réglage de la fonction Autonettoyage avec démarrage différé

(Pour le modèle : LRG3085)

- 1 Enlevez toutes les grilles et accessoires du four.
- 2 Appuyez sur le bouton **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage recommandé de trois pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures ou trois fois pour un cycle d'autonettoyage de 4 heures.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start Time**.
- 4 Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.
- 5 Appuyez sur le bouton **START**.

Durant 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.
- NE forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque **DOOR LOCKED** est affiché. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

! REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas être démarré si la fonction de Verrouillage du four est activée.
- Une fois que la fonction Autonettoyage est activée, la porte du four se verrouillera automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquent automatiquement.
- Une fois que la porte a été verrouillée, le voyant lumineux **DOOR LOCKED** arrêtera de clignoter et restera allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.

Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon de laine d'acier rempli de savon une fois que le four refroidit. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles du four ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle de nettoyage, essuyez les grilles ainsi que le support des grilles avec une petite quantité d'huile végétale afin qu'elles glissent plus facilement.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, car celle-ci est passée à travers chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

EasyClean^{MC}

La technologie de l'émail EasyClean^{MC} de LG dans votre nouveau four procure une flexibilité lors du nettoyage de l'intérieur de votre cuisinière. La fonction EasyClean^{MC} repose sur le nouvel intérieur en émail de LG afin de déloger les souillures LÉGÈRES telles que des gouttes de fromage de pizza ou des éclaboussures de graisse LÉGÈRES d'un petit rôti, sans l'utilisation de produits chimiques puissants, afin de procurer un nettoyage à la main plus rapide et sécuritaire.

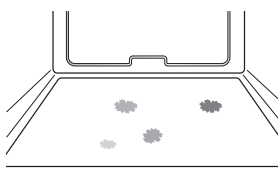
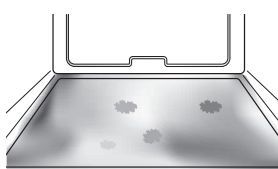
Alors que les surfaces en émail traditionnelles nécessitent des produits chimiques puissants pour le nettoyage, EasyClean^{MC} utilise UNIQUEMENT de l'EAU et la chaleur du four à basse température pendant 20 minutes pour déloger les souillures LÉGÈRES avant d'effectuer un nettoyage à la main. Comparativement au processus d'autonettoyage plus intense, votre four LG vous offre une solution de nettoyage utilisant MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS, et pratiquement SANS FUMÉE NI VAPEUR.

Au besoin, votre cuisinière dispose toujours de l'option Autonettoyage pour un nettoyage du four plus en profondeur afin de déloger les accumulations de souillures tenaces.

Les AVANTAGES d'EasyClean^{MC}

- **Déloge les souillures légères** avant le nettoyage à la main
- EasyClean^{MC} utilise seulement de l'eau; aucun nettoyant chimique n'est requis
- Rend l'Autonettoyage plus facile
 - Retarde la nécessité de recourir au cycle Autonettoyage
 - Réduit au minimum la fumée et les odeurs
 - Peut permettre une durée d'autonettoyage plus courte

Le nouveau four LG avec la technologie de l'émail EasyClean^{MC} offre à l'utilisateur deux options de nettoyage pour les différents niveaux de souillure. La fonction **EasyClean^{MC}** rapide et efficace pour les souillures minimales et LÉGÈRES, et la fonction **AUTONETTOYAGE** pour déloger les accumulations de souillures incrustées. En raison de l'intensité du cycle Autonettoyage, de la fumée peut s'échapper. Il s'avère nécessaire d'ouvrir des fenêtres afin de dissiper la chaleur intense.

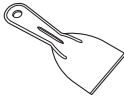
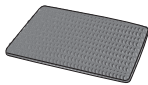
Aliments courants qui peuvent souiller votre four	Type de souillure	Formes de souillure	Exemple d'encrassement du four	Méthode de nettoyage suggérée
Pizza	Fromage ou autres ingrédients	Gouttelettes ou taches		EasyClean ^{MC}
Steak, grillé	Matière grasse ou graisse	Légère éclaboussure		
Poisson, grillé		Légère éclaboussure		
Rôti de viande à basse température		Éclaboussure moyenne ou importante		*Autonettoyage
Rôti de viande à haute température				
Tarte	Garniture ou souillure à base de sucre	Gouttes ou taches		
Plat mijoté	Crème ou sauce tomate			

* La fonction Autonettoyage peut être utilisée pour la souillure qui s'accumule au fil du temps.

Conseils pour le nettoyage

- Permettre au four de refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle EasyClean^{MC}. Si l'intérieur de votre four est plus chaud que 65 °C (150 °F), « **OVEN IS HOT - - PLEASE WAIT** » s'affichera, et le cycle EasyClean^{MC} ne démarrera pas avant que le four ne soit refroidi.
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de gratter les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- 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'une éponge souple ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, vendues chez vos détaillants locaux, peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière devrait être installée au niveau afin d'assurer que la surface entière de la cavité inférieure du four soit recouverte d'eau au début du cycle EasyClean^{MC}.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux dans la cavité inférieure du four.
- Les souillures cuites au fil de plusieurs cycles de cuisson seront plus difficiles à déloger avec le cycle EasyClean^{MC}.
- Ne pas ouvrir la porte au cours du cycle EasyClean^{MC}. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Pour les endroits difficiles à atteindre comme la paroi arrière de la cavité inférieure du four, il est conseillé d'utiliser le cycle Autonettoyage.

GUIDE D'INSTRUCTIONS EasyClean^{MC}

ÉTAPE	GUIDE D'INSTRUCTIONS EasyClean ^{MC}	REMARQUE
1	Retirer les grilles et les accessoires du four.	
2	Gratter tout débris incrusté avec un grattoir de plastique. Grattoirs de plastique suggérés : • Une spatule de plastique rigide • Un racloir de casseroles en plastique • Un grattoir à peinture en plastique • Une carte de crédit désuète	
3	En utilisant un flacon pulvérisateur, vaporiser 1/4 de tasse (2 oz) d'eau afin d'imprégner les murs et les souillures dans les coins du four. Ensuite, vaporiser (ou verser s'il est difficile de vaporiser) une tasse (8 oz) d'eau chaude sur la partie centrale inférieure de la cavité du four. Les renforcements de la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin de submerger toutes les souillures. Plus d'eau peut être utilisée au besoin. REMARQUE : NE PAS VAPORISER D'EAU DIRECTEMENT SUR LA PORTE. SI CELA SE PRODUIT, DE L'EAU COULERA SUR LE PLANCHER.	Utiliser le réglage « bruine » sur le flacon pulvérisateur pour une meilleure couverture. Toute la quantité d'eau (1 1/4 tasse [10 oz]) devrait être utilisée dans chaque cavité de four.
4	Fermer la porte du four et appuyer sur EasyClean ^{MC} , puis appuyer sur START.	
5	Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 20 minutes. Appuyer sur le bouton CLEAR OFF afin d'effacer l'affichage et la tonalité.	
6	Disposer une serviette devant le four, sous la porte inférieure du four, pour récupérer l'eau qui pourrait se répandre lors du nettoyage.	
7	Nettoyer le four tout de suite après le cycle EasyClean ^{MC} en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer mouillé ne provoquant pas de rayures (le côté rugueux ne rayera pas le fini). De l'eau pourrait se répandre dans les événements inférieurs du four pendant le nettoyage, mais elle sera recueillie dans un contenant en dessous de la cavité du four et cela n'affectera pas le brûleur. REMARQUE : NE PAS UTILISER UN TAMPON À RÉCURER EN ACIER, UN TAMPON OU UN NETTOYANT ABRASIF, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.	
8	Une fois que la cavité du four est propre, essuyer tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre . Remplacez les grilles et les autres accessoires.	
9	S'il reste un peu de souillures, répéter les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. Si des souillures tenaces demeurent après plusieurs cycles EasyClean^{MC}, activer le cycle Autonettoyage. Avant d'activer le cycle Autonettoyage, s'assurer que la cavité du four ne contient pas les grilles et autres accessoires de four, et que la surface de la cavité du four est sèche. Voir la section Autonettoyage du manuel de l'utilisateur pour plus de détails.	



MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être chaudes après le cycle EasyClean^{MC}. Porter des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Au cours du cycle EasyClean^{MC}, le bas du four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendre la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Le non-respect de cette directive peut causer des brûlures.
- Éviter de vous appuyer sur la porte en verre du four pendant le nettoyage de ce dernier.

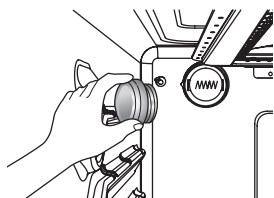


REMARQUE

- Si vous oubliez d'imprégner l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean^{MC}, appuyer sur le bouton CLEAR OFF afin d'arrêter le cycle. Attendre que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, puis vaporiser ou verser l'eau dans le four et démarrer un autre cycle EasyClean^{MC}.
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean^{MC}. Cela est normal. Ne pas nettoyer le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent dans le bas du four après le nettoyage, utiliser un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre afin de retirer les dépôts.

Remplacement de la lumière du four

La lumière du four est une ampoule de 40 watts standard. Elle s'allumera lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton **Oven Light** pour l'allumer ou l'éteindre.



Remplacement de la lumière du four :

- 1 Débranchez le four ou mettez-le hors tension.
- 2 Faites tourner l'ampoule située au fond du four dans le sens antihoraire pour la retirer.
- 3 Faites tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour la détacher de la douille.
- 4 Insérez la nouvelle ampoule et faites-la tourner dans le sens horaire.
- 5 Insérez la protection de l'ampoule et faites-la tourner dans le sens horaire.
- 6 Rebranchez le four ou remettez-le sous tension.



AVERTISSEMENT

- Vérifiez que le four et l'ampoule sont froids.
- DÉBRANCHEZ l'alimentation électrique du four au niveau du fusible ou du disjoncteur principal. Sinon, vous risquez une électrocution grave, voire mortelle.

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de lancer le nettoyage.

- 1 Les aliments renversés dans les rainures risquent de les obstruer. Nettoyez-les avec un produit légèrement abrasif.
- 2 Rincez à l'eau claire et séchez.



REMARQUE

Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage (déconseillé), ils prennent une couleur bleutée et un aspect terne. Une fois l'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imprégné d'une petite quantité d'huile. Cela leur permettra de glisser plus facilement sur les rails.

AVANT DE SOLLICITER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Problèmes et questions	Cause possible/solution
Les brûleurs ne s'allument pas ou ne fournissent pas une flamme homogène.	- La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. - Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise qui fonctionne et qui est bien mise à la terre. - Les fentes situées sur le côté des brûleurs peuvent être obstruées. - Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez si des aliments brûlés ou de la graisse sont présents dans la zone de l'électrode. Reportez-vous à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE. - Mauvais assemblage des brûleurs. - Vérifiez que les éléments du brûleur sont bien en place. Reportez-vous à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
Les flammes sont très grandes ou jaunes.	- Mauvais rapport air/gaz. - Si la cuisinière fonctionne au gaz de pétroles liquéfiés, contactez l'installateur ou la personne ayant réalisé la conversion. - Les flammes sur les brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'humidité élevée, par exemple une journée pluvieuse ou un humidificateur à proximité.
Les brûleurs s'allument, mais pas le four.	- La soupape d'arrêt de gaz du four a pu être accidentellement déplacée au cours du nettoyage ou du déplacement. - Assurez-vous que la soupape d'arrêt du gaz est complètement ouverte.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement.	- Commandes du four mal réglées. - Consultez la section INSTRUCTIONS D'UTILISATION. - La position de la grille est incorrecte. - Consultez la section INSTRUCTIONS D'UTILISATION. - Utilisation de récipients inadaptés ou de taille inadaptée. - Consultez la section INSTRUCTIONS D'UTILISATION. - Le thermostat du four doit être réglé. - Consultez la section Température. - L'horloge n'est pas réglée correctement. - Consultez la section Horloge et Minuterie. - Du papier d'aluminium a été utilisé de manière incorrecte dans le four. - Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
Les aliments ne grillent pas bien dans le four.	- Les commandes du four sont mal réglées. - Assurez-vous d'appuyer sur Broil. - La porte du four n'est pas fermée. - Consultez la section INSTRUCTIONS D'UTILISATION. - La grille n'est pas à la bonne position. - Consultez la section TABLEAU DE CUISSON AU GRIL. - La feuille d'aluminium utilisée sur la lèchefrite et la grille n'est pas bien ajustée et fendue tel que recommandé. - Consultez la section INSTRUCTIONS D'UTILISATION.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	- Le thermostat du four doit être réglé. - Consultez la section Température.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	- 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 de courant sous tension et mise à la terre correctement. - Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. - Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. - Les commandes du four ne sont pas bien réglées. - Consultez la section Horloge et Minuterie.

Problèmes et questions	Cause possible/solution
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	• L'ampoule est dévissée ou défectueuse. • Resserrez ou remplacez l'ampoule. • La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant. • Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour régler l'autonettoyage. • Laissez la cuisinière refroidir à la température de la pièce et réglez les commandes de nouveau. • Les commandes du four ne sont pas bien réglées. • Consultez la section AUTONETTOYAGE.
Vous entendez des crépitements ou des claquements.	• Il s'agit du son du métal qui chauffe ou se refroidit lors de la cuisson ou de l'autonettoyage. • Cela est normal.
Trop de fumée pendant le cycle d'autonettoyage.	• Saletés excessives. • Appuyez sur CLEAR OFF. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez que le témoin DOOR LOCKED s'éteigne. Essayez la saleté excédentaire et refaites l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. • Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage. • Ceci peut prendre jusqu'à une heure une fois le cycle achevé.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage.	• Commandes du four mal réglées. • Consultez la section AUTONETTOYAGE. • Le four est très sale. • Nettoyer les salissures importantes avant de lancer le cycle d'autonettoyage. En cas de four très sale, il peut être nécessaire de renouveler l'autonettoyage ou de prolonger le cycle.
Le message « CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING » (fermer la porte pour continuer le rôtissage) ou « DOOR OPENED » (porte ouverte) s'affiche.	• Le grill ou le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. • Fermez la porte du four.
Le message « DOOR LOCKED » s'affiche lorsque vous souhaitez lancer la cuisson.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé au-dessous de la température de verrouillage. • Appuyez sur la touche CLEAR OFF. Laissez le four refroidir.
Le four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	• Vous voyez « F6 ». • Appuyez sur la touche CLEAR OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. • Vous voyez « F9 ». • Vérifiez la soupape d'arrêt du gaz au niveau du four ou de l'alimentation principale (reportez-vous à la section « Les brûleurs s'allument mais pas le four »). • En cas de répétition du code de fonctionnement • Débranchez la cuisinière pendant 5 minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez le service de réparation.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Les grilles en nickel (le cas échéant) ont été nettoyées lors d'un cycle d'autonettoyage. • Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et essuyez les bords des grilles. N'utilisez pas de vaporisateurs lubrifiants.
Coupure de courant, l'horloge clignote.	• Coupure de courant ou surtension. • Réglez l'horloge de nouveau. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le régler de nouveau en appuyant sur la touche CLEAR OFF, ainsi que l'horloge et toutes les fonctions de cuisson.
Une odeur de brûlé ou de graisse sort de l'ouverture d'aération.	• Après vérification du fonctionnement du four, régler la température jusqu'à 232 °C (450 °F) et laisser le four allumé pendant au moins une heure pour aider à enlever toute huile pouvant causer de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation du four.

Problèmes et questions	Cause possible/solution
Odeur forte.	• Une odeur provenant de l'isolation située autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four. • Cela est temporaire.
Bruit de ventilateur.	• Le ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. • Cela est normal. Le ventilateur de convection s'arrête si la porte est ouverte.
Le ventilateur à convection ne fonctionne pas.	• La température de préchauffage n'est pas atteinte. • Le ventilateur se met en marche automatiquement une fois que la température de préchauffage est atteinte. • Il fonctionne à l'opposé du cycle de chauffage. • Cela est normal.
Le tiroir chauffe-plats ne glisse plus facilement ou traîne.	• Le tiroir chauffe-plats n'est pas aligné. • Ouvrez complètement le tiroir chauffe-plats et poussez-le complètement. Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE. • Le tiroir chauffe-plats est trop chargé ou la charge n'est pas équilibrée. • Réduisez le poids. Répartissez le contenu du tiroir chauffe-plats.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. GARANTIE LIMITÉE DE LA CUISINIÈRE À GAZ LG – Canada

GARANTIE : Si votre cuisinière à gaz LG (le « produit ») s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie précisée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

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

* Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN LIEN AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux précis. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, appelez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle:

Numéro de série :

Date d'achat :

NOTE

NOTE

NOTE



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico