



# MANUEL D'UTILISATION

# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Veillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil et gardez-le à portée de main pour toute référence en cas de besoin.

Modèles

LSC5683WS

LSC5683WB

LSC5683WW

## Merci d'avoir acheté une cuisinière électrique LG.

Veillez inscrire les numéros de modèle et de série de la cuisinière, pour référence ultérieure. Nous vous suggérons aussi d'inscrire l'information de contact (LG Electronics Canada Inc.) concernant cet électroménager.

N° de modèle : \_\_\_\_\_

N° de série : \_\_\_\_\_

Revendeur : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

N° de téléphone du revendeur : \_\_\_\_\_

Agrafez votre bon de caisse ici pour conserver les détails de votre achat.

## TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ.....	3-8	- Réglage de la cuisson .....	20-21
- Consignes importantes .....	3-7	- Réglage de la cuisson minutée .....	22
- Prises pour appareils ménagers.....	8	- Réglage de la cuisson à départ retardé.....	23
CUISSON EN SURFACE.....	9-13	- Réglage du gril .....	23
- Messages « PF » et « HS » .....	9	- Guide de grillage .....	24
- Position des éléments chauffants et des commandes.....	9	- Réglage de la cuisson par convection .....	25
- Réglage des commandes.....	10	- Réglage du rôtissage par convection .....	26
- Rechaud .....	11	- Utilisation de la fonction Préférés .....	27
- Surface smoothtop.....	12	- Réglage de la fonction de cuisson et réchauffage .....	27
- Recommandations sur les ustensiles de cuisson .....	13	- Réglage du verrouillage du four .....	28
RÉGLAGE DES COMMANDES DU		- Réglage de l'horloge sur 12 ou 24 heures .....	28
TIROIR-RÉCHAUD.....	14	- Réglage de la fonction lever.....	28
RENSEIGNEMENTS.....	15-16	- Allumer/éteindre la lampe du four.....	28
- Pièces et caractéristiques .....	15	AUTONETTOYAGE.....	29-30
- Caractéristiques du tableau de commande .....	16	ENTRETIEN .....	31-35
UTILISATION.....	17-28	- Retrait et remise du tiroir-réchaud .....	31
- Réglage de l'horloge .....	17	- Soin et nettoyage.....	32-34
- Réglage de la minuterie .....	17	- Retrait et remise de la portière du four .....	35
- Options.....	18-19	DÉPISTAGE DES PROBLÈMES .....	36-39
• Réglage de l'autoconversion par convection		- Avant de faire un appel de service .....	36-39
• Ajustement du thermostat		GARANTIE.....	40
• Réglage de la langue (anglais ou français)			
• Réglage du témoin de préchauffage			
• Réglage du volume de l'avertisseur			
• Réglage de l'unité de température (°F ou °C)			

# SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez et suivez toutes les directives avant d'utiliser la cuisinière, afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommages. Ce guide ne traite pas de toutes les situations qui pourraient survenir. Prenez toujours contact avec l'agent de service ou le fabricant si vous faites face à un problème que vous ne comprenez pas.



Ce symbole représente une alerte de sécurité. Ce symbole vous avise de dangers possibles qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Ces mots signifient ce qui suit :



### AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avise de risques ou de pratiques dangereuses qui pourraient causer des blessures graves, voire même la mort.



### MISE EN GARDE

Ce symbole vous avise de risques ou de pratiques dangereuses qui pourraient causer des blessures ou des dommages à la propriété.

- S'assurer que l'installation et la mise à la terre de l'appareil sont effectuées correctement par un technicien qualifié.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise à cet effet dans le manuel.
- Tout autre entretien courant doit être effectué par un technicien qualifié.
- Toujours mettre l'appareil hors tension avant d'en faire l'entretien, en le débranchant, en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.

- Tiroir chauffe-plat ou tiroir de rangement : Enlever le tiroir et vérifier si la patte de nivellement arrière est entièrement insérée dans le support antibasculement.
- Se reporter au manuel d'installation pour l'installation appropriée du support antibasculement.

## ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE



### AVERTISSEMENT

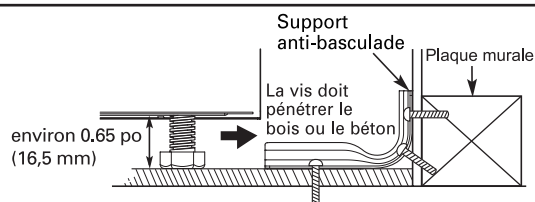


- **NE PAS marcher ou s'asseoir sur la porte.** Installer le support antibasculement emballé avec la cuisinière.



- La cuisinière pourrait basculer et des blessures pourraient être causées par le déversement de liquides ou d'aliments chauds, ou par la cuisinière elle-même.
- Si la cuisinière est tirée du mur pour le nettoyage, le service ou autre raison, s'assurer que la fixation antibasculade est réenclenchée lorsque l'appareil est remis en place contre le mur.

- **Utiliser la bonne taille de poêles.** L'appareil est muni d'un ou de plusieurs éléments de cuisson de surface de taille différente. Choisir des ustensiles au fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et les vêtements peuvent s'enflammer. L'utilisation d'un ustensile dont la taille est appropriée à celle de l'élément améliore également l'efficacité.
- **Ne jamais laisser les éléments de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à chaleur élevée.** Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitre et céramique, en céramique, en terre ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson de la cuisinière sans se briser en raison d'une variation brusque de température.
- **Les manches des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus de l'élément voisin.** Pour réduire le risque de brûlures, de mise en flammes des matières inflammables et de débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile, le manche de l'ustensile doit être tourné vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments voisins.
- S'assurer de bien savoir quelle commande correspond au réglage de chacun des éléments de cuisson. S'assurer d'allumer le bon élément de cuisson.

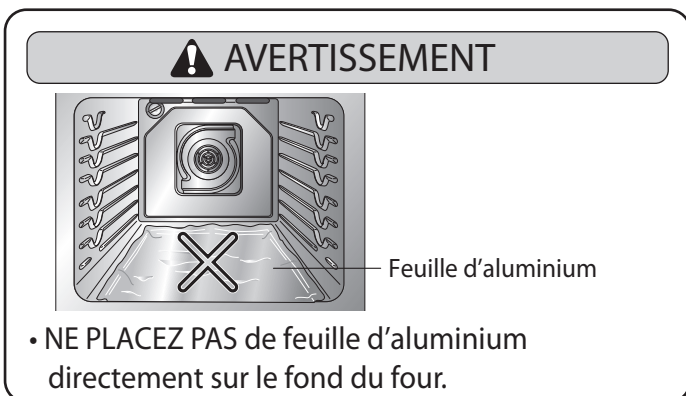


- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, il faut installer correctement les dispositifs antibasculement pour bien fixer l'appareil.
- Pour vérifier l'installation appropriée du support antibasculement : Tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter délicatement de faire pencher la cuisinière vers l'avant. S'assurer que les dispositifs antibasculement sont bien engagés.

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### FOUR

- **NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils restent noirs. Les surfaces intérieures du four atteignent une chaleur assez élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni ne laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. C'est le cas du cooktop et les secteurs faisant face au cooktop, des ouvertures de ventilation du four et des surfaces qui les entourent, des portes du four et des hublots des portes de four.
- **Faire attention en ouvrant la porte.** Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de mettre des plats au four ou de les en retirer.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Revêtements de protection.** Ne pas utiliser de papier d'aluminium (quelque chose) pour protéger le fond du four. L'installation inappropriée de tels revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Garder les conduits de ventilation du four libres.** La ventilation du four se fait par l'élément situé au fond à gauche sur la surface de cuisson. Cette zone devient très chaude lorsque le four est allumé. Ne jamais obstruer cette sortie d'air et ne jamais déposer d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur la sortie d'air.
- **Mise en place des grilles du four.** Toujours placer les grilles du four à la hauteur désirée lorsque le four est froid. S'il faut déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne pas mettre la poignée en contact avec l'élément chauffant du four qui est chaud.
- **Ne pas** mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.



- **Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours.** Aucun produit à nettoyer les fours commercial ni revêtement de protection pour l'intérieur du four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou près de toute partie du four
- **Nettoyer pendant le cycle d'autonettoyage seulement les pièces énumérées dans le manuel.** Avant d'effectuer l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite et tout ustensile de cuisson.
- **Avant l'autonettoyage du four.** Retirer du four la lèchefrite et les autres ustensiles.
- **Ne jamais garder d'oiseaux dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Ces émanations peuvent être très nocives, voire fatales pour les oiseaux. Déménager les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Consigne importante.** L'affichage du code d'erreur d'autonettoyage « F » (défaillance) ou l'émission de trois longs bips sonores signifie que le mode d'autonettoyage du four est défectueux. Éteindre ou débrancher l'appareil et demander à un technicien qualifié de faire l'entretien.

### HOTTES D'ASPIRATION :

- **Nettoyer souvent les hottes d'aspiration.** Éviter toute accumulation de graisse sur la hotte ou le filtre.
- **Mettre le ventilateur en marche lorsqu'on fait flamber des aliments sous la hotte.**

### SURFACES DE CUISSON EN VITRE OU EN CÉRAMIQUE

- **NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS.** Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils restent noirs. Les zones près des éléments de surface peuvent atteindre une chaleur assez élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les zones entourant les éléments avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent : la surface de cuisson, la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** N'utilisez pas de chiffon ni d'éponge pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude. Utilisez un couteau racleur approprié.

### FRITEUSES :

- Faire très attention lorsqu'on déplace un contenant de graisse ou qu'on dispose de la graisse chaude.

### FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne pas nettoyer le joint de porte.** Le joint de porte est essentiel pour assurer l'étanchéité. Prendre garde de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint.

# SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### AVERTISSEMENT

- **NE PAS** marcher ou s'asseoir sur la porte. Installer le support antibasculement emballé avec la cuisinière.
  - La cuisinière pourrait basculer et des blessures pourraient être causées par le déversement de liquides ou d'aliments chauds, ou par la cuisinière elle-même.
  - Si la cuisinière est tirée du mur pour le nettoyage, le service ou autre raison, s'assurer que la fixation antibascule est réenclenchée lorsque l'appareil est remis en place contre le mur.
- **METTRE HORS TENSION** avant de retirer le tiroir chauffe-plat.
  - L'omission de ce faire peut provoquer des blessures graves, un choc électrique ou la mort.
- Avant de remplacer l'ampoule du four, **COUPER** l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.
  - L'omission de ce faire peut provoquer des blessures graves, un choc électrique ou la mort.
- S'assurer que le four et l'ampoule sont froids.
- Tenir les enfants loin de la cuisinière.
  - Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé.

### MISE EN GARDE

- **NE PAS** ranger d'objets qui intéressent les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière.
  - Les enfants peuvent se blesser gravement en grim pant sur la cuisinière pour atteindre ces objets.
- **NE PAS** utiliser la surface de cuisson vitrifiée comme planche à découper.
- **NE PAS** placer ni ranger d'objets qui peuvent fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson vitrifiée, même lorsqu'elle est éteinte.
- Toujours allumer les éléments de surface après y avoir placé les ustensiles de cuisson.
- **NE PAS** ranger d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.
- **NE PAS** placer de papier d'aluminium (quelque chose) ou d'objets en plastique comme une salière et une poivrière, un porte-cuillers ou des emballages en plastique, sur la cuisinière pendant qu'on s'en sert.
  - L'air chaud provenant de la ventilation pourrait faire fondre les objets en plastique et mettre le feu aux objets inflammables.
- S'assurer d'allumer le bon élément de surface.
- **NE JAMAIS** cuisiner directement sur la surface vitrifiée. Toujours utiliser un ustensile de cuisson.
- Toujours disposer la poêle au centre de l'élément de surface qu'on a allumé.
- **NE PAS** laisser les enfants sans surveillance.
  - Il ne faut pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où une cuisinière est allumée. Il ne faut jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de la cuisinière que ce soit.
- **NE JAMAIS** utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse.
  - Éteindre le four pour éviter la propagation des flammes. Étouffer le feu en fermant la porte du four ou en utilisant du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Utiliser uniquement des poignées sèches.
  - Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser la poignée toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni aucun autre linge épais.

# SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### MISE EN GARDE

- Rangement dans ou sur l'appareil.
  - Il faut éviter de ranger des matières inflammables dans le four ou près des éléments de surface.
- S'assurer que l'appareil est exempt de tout matériel d'emballage avant de l'allumer.
  - Tenir les plastiques, les vêtements et le papier loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Porter des vêtements appropriés.
  - Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants lorsqu'on utilise l'appareil.
- NE JAMAIS laisser les éléments sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à chaleur élevée.
  - Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Toujours éteindre les éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- NE PAS recouvrir les aliments de pellicule plastique.
  - Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile à enlever.
- NE PAS toucher aux éléments de surface avant qu'ils ne refroidissent.
- Les éléments de surface peuvent être encore chauds et causer des brûlures si l'on touche à la surface vitrifiée avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyer immédiatement les débordements sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les produits en aérosol.
- NE PAS toucher aux éléments de surface avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
  - Les éléments de surface peuvent être encore chauds et provoquer des brûlures.
- NE JAMAIS laisser sans surveillance des aliments qui cuisent ou chauffent à chaleur élevée ou moyenne-élevée.
  - Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson et des plats recommandés pour aller au four et sur la surface de cuisson.
- Quand vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait avoir une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Ne réchauffez pas les aliments dans la zone de réchauffement pendant plus de 2 heures.
  - Placer des aliments crus ou froids sur la zone de réchauffement peut entraîner des maladies alimentaires.
- Toujours utiliser des gants de cuisinier ou des poignées lorsque vous retirez des aliments du tiroir-réchaud ou du réchaud, car les ustensiles de cuisine ou les assiettes sont chauds.
  - Vous risquez de vous brûler, car les ustensiles de cuisine ou les assiettes sont chauds.
- Toujours placer les grilles du four lorsque le four est froid.

# SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### MISE EN GARDE

- Utiliser avec précaution les fonctions de cuisson minutée et de cuisson minutée différée.  
Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui s'abîment facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être mis au réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, il ne faut pas les laisser plus d'une heure au four avant le début de la cuisson et il faut les sortir rapidement du four dès la fin de la cuisson.
  - La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, lancer du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- NE PAS verser d'eau ni de farine sur le feu.
  - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.
- NE PAS utiliser la grille à rôtir pour la cuisson à ébullition.
  - Cela évite les éclaboussures de graisse et le contact avec l'élément de grillage.
- NE PAS laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.
  - Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- NE PAS recouvrir de papier d'aluminium (quelque chose) les parois, les grilles et le fond du four ni aucune autre partie de la cuisinière.
  - Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- NE PAS forcer l'ouverture de la porte.
  - Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir délicatement la porte après le cycle d'autonettoyage. Se placer à côté du four en ouvrant la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- NE PAS utiliser de tampon à récurer en laine d'acier.
  - Cela ÉGRATIGNERA la surface.
- NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs forts ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four parce qu'ils peuvent en égratigner la surface.
  - Cela pourrait briser le vitre.
- NE PAS utiliser de tampons à récurer ou de tampons de nettoyage abrasifs.
  - Ils peuvent endommager la surface de cuisson vitrifiée.
- Les ustensiles avec un fond dur peuvent rayer ou laisser des traces sur la surface de cuisson.
- Ne pas faire glisser de métal ou de verre sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser d'ustensiles sales ou avec des amas de saletés sur le fond.
- Enlever et soulever la porte avec précaution.
- NE PAS soulever la porte par la poignée.
  - La porte est très lourde.
- Il faut éteindre le four avant d'enlever la grille de protection pour la nettoyer. Après l'avoir nettoyée, replacer la grille en suivant les instructions.

## PRISES POUR APPAREILS MÉNAGERS

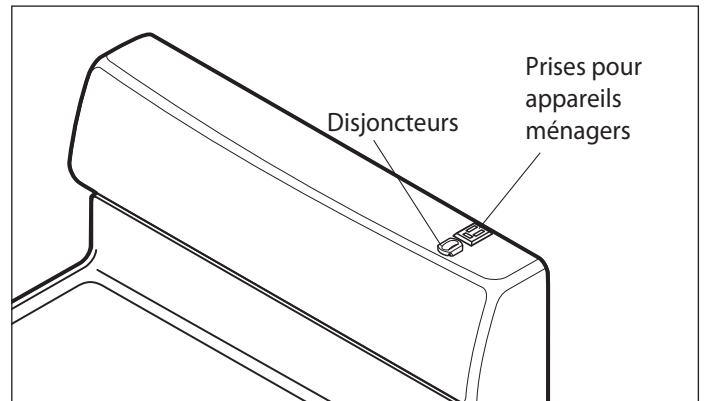
Les prises de 120 V pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

**Remarque:** Ne pas placer d'appareils ménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers:

Il se peut que le disjoncteur saute si l'appareil branché est de plus de 15 ampères. Pour réenclencher le disjoncteur, appuyez sur l'interrupteur situé sur le tableau de contrôle.



**Remarque:** Si la prise de l'appareil ne fonctionne pas, testez votre appareil en le branchant sur une autre prise.

## CUISSON EN SURFACE

### MESSAGE PF (PANNE DE COURANT)

Le message PF s'affiche chaque fois que le courant est coupé à la cuisinière. Pour éliminer le message PF, appuyez sur la touche d'interrupteur et n'oubliez pas de remettre l'horloge à la bonne heure.

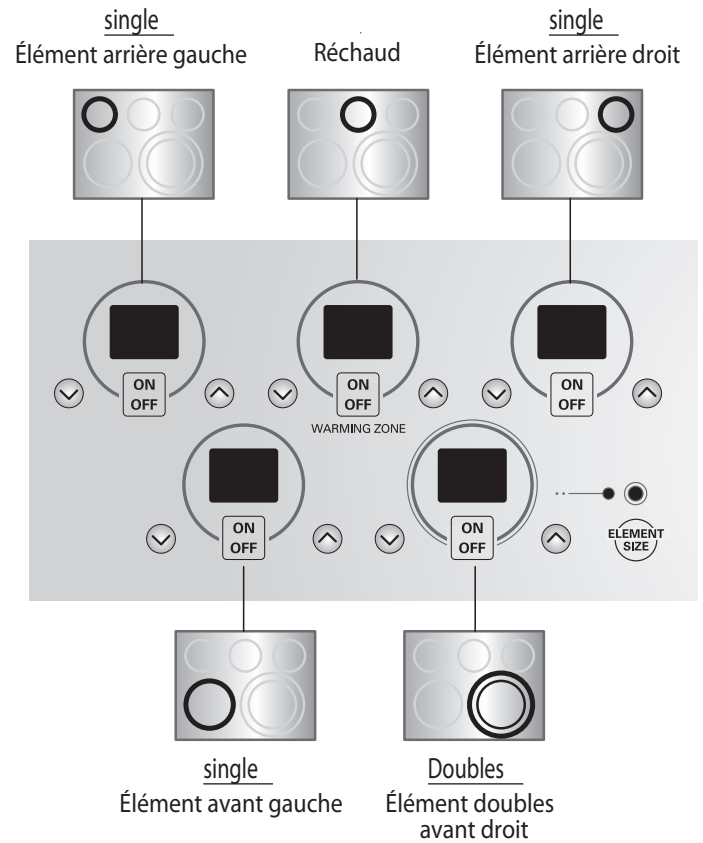
### LE TÉMOIN HS (SURFACE CHAUDE):

- s'allume quand l'appareil est chaud au toucher après avoir été éteint;
- s'allume pendant le cycle d'autonettoyage;
- reste allumé jusqu'à ce que la température s'abaisse à environ 150°F.

### POSITION DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ET DES COMMANDES

Les éléments radiants sont situés sur la table de cuisson, tel qu'indiqué ci-dessous.

La position des touches de commande imite celle des éléments sur la table de cuisson.



# CUISSON EN SURFACE

## RÉGLAGE DES COMMANDES

### Allumer un élément simple (arrière droit, arrière gauche, avant gauche)



1. Appuyez sur ON/OFF de l'élément voulu. « -- » clignote à l'écran. (L'écran s'éteint si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 secondes.)



2. Appuyez une fois sur (⬆) pour allumer l'élément sur « Hi » ou (⬇) sur « Lo ».



3. Utilisez les touches (⬆)/(⬇)/(⬆)/(⬇) pour régler l'élément au niveau désiré (en tout temps quand l'élément est allumé).



4. Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyez de nouveau sur ON/OFF.

- Remarque:**
- Un bip se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche.
  - Le feu s'élève ou s'abaisse de **0,5**, entre **9,0** et **3,0** (et de **0,2** entre **3,0** et **1,0**).
  - **Lo** est le niveau le plus faible possible.

#### Remarque :

Pour faire défiler rapidement les niveaux de puissance, maintenez enfoncées les touches (⬆) ou (⬇) jusqu' à atteindre le niveau de puissance désiré.

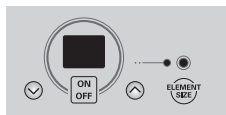
#### ⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS** toucher aux éléments de surface avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Les éléments de surface peuvent être encore chauds et provoquer des brûlures.

#### ⚠ MISE EN GARDE

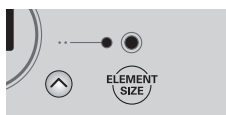
- **NE JAMAIS** laisser sans surveillance des aliments qui cuisent ou chauffent à chaleur élevée ou moyenne-élevée.
- Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.

### Allumer l'élément double (avant droit)



1. Appuyez sur ON/OFF.

« -- » clignote à l'écran. (L'écran s'éteint si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 secondes).



2. Appuyez sur ELEMENT SIZE au besoin pour choisir l'élément voulu. La grandeur automatique est 9 po. La première pression allume l'élément de 12 po. Le témoin au-dessus de ELEMENT SIZE s'allume pour indiquer quel élément est allumé.



3. Appuyez sur (⬆) une fois pour allumer l'élément sur « Hi » ou (⬇) sur « Lo ».



4. Utilisez (⬆)/(⬇)/(⬆)/(⬇) pour régler l'élément au niveau désiré.



5. Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyez de nouveau sur ON/OFF.

- Remarque:**
- Un bip se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche.
  - Le feu s'élève ou s'abaisse de **0,5**, entre **9,0** et **3,0** (et de **0,2** entre **3,0** et **1,0**).
  - **Lo** est le niveau le plus faible possible.

#### Remarque :

Pour faire défiler rapidement les niveaux de puissance, maintenez enfoncées les touches (⬆) ou (⬇) jusqu' à atteindre le niveau de puissance désiré.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS** toucher aux éléments de surface avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Les éléments de surface peuvent être encore chauds et provoquer des brûlures.

## Réglages recommandés pour la cuisson

Réglages recommandés pour les éléments simples et l'élément double.

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (8,5 – Hi)	Débuter la plupart des aliments, amener l'eau à l'ébullition, grillage dans une poêle.
MI-ÉLEVÉ (5,5 – 8,0)	Continuer une ébullition rapide, friture ou grande friture.
MOYEN (3,5 – 5,0)	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces ou étuver des légumes.
MI-FAIBLE (2,2 – 3,0)	Maintenir la cuisson, pocher des oeufs, mijoter des rāgouts (2,8 ou moins pour mijoter).
FAIBLE/MIJOTER (Lo – 2,0)	Garder chaud, faire fondre ou mijoter.

# CUISSON EN SURFACE

## RECHAUD

### Régler le réchaud



1. Appuyez sur ON/OFF du réchaud. Le témoin clignote. (L'écran s'éteint si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 secondes.)



2. Appuyez une fois sur (⬆) pour allumer l'élément sur « Hi » ou (⬆) sur « Lo ».



3. Utilisez les touches (⬆)/(⬆) pour régler l'élément au niveau désiré (en tout temps quand l'élément est allumé).



4. Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyez de nouveau sur ON/OFF.

### Remarque:

- Un bip se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- L'élément de réchauffement se règle sur 5 niveaux, de **Lo** à **Hi**.
- « **Hi** » s'affiche quand l'élément est chaud au toucher.

### Réglages suggérés

Réglage	Type of cooking	
Lo	Pains/pâtisseries Casseroles	Sauces épaisses Oeufs
2 à 4	Assiette avec aliments Soupes (crèmes) Légumes	Sauces Râgouts Viandes
Hi	Aliments frits Soupes (liquides)	Boissons chaudes

### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez que les ustensiles et les plats recommandés comme sûrs pour le four et la table de cuisson.
  - Utilisez toujours des moufles pour retirer les aliments de l'élément de réchauffement car l'ustensile ou l'assiette peut être chaude.
  - Quand vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait avoir une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
  - Ne couvrez pas les aliments d'une pellicule de plastique. Celle-ci peut fondre sur la surface et rendre le nettoyage difficile.
  - Les aliments devraient être laissés dans leur contenant et couverts avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour en conserver la qualité.
  - Ne réchauffez pas les aliments dans la zone de réchauffement pendant plus de 2 heures.
- Placer des aliments crus ou froids sur la zone de réchauffement peut entraîner des maladies alimentaires.

## CONSEILS POUR PROTÉGER LA TABLE DE CUISSON

### Nettoyage (plus de détails aux pages 33 à 34)

Nettoyez la table de cuisson avant le premier usage.

Nettoyez la table de cuisson chaque jour après chaque usage. Elle retiendra ainsi sa belle allure et vous éviterez les dommages.

Si un déversement survient durant la cuisson, nettoyez immédiatement la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude pour prévenir une plus exigeante corvée de nettoyage par la suite. Avec la plus grande prudence, éliminez le déversement à l'aide d'un couteau racleur approprié.

**Ne laissez pas** les déversements sur la table de cuisson ou la garniture pendant de longues périodes.

**N'utilisez pas** de poudres à récurer abrasives ni de tampons à récurer car vous pourriez égratigner la table de cuisson.

**N'utilisez pas** d'agents de blanchiment, d'ammoniac ni de nettoyeurs qui ne sont pas spécialement recommandés pour le verre-céramique.

### Pour éviter les marques et les égratignures

N'utilisez pas de poêles en verre; elles peuvent érafler la surface.

**Ne placez pas** de trépied ni d'anneau à wok entre la surface et la poêles. Ces ustensiles peuvent marquer ou égratigner la table de cuisson.

Ne faites pas glisser de poêles en aluminium sur la surface chaude. Les poêles peuvent laisser des marques qui doivent être nettoyées immédiatement (voyez Nettoyage, pages 33 à 34).

Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de la poêle soient propres et secs avant de mettre en marche afin d'éviter les rayures.

Pour éviter les égratignures ou les dommages à la table en verre-céramique, ne laissez pas de sucre, de sel ni de matières grasses sur l'aire de cuisson. Essuyez la surface de cuisson avec un chiffon ou un essuie-tout propre avant de l'utiliser.

**Ne faites pas** glisser de grosses poêles en métal sur la table de cuisson car elles peuvent l'égratigner.

### Pour éviter les taches

**N'utilisez pas** un chiffon ou une éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Elle laissera un film qui pourra causer des taches sur la table de cuisson une fois la zone chauffée.

Cuire continuellement sur une surface sale pourra causer des taches permanentes.

### Pour éviter tout autre dommage

Ne laissez pas de plastique, de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre, fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement (voir Nettoyage, pages 33 à 34).

Ne laissez pas une poêle bouillir à sec car cela endommagera la surface et la poêle.

N'utilisez pas la table de cuisson comme table de travail pour plancher à couper.

Ne faites pas cuire d'aliments directement sur la surface.

## SURFACE SMOOTHTOP

### Remarques concernant la surface Smoothtop:

- **La table de cuisson peut dégager une fumée et une odeur légère** les premières fois que vous l'utilisez. Cela est normal.
- **Les tables de cuisson Smoothtop restent chaudes pendant un certain temps après que les éléments sont éteints.** Éteignez les éléments quelques minutes avant que les aliments soient complètement cuits et utiliser la chaleur latente pour terminer la cuisson. Quand le témoin de surface chaude s'éteint, la zone de cuisson sera assez fraîche pour être touchée. Vu qu'ils retiennent la chaleur, les éléments Smoothtop ne réagissent pas aux changements de réglage aussi rapidement que les éléments en serpentin.
- S'il y a un débordement, retirez la poêle de la surface de cuisson.
- **Ne tentez pas de soulever la table de cuisson.**
- La surface Smoothtop peut sembler décolorée quand elle est chaude. Cela est normal et disparaîtra dès que la table refroidira.

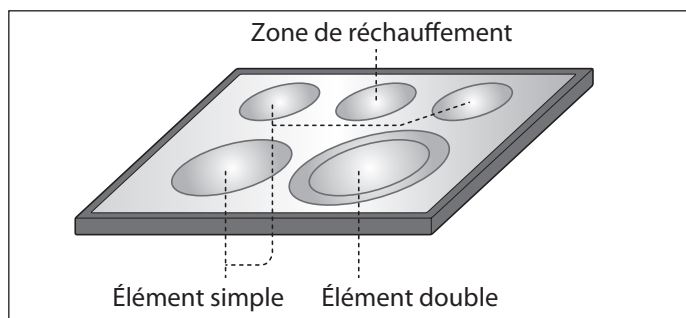
## ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface Smoothtop. Pour une cuisson des plus efficaces, utilisez des poêles de la même taille que l'élément.

**Les poêles ne devraient pas dépasser l'aire de cuisson de plus de 1/2 à 1 po.**

Quand un élément est allumé, vous pourrez voir un reflet à travers la surface Smoothtop. **L'élément s'allume et s'éteint continuellement pour maintenir le niveau de chaleur réglé, même sur HI.**

Pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisson, lisez Recommandations pour les ustensiles de cuisson.



## RECOMMANDATIONS SUR LES USTENSILES DE CUISSON

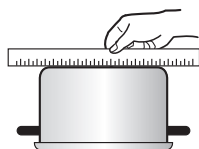
Utiliser l'équipement ménager approprié peut éliminer bien des problèmes comme une cuisson plus longue que normale ou l'obtention de résultats inégaux. Utiliser les poêles appropriées réduira le temps de cuisson et cuira les aliments plus uniformément.

### Test de la poêle plate

Vérifiez si le fond de la poêle est plat.

#### Le test de la règle :

1. Placez une règle sur le fond de la poêle.
2. Tenez-les à la lumière.
3. Peu ou pas de lumière devrait passer entre la règle et la poêle.



Utiliser	Éviter
Poêles à fond lisse et plat.	Poêles à fond rainuré ou déformé. Les poêles à fond inégal ne cuisent pas uniformément et parfois peuvent ne pas faire bouillir le liquide.
Poêles de gros calibre.	Poêles en métal de calibre très léger ou en verre.
Poêles de même diamètre que l'élément.	Poêles plus petites ou plus grandes que l'élément d'un pouce.
Poignées solides.	Ustensiles avec poignées lâches ou cassées. Grosses poignées qui peuvent faire renverser la poêle.
Couvercles hermétiques.	Couvercles lâches.
Woks à fond plat.	Woks avec un fond sur un anneau.

- Remarque:**
- N'utilisez pas une petite poêle sur un grand élément. Non seulement gaspillez-vous de l'énergie, mais vous risquez aussi des débordements sur la zone de cuisson, ce qui demandera un plus gros nettoyage.
  - N'utilisez pas d'ustensiles spéciaux surdimensionnés ou dont le fond est rond comme des woks, ou ondulé comme les gaufriers et les galettières.
  - N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de contenants en papier d'aluminium. Ils peuvent fondre sur la vitre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne l'utilisez pas. Téléphonez à un agent de service agréé.

## ASTUCES POUR LA MISE EN CONSERVE

**Assurez-vous que votre stérilisateur soit bien centré par rapport à la surface de l'appareil et que son fond soit bien plat.** La base ne doit pas dépasser de plus de 3 cm la surface de l'élément. L'utilisation du stérilisateur à eau avec des surfaces ondulées peut rallonger le temps nécessaire pour que l'eau se mette à bouillir et peut endommager la table de cuisson. Certains stérilisateur sont conçus avec des bases plus petites pour être utilisés sur des surfaces douces.

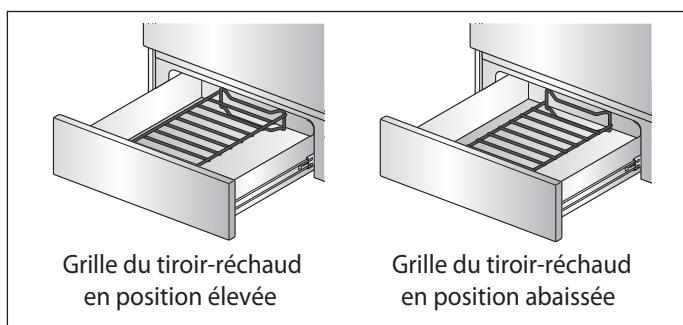
Utilisez la fonction haute chaleur uniquement jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir ou jusqu'à ce que la pression remplisse l'appareil. Baissez l'intensité du feu au minimum pour maintenir l'ébullition et la pression. Si vous ne diminuez pas l'intensité de la chaleur, la table de cuisson peut être endommagée.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU TIROIR-RÉCHAUD

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU TIROIR-RÉCHAUD

La grille peut se placer de deux façons.

- À la position **élevée**, vous pouvez placer des aliments minces sur le dessus et le dessous de la grille (petits pains ou biscuits sur le dessus, casserole sur le dessous, par exemple).
- À la position **abaissée**, vous pouvez placer des aliments légers ou des plats vides (petits pains et pâtisseries et assiettes) sur la grille. Réglez la grille du tiroir-réchaud à la position voulue, tel qu'illustré (fig. 1).



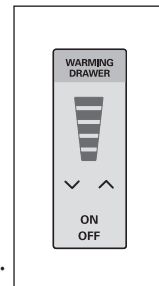
### ⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisinier lorsque vous retirez des aliments du tiroir-réchaud.
  - Vous risquez de vous brûler, car les ustensiles de cuisine ou les assiettes sont chauds.

## Utilisation du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud sert à garder les aliments cuits chauds à la température de service. Utilisez toujours des aliments chauds. On ne recommande pas de réchauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.

Les aliments placés dans le tiroir-réchaud devraient être couverts avec un couvercle ou un papier d'aluminium pour en maintenir la saveur. N'utilisez pas de pellicule de plastique. Elle pourrait fondre dans le tiroir et être difficile à nettoyer. N'utilisez que des ustensiles recommandés pour le four, dans le tiroir-réchaud.



Commande du tiroir-réchaud

## Réglage de la commande du tiroir-réchaud

1. Appuyez sur ON/OFF, sur la commande du tiroir-réchaud. L'indicateur lumineux clignote (l'écran s'éteint si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes).
2. Appuyez sur (∧) pour allumer le tiroir-réchaud au maximum (5) ou sur (∨) pour l'allumer au minimum (1).
3. Utilisez (∨)/(∧) pour ajuster le réglage (en tout temps quand le tiroir-réchaud est allumé).
4. Quand vous êtes prêt à sortir les aliments, appuyez sur ON/OFF pour éteindre le tiroir-réchaud.

ON  
OFF




∨   ∧

∨   ∧

ON  
OFF

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU TIROIR-RÉCHAUD

## Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Réglage	Type d'aliment
<b>Faible</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petits pains (mous)</li> <li>• Assiettes vides</li> </ul>
<b>Moyen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauces épaisses • Casseroles</li> <li>• Oeufs • Légumes</li> <li>• Biscuits • Petits pains (crouvés)</li> <li>• Pâtisseries</li> <li>• Rôtis (boeuf, porc, agneau)</li> </ul>
<b>Élevé</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacon • Hambourgeois</li> <li>• Volaille • Côtelettes de porc</li> <li>• Pizza • Aliments frits</li> </ul>

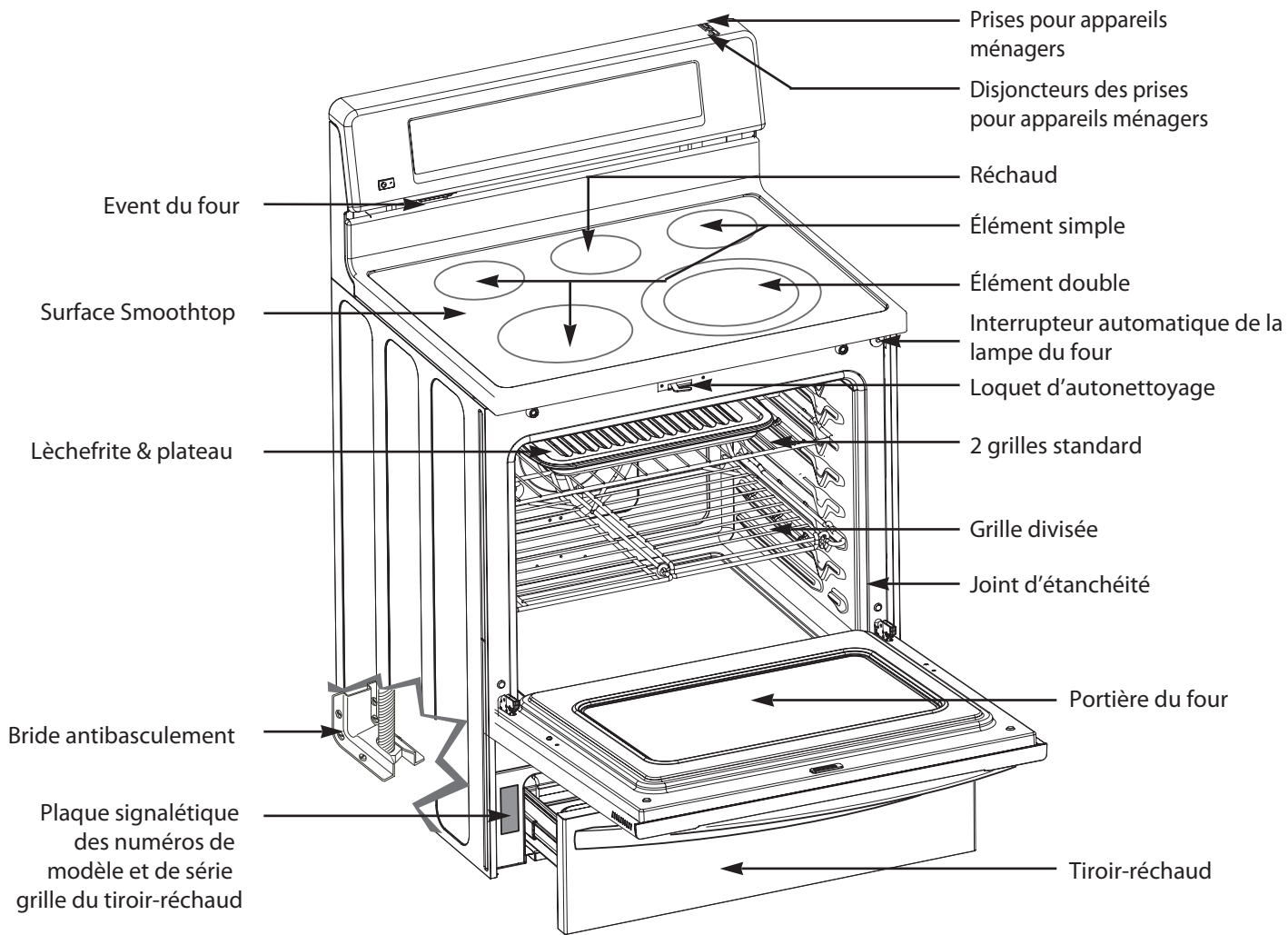
Vous pouvez placer en même temps différents types d'aliments dans le tiroir chauffe-plats. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser de nourriture pendant plus d'une heure. Pour des quantités moins importantes ou pour des aliments sensibles à la chaleur, comme les œufs, ne pas laisser pendant plus de 30 minutes.

## fonctionnement du tiroir chauffe-plat

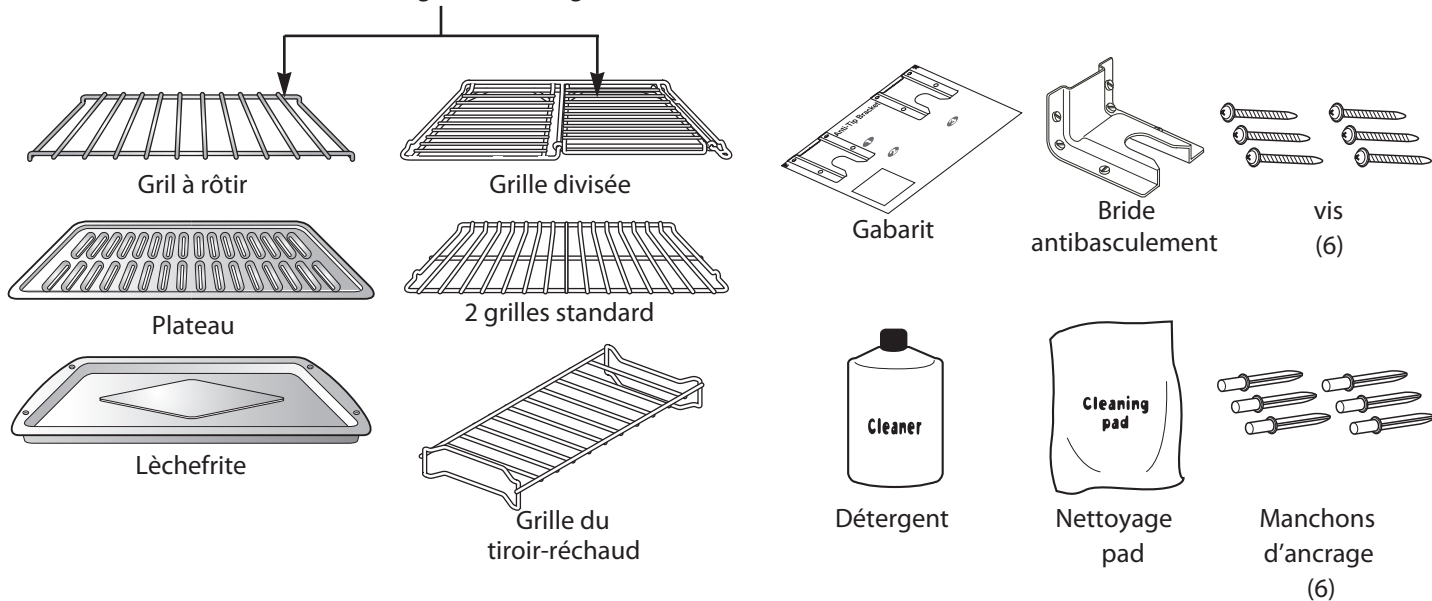
1. Ne pas utiliser le tiroir chauffe-plat pour le rangement des des lèchefrites, des bains-marie, des assiettes ou des ustensiles. Le tiroir chauffe-plat comprend un élément chauffant qui pourrait endommager tout article n'étant pas spécialement conçu pour celui-ci, et ne devrait être utilisé que pour le rangement de la batterie de cuisine LG spécialement fournie avec votre cuisinière.
2. Ne pas mettre de nourriture ou de papier aluminium directement sur la surface ou la base du tiroir chauffe-plat. Ceci pourrait endommager votre tiroir et gâter votre nourriture.
3. Ne pas mettre de pellicule plastique dans le tiroir chauffe-plat, ni en recouvrir la nourriture à réchauffer dans le tiroir. Le plastique pourrait fondre dans le tiroir ou autour de celui-ci et est très difficile à enlever. Pour réchauffer ou couvrir votre nourriture, n'utiliser que du papier d'aluminium ou des casseroles convenant à la température de cuisson requise.
4. Ne pas utiliser le tiroir chauffe-plat pour faire chauffer de l'eau ou tout autre liquide. Un renversement de liquide pourrait provoquer un court-circuit ou causer de graves blessures des chocs électriques ou la mort.
5. Ne jamais mettre de plastique, de papier, de nourriture en conserve ou d'autres matières combustibles dans le tiroir chauffe-plat. Ces articles constituent un risque grave d'incendie, de dommages ou de blessures.
6. Bien que peu possible, dans le cas où un article tomberait derrière le tiroir chauffe-plat, toujours éteindre et attendre que le tiroir chauffe-plat ait refroidi avant de récupérer l'article. Ne jamais essayer de récupérer un article tombé derrière le tiroir chauffe-plat avant de l'avoir éteint et de s'assurer qu'il ait refroidi. Tout manquement à ces consignes pourrait entraîner à de graves blessures, des chocs électriques ou la mort.

# RENSEIGNEMENTS

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

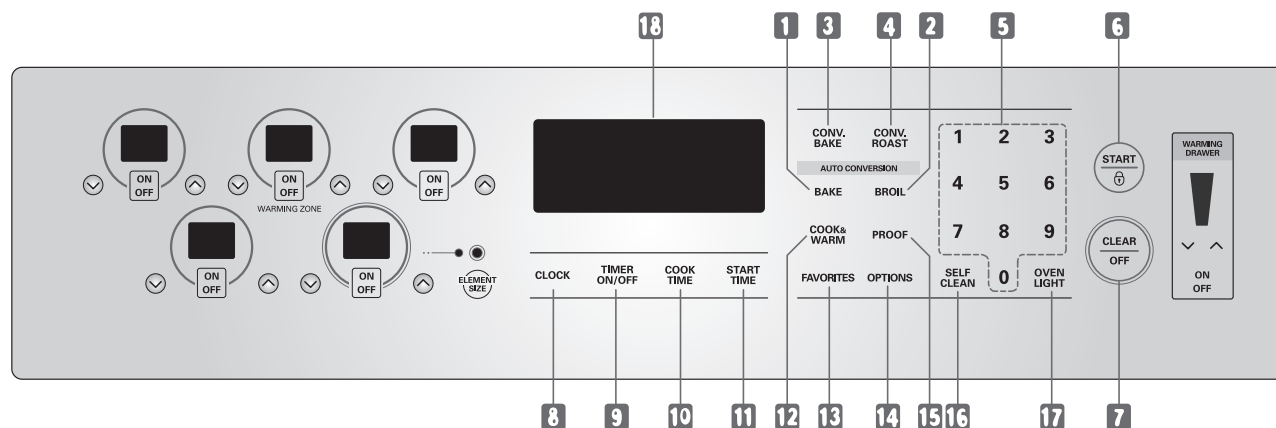


utilisé avec la grille à rôtissage



## CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE

**LISEZ LES DIRECTIVES AVEC SOIN AVANT D'UTILISER LE FOUR.** Pour une utilisation satisfaisante, devenez familier avec les diverses caractéristiques et fonctions du four. **Chaque directive et chaque fonction est expliquée en détail plus loin dans le manuel.**



- 1** TOUCHE CUISSON (BAKE) : appuyez sur la touche pour choisir la fonction de cuisson.
  - 2** TOUCHE GRIL(BROIL) : appuyez sur la touche pour choisir la fonction de gril.
  - 3** TOUCHE CONVECTION(CONVECTION BAKE) : appuyez sur la touche pour choisir la fonction de cuisson par convection.
  - 4** TOUCHE RÔTISSAGE PAR CONVECTION(CONVECTION ROAST) : appuyez sur la touche pour choisir le rôtissage par convection.
  - 5** CLAVIER NUMÉRIQUE : sert au réglage de toute fonction nécessitant une entrée numérique comme l'heure à l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de mise en marche et la durée de cuisson minutée.
  - 6** TOUCHE DÉPART(START) : appuyez sur la touche pour lancer toute fonction de cuisson ou de nettoyage.
  - 7** TOUCHE EFFACER/ÉTEINDRE(CLEAR/OFF) : appuyez sur la touche pour annuler toutes les opérations du four sauf l'horloge et la minuterie.
  - 8** TOUCHE HORLOGE(CLOCK) : appuyez sur la touche avant de régler l'heure.
  - 9** TOUCHE DE MARCHE/ARRÊT DE LA MINUTERIE (TIMER ON/OFF) : appuyez sur la touche pour utiliser la minuterie.
  - 10** TOUCHE DE TEMPS DE CUISSON(COOK TIME) : appuyez sur la touche et utilisez le clavier numérique pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
  - 11** TOUCHE D'HEURE DE DÉBUT(START TIME) : s'utilise avec CUISSON, CUISSON CONV., ROT. CONV., TEMPS DE CUISSON et AUTONETTOYAGE pour régler l'heure de mise en marche et d'arrêt automatiques du four.
  - 12** TOUCHE CUIRE ET RÉCHAUFFER(COOK & WARM) : appuyez sur la touche pour garder les aliments chauds. Le réglage est expliqué à la section sur le réchauffage.
  - 13** TOUCHE PRÉFÉRÉS(FAVORITES) : appuyez sur la touche pour régler votre cuisson préférée.
  - 14** TOUCHE OPTIONS(OPTIONS) : appuyez sur la touche pour régler 7 catégories d'options.
  - 15** TOUCHE LEVÉE(PROOF) : appuyez sur la touche pour choisir un milieu chaud, parfait pour faire lever les aliments à levure.
  - 16** TOUCHE D'AUTONETTOYAGE(SELF CLEAN) : appuyez sur la touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section sur l'autonettoyage.
  - 17** TOUCHE DE LUMIÈRE DU FOUR(OVEN LIGHT) : appuyez sur la touche pour allumer ou éteindre la lumière du four.
  - 18** AFFICHAGE : donne l'heure, la température du four, si le four est au mode cuisson, gril ou autonettoyage, et les durées pour la minuterie et le fonctionnement automatique du four.
- Remarque:**  
**Si « F – et un chiffre » s'affiche et une tonalité se fait entendre, il s'agit d'un code d'erreur de fonction.** Appuyez sur la touche CLEAR/OFF et laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur revient, déconnectez la cuisinière et faites un appel de service.  
**Si la cuisinière a été réglée pour un fonctionnement minuté et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.**  
**L'heure clignote et PF s'affiche s'il y a eu une panne de courant.**

# UTILISATION

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge se règle avec la touche **CLOCK**. L'horloge est réglée sur le mode 12 h à l'usine. La première fois que vous branchez la cuisinière ou si le courant a été coupé à la cuisinière, l'heure et **PF** clignotent à l'affichage. Vous pouvez la régler sur 12 heures ou sur 24 heures à l'aide des « options » :

### Réglage de l'horloge (exemple : 1 h 30)



1. Appuyez sur CLEAR/OFF.



2. Appuyez sur CLOCK.



3. Appuyez sur 1, 3, 0 pour régler l'heure à 1 h 30.



4. Appuyez sur START et l'horloge se mettra en marche.

## RÉGLAGE DES MINIMA ET MAXIMA

Toutes les fonctions listées ont des réglages de durée ou de température minimaux et maximaux. Un bip indique que le réglage a été accepté chaque fois que vous appuyez sur une touche.

Une alerte (3 petits bips) sonne si vous entrez une température ou une durée inférieure au minimum ou supérieure au maximum permis.

FONCTION	TEMP./DURÉE MIN.	TEMP./DURÉE MAX.
TEMP. CUISSON	170°F / 75°C	550°F / 285°C
TEMP. GRILLAGE	LO(400°F)	HI(550°F)
AUTONETTOYAGE	2 heures	4 heures
CUISSON/ROTISSAGE PAR CONVECTION	300°F / 150°C	550°F / 285°C
CUISSON & RÉCHAUFFAGE	170°F(75°C) / 3 heures	
ÉLÉMENT RADIANT	Automatique : 12 heures	
ZONE DE RÉCHAUFFAGE	Automatique : 2 heures	
TIROIR-RÉCHAUD	Automatique : 3 heures	
LEVÉE	Automatique : 12 heures	

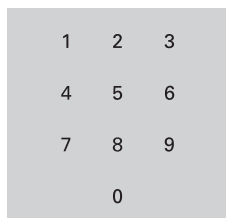
## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La touche **TIMER ON/OFF** engage une minuterie de cuisine qui sonnera une fois le temps écoulé. La **TIMER ON/OFF** peut s'utiliser avec toute autre fonction de la cuisinière.

### Régler la minuterie (exemple : 5 minutes)



1. Appuyez deux fois sur TIMER ON/OFF. « 0:00 » et « HR » à l'intérieur d'un « O » s'affiche et « TIMER » clignote à l'écran.



2. Utilisez les touches numériques pour régler la durée à l'écran (tapez « 5 » ). Si vous faites une erreur, appuyez sur TIMER ON/OFF et recommencez.



3. Appuyez sur TIMER ON/OFF. Le compte à rebours s'amorce à partir de « 5:00 » et « TIMER » est affiché.

#### Remarque:

Si vous n'appuyez pas sur TIMER ON/OFF, la minuterie retourne à l'affichage de l'heure normale.

4. Une fois le temps écoulé, « End » s'affiche. Trois bips se feront entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur TIMER ON/OFF.



**Remarque:** Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, appuyez sur TIMER ON/OFF pour qu'il apparaisse.

#### Remarque:

- Si vous appuyez une fois sur TIMER ON/OFF, vous pouvez entrer des secondes (ex. : si vous appuyez sur « 5 » et « 6 », le temps sera de 56 secondes).
- Si vous appuyez deux fois sur TIMER ON/OFF, vous pouvez entrer des minutes (ex. : si vous appuyez sur « 5 » et « 6 », le temps sera de 56 minutes).

### Annuler la minuterie avant que le temps soit écoulé



1. Appuyez une fois sur TIMER ON/OFF. L'écran retourne à l'affichage de l'heure.

## RÉGLAGE DE L'AUTOCONVERSION POUR CONVECTION

Quand vous utilisez la cuisson par convection, la fonction d'autoconversion pour convection convertit automatiquement la température normale de cuisson entrée, en température de cuisson par convection.

La fonction est telle que l'affichage présente la température réelle (convertie). Donc si vous tapez une température de cuisson normale de 350°F et appuyez sur **START**, l'affichage présentera la température convertie de 325°F.

### Pour engager/désengager la fonction

**OPTIONS**

1. Appuyez une fois sur **OPTIONS**.

1 2

2. Appuyez sur « 1 » pour **ENGAGER** ou sur « 2 » pour **DESENGAGER** la fonction.



3. Appuyez sur **START** pour accepter le changement.

## AJUSTEMENT DU THERMOSTAT

La température du four est préétablie à l'usine. La première fois que vous utilisez le four, assurez-vous de suivre les durées et températures données dans la recette. Si vous croyez que le four est trop chaud ou trop frais, vous pouvez ajuster la température. Avant de faire l'ajustement, testez une recette en utilisant une température plus élevée ou moins élevée que donnée dans la recette. Les résultats de la cuisson vous aideront à décider de l'ajustement approprié.

La température du four peut être ajustée de plus ou moins 35°F (19°C).

**Remarque:** L'ajustement du thermostat ne changera que la température de cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection.

### Pour augmenter la température du four

**OPTIONS**

1. Appuyez deux fois sur **OPTIONS**.

2 0

2. Pour augmenter la température, utilisez le clavier numérique pour taper la valeur désirée (ex. : 20°F : 2, 0). « 20° » s'affichera.



3. Appuyez sur **START** pour accepter le changement. L'affichage retourne à l'heure. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler le changement, si nécessaire.



### Pour réduire la température du four

**OPTIONS**

1. Appuyez deux fois sur **OPTIONS**.

2 0

2. Pour augmenter la température, utilisez le clavier numérique pour taper la valeur désirée (ex. : -20°F : 2, 0) suivie de la touche **OPTIONS**. « -20° » s'affichera.

**OPTIONS**

3. Appuyez sur **START** pour accepter le changement. L'affichage retourne à l'heure. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler le changement, si nécessaire.




## UTILISATION (OPTIONS)

### RÉGLAGE DE LA LANGUE (anglais ou français)

L'affichage peut être présenté en ANGLAIS ou en FRANÇAIS.

#### *Pour régler la langue d'affichage*

- |   |   |
|---|---|
| <b>OPTIONS</b>  | 1. Appuyez 3 fois sur OPTIONS.                            |
| 1 2   | 2. Appuyez sur « 1 » pour ANGLAIS ou « 2 » pour FRANÇAIS. |
|  | 3. Appuyez sur START pour accepter le changement.         |


### RÉGLAGE DU TÉMOIN DE PRÉCHAUFFAGE

La lampe du four s'allume dès que la portière du four est ouverte.

Quand le four atteint la température de préchauffage, il vous avertit de la fin du préchauffage en faisant clignoter la lumière du four jusqu'à ce que la portière soit ouverte.

Vous pouvez engager ou désengager cette fonction. Le réglage automatique est « engagé ».


#### *Pour engager/désengager le témoin de préchauffage*

- |   |  |
|---|--|
| <b>OPTIONS</b>  | 1. Appuyez 4 fois sur OPTIONS.                                       |
| 1 2   | 2. Appuyez sur « 1 » pour l'ENGAGER ou sur « 2 » pour la DESENGAGER. |
|  | 3. Appuyez sur START pour accepter le changement.                    |

### RÉGLAGE DU VOLUME DE L'AVERTISSEUR

L'avertisseur (bip) peut être réglé à un niveau sonore différent. Il y a quatre niveaux possibles.


#### *Pour régler le volume de l'avertisseur*

- |   |   |
|---|---|
| <b>OPTIONS</b>  | 1. Appuyez 5 fois sur OPTIONS.  |
| 1 2 3   | 2. Appuyez sur « 1 » pour fort, « 2 » pour normal, « 3 » pour faible et « 4 » pour couper le son. |
|  | 3. Appuyez sur START dans les 25 secondes.  |

### RÉGLAGE DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE (°F OU °C)

**OPTIONS** permet de régler le mode de température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celcius. Le four peut être programmé pour afficher la température en Fahrenheit ou en Celcius. Le four est réglé au mode Fahrenheit à l'usine.

#### *Pour passer de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit*

- |   |   |
|---|---|
| <b>OPTIONS</b>  | 1. Appuyez six fois sur OPTIONS.  |
| 1 2   | 2. Appuyez sur « 1 » pour Fahrenheit (°F) ou sur « 2 » pour Celsius (°C). |
|  | 3. Appuyez sur START pour accepter le changement.                         |

# UTILISATION

## RÉGLAGE DE LA CUISSON

La touche **BAKE** contrôle la cuisson normale. Le four peut être programmé à toute température entre 170°F et 550°F. Le réglage automatique est de 350°F (175°C).

### *Pour régler la température de cuisson à 350°F*

**BAKE**

3 7 5



1. Appuyez sur **BAKE**. « 350° » s'affiche.
2. Tapez 3, 7, 5. « **BAKE** » clignote.
3. Appuyez sur **START**. « **BAKE** » reste affiché et le changement de température débute à 100°F.

### Remarque importante:

Placez la nourriture dans le four après l'avoir préchauffé uniquement si la recette l'indique. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lorsque vous cuisez des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie ou du pain. Une fois que le four a atteint la température désirée, des signaux sonores sonnent 5 fois de manière prolongée et la lampe du four clignote. Cela prendra environ 10/15 minutes.

Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler la cuisson en tout temps.

### *Pour changer la température en cours de cuisson (exemple : de 375 à 425°F)*

**BAKE**

4 2 5



1. Si vous voulez changer la température du four à 425°F, appuyez sur **BAKE**. « 350° » s'affiche.
2. Tapez 4, 2, 5.
3. Appuyez sur **START**.

# UTILISATION

## CUISSON DE GÂTEAUX À ÉTAGES

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous placez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'air d'au moins 1 à 1 1/2 po entre eux.

Si vous utilisez plus d'une grille, placez-les aux positions B et D (2 grilles) ou aux positions B, D et F (3 grilles). Placez les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.

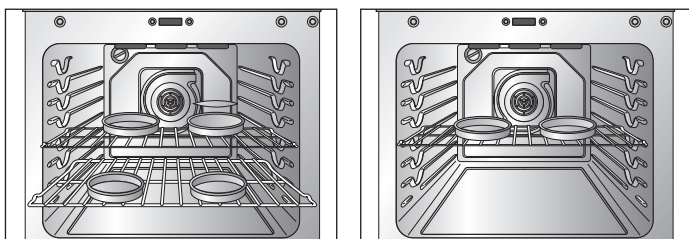
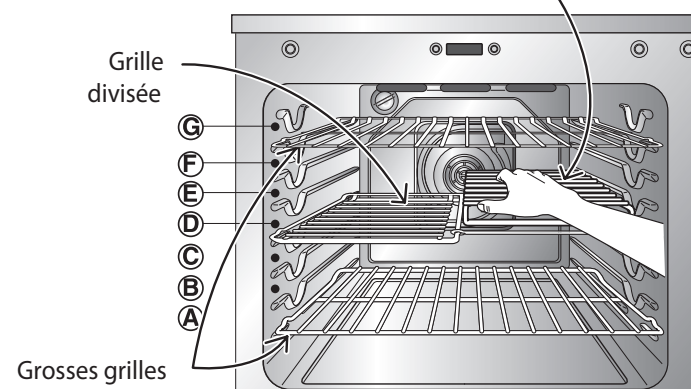


Fig.1

Fig.2

Utilisé avec la grille à rôtissage



• Il y a 7 positions de grilles.

Type d'aliments	Position de la grille
Gâteau aux anges, tartes congelées	B
Gâteaux bundt ou quatre-quarts	C
Biscuits, muffins, brownies, biscottes, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	D
Casseroles	D
Dindon, rôti ou jambon	A

## AVANT D'UTILISER LES GRILLES

Le four vient avec trois grilles (2 grilles standard et 1 divisée). Les grilles sont munies de butées pour les placer correctement sur les glissières, pour éviter de sortir complètement quand on les tire.

## GRILLE DIVISÉE

Le côté droit de la grille divisée peut être enlevé pour accommoder un plus gros rôti sur la grille inférieure.

- La partie amovible de la grille divisée peut servir de grille de rôtissage dans le lèche-frite.
- Faites attention de ne pas vous brûler quand vous retirez des aliments cuits sur la grille divisée.

### **Pour enlever les grilles :**

1. Tirez la grille jusqu'à la butée.
2. Soulevez l'avant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

### **Pour remettre les grilles :**

1. Placez l'extrémité de la grille sur les glissières.
2. Soulevez l'avant et poussez la grille dans la four.

### **⚠ MISE EN GARDE**

- Ne couvrez pas la grille avec un papier d'aluminium (quelque chose) et ne la placez pas dans le fond du four.
  - Ceci nuira à la cuisson en nuisant à la circulation de la chaleur et peut endommager le fond du four.
- Toujours placer les grilles du four lorsque le four est froid.

## RÉGLAGE DE LA CUISSON MINUTÉE

Le four s'allume immédiatement et effectuera la cuisson pour la durée réglée. À la fin de la durée de la cuisson, le four s'éteint automatiquement.

**Pour programmer une cuisson immédiate et l'arrêt automatique (exemple : cuisson à 300°F pendant 30 minutes)**

BAKE

3 0 0

COOK TIME

3 0

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.
2. Appuyez sur BAKE. « 350° » s'affiche.
3. Tapez 3, 0, 0. « BAKE » clignote et « 300 » s'affiche.
4. Appuyez sur COOK TIME. « TIMED » clignote. « BAKE », « 0:00 » et « 300° » s'affichent.
5. Tapez la durée de cuisson désirée et tapant 3 et 0. « TIMED » clignote. « BAKE », « 30:00 » et « 300° » s'affichent.

### Remarque :

Le temps de cuisson peut être de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.

START

6. Appuyez sur START. Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours du temps. La température débute à 100°F (l'affichage de la température change dès que le four atteint 100°F). Le four continue la cuisson pour la durée réglée puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction CUISSON ET RECHAUFFAGE ait été réglée. Voyez « Réglage de la fonction de cuisson et réchauffage », à la page 27.

### Une fois la durée de cuisson complétée :

1. « FIN DU CYCLE » et l'heure s'affichent. Le four s'éteint automatiquement.
2. La fonction continue d'émettre 3 bips à chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur CLEAR/OFF.



### ⚠ MISE EN GARDE

- Utiliser avec précaution les fonctions de cuisson minutée et de cuisson minutée différée. Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui s'abîment facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être mis au réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, il ne faut pas les laisser plus d'une heure au four avant le début de la cuisson et il faut les sortir rapidement du four dès la fin de la cuisson.
  - La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

### Important Note:

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is so important for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and oven lamp will flash. This will take approximately 10~20 minutes.

# UTILISATION

## RÉGLAGE DE LA CUISSON À DÉPART RETARDÉ

Les touches **BAKE**, **COOK TIME** et **START TIME** contrôlent la cuisson à départ retardé. La minuterie automatique de la cuisson à départ retardé allumera et éteindra le four aux heures réglées.

**Pour programmer le départ retardé et l'arrêt automatique (exemple ; cuisson à 300°F, pendant 30 minutes, débutant à 4 h 30)**

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four.
3. Appuyez sur **BAKE**. « 350° » s'affiche.
4. Appuyez sur 3, 0, 0. « BAKE » clignote et « 300° » s'affiche.
5. Appuyez sur **COOK TIME**. « TIMED » clignote; « BAKE », « 0:00 » et « 300° » s'affichent. **REMARQUE :** Pour changer le temps de cuisson, répétez les points 5 et 6 et appuyez sur **START**.
6. Tapez la durée de cuisson à l'aide du clavier numérique : 3 et 0. « TIMED » clignote; « BAKE », « 30:00 » et « 300° » s'affichent.

### Remarque :

Le temps de cuisson peut varier d'une minute à 11 heures et 59 minutes.

7. Appuyez sur **START TIME**. Tapez l'heure de début de cuisson : 4, 3, 0.
8. Appuyez sur **START**.  
À l'heure réglée, un petit bip se fait entendre. Le four amorce la cuisson. Une fois la température réglée atteinte, un long bip sonne 5 fois et la lampe du four clignote. « 300° » et « BAKE » s'affichent.

**Remarque :** Appuyez sur **CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler la cuisson à départ retardé.

**Une fois la durée de cuisson complétée :**

1. « FIN DU CYCLE » et l'heure s'affichent. Le four s'éteint automatiquement.
2. La fonction continue d'émettre 3 bips à chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR/OFF**.



## RÉGLAGE DU GRIL

**Fonctionnez toujours grillent le mode avec la porte fermée.** Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson. Le gril au réglage Hi (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage Lo(Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.

**Pour régler le gril sur Hi ou Lo**

1. Placez la viande ou le poisson sur la grille du lèche-frite.
2. Positionnez les grilles en suivant les suggestions du Guide de grillage.
3. Appuyez sur **GRIL** une fois pour « HI » ou deux fois pour « LO ». Utilisez « LO » pour faire bien cuire des aliments comme de la volaille ou des viandes épaisses sans trop les brûler.
4. Appuyez sur **START**. Le four amorce le grillage.
5. Grillez un côté de l'aliment jusqu'à ce que brun; tournez-le et faites griller l'autre côté.

### Remarque :

Tirez toujours la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer les aliments.

6. Pour annuler le grillage ou s'il est terminé, appuyez sur **CLEAR/OFF**.

**BROIL**



## ⚠ MISE EN GARDE

- En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, lancer du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- **NE PAS verser d'eau ni de farine sur le feu.**
  - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.

# UTILISATION

## GUIDE DE GRILLAGE

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de cuisson affectent tous le temps de grillage.

Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Pour de meilleurs résultats lors du grill, se servir d'un ustensils prévu pour ce type de cuisson.

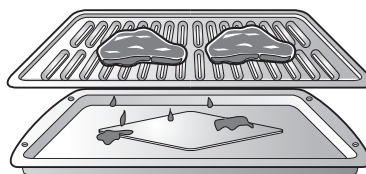
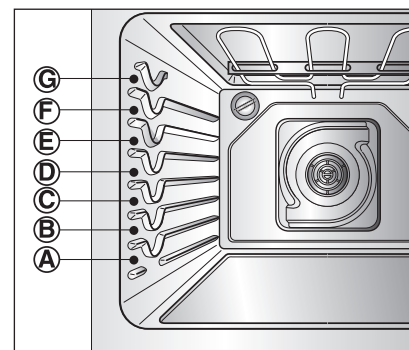


Fig.1



FRANÇAIS

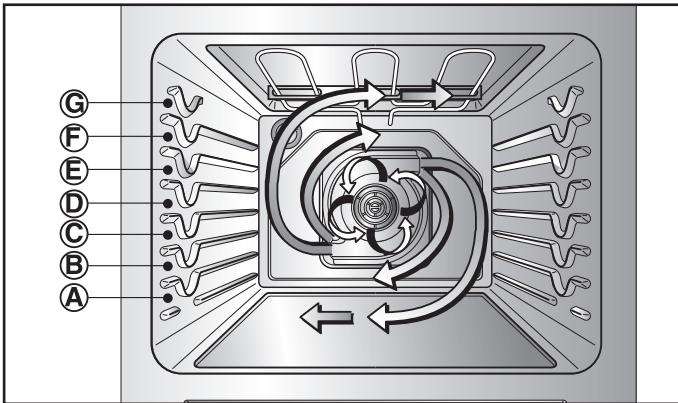
Aliment	Quantité et/ou Épaisseur	Position de la Grille	Premier Côté (MIN.)	Deuxième Côté (MIN.)	Remarques
Boeuf haché bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	F ou G	7-9	3-5	Espacer uniformément. Jusqu'à 8 galettes à la fois.
Steaks Saignant	1 po d'épaisseur	F	6	2-3	Les steaks de moins de 1 po cuisent avant de brûler. La cuisson en poêlon est recommandée. Découper le gras.
M-saignant	1 à 1 1/2 lb	F	7	2-3	
Bien cuit		F	8	3-4	
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur	D	10	4-6	
Mi-saignant	2 à 2 1/2 lb	D	12	6-8	
Bien cuit		D	14	8-10	
Poulet	Entier découpé 2 à 2 1/2 lb sur la longueur, 2 poitrines	C	20	6-8	Griller le côté peau caché en premier
Langoustes	2-4 10 à 12 oz chaque	C	12-14	Do not turn over.	Couper le dos de la carapace. Écarter, Brosser de beurre fondu avant le grillage et après la moitié du temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	E	5	3-4	Manipuler et tourner avec soin. Brosser avec du beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré
Tranches de jambon (cuites)	1/2 po d'épaisseur	D	5	3-5	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon fumé et 1 1/2 po d'épaisseur
Côtelettes de porc Bien cuites	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	E D	7 9-10	6-8 7-9	Découper le gras.
Côtelettes d'agneau Mi-saignantes Bien cuites	2 (1 po d'épaisseur) 10 à 12 oz	E E	6 8	4-6 7-9	Découper le gras.
Mi-saignantes Bien cuites	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	E E	11 13	9 9-11	
Steaks de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	D D	8 9	3-4 4-6	Graisser le moule. Brosser les steaks avec du beurre fondu.

# UTILISATION

## RÉGLAGE DE LA CUISSON PAR CONVECTION

Avantages de la cuisson par convection :

1. Certains aliments cuisent 25 à 30 % plus vite, économisant temps et énergie.
2. La cuisson peut se faire sur plusieurs grilles.
3. Aucun moule ni ustensile de cuisson spécial n'est requis.



La touche **CONV. BAKE** contrôle la fonction de cuisson par convection. Utilisez la cuisson par convection quand vous voulez une cuisson rapide. Le four peut être programmé à toute température entre 300°F (150°C) et 550°F (285°C) pour la cuisson par convection.

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et continuellement dans le four. Cette distribution améliorée de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats quand on utilise plusieurs grilles à la fois. Les aliments cuits sur une seule grille cuiront généralement plus vite et plus uniformément par convection. La cuisson sur plusieurs grilles prendra un peu plus de temps pour certains aliments, mais le temps général sera réduit. Les pains et les pâtisseries doront plus uniformément.

### Conseils pour la cuisson par convection

- La réduction de temps varie selon la quantité et le type d'aliments. Les biscuits devraient être cuits sur des tôles sans flanc ou à flancs très minces pour laisser l'air chaud circuler autour des biscuits. Les aliments cuits dans des moules foncés cuiront plus vite.
- Lors de la cuisson à convection sur une seule grille, placez la grille à la position D. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux positions B et D (2 grilles) ou B, D et F (3 grilles).
- Les gâteaux cuisent **mieux** en utilisant la fonction **CUISSON** (vous pouvez utiliser plusieurs grilles pour la cuisson d'un gâteau à plusieurs étages).
- Biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien en utilisant plusieurs grilles.

**Remarque :** le ventilateur de convection peut s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection pour permettre un chauffage plus régulier. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière mais d'un fonctionnement normal.

### Pour régler le four sur la cuisson par convection, à 350°F



1. Appuyez sur **CONV. BAKE**.  
« CONV BAKE » clignote et « 350° » s'affiche.
2. Appuyez sur 3, 7, 5.
3. Appuyez sur **START**.  
« CONV BAKE » s'affiche et la température commence à changer à 100°F. Un bip se fait entendre 3 fois quand la température ajustée (325°F dans l'exemple) est atteinte. L'affichage présente la température convertie « 350° », « CONV BAKE » et l'icône de ventilateur.

Appuyez sur **CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler la cuisson par convection.

## RÉGLAGE DU RÔTISSAGE PAR CONVECTION

La touche « **CONV. ROAST** » assure une performance de cuisson optimale avec la fonction. Le rôtissage par convection combine un cycle de cuisson avec le ventilateur à convection et l'élément pour rôtir les viandes et la volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et la volaille. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés, scellant les jus et la saveur. Les aliments sont dorés et croustillants sur l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur.

- La cuisson à convection est particulièrement recommandée pour des longs morceaux de viandes tendres et découverts.

### Pour régler le rôtissage par convection (exemple : viandes à 375°F)

CONV.  
ROAST

3 7 5



1. Disposez les grilles et les aliments dans le four.
2. Appuyez sur CONV. ROAST « CONV ROAST » clignote et « 350° » s'affiche.
3. Appuyez sur 3, 7, 5.
4. Appuyez sur START. « CONV ROAST » s'affiche et la température commence à changer à 100°F. Un bip se fait entendre 3 fois quand la température ajustée (350°F dans l'exemple) est atteinte. L'affichage présente la température convertie « 350° », « CONV ROAST » et l'icône de ventilateur.

Appuyez sur **CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler la cuisson par convection.

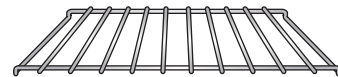
### Directives pour la grille de rôtissage

Lors de la préparation des viandes pour le rôtissage par convection, utilisez le lèchefrite et le gril à rôtir (s'il est présent). Le lèchefrite attrape les gouttes de gras et la grille empêche les éclaboussures. Le gril à rôtir permet à l'air de circuler autour de la viande.

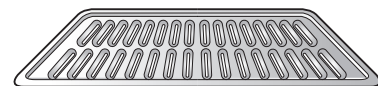
#### MISE EN GARDE

- **N'UTILISEZ PAS** le gril à rôtir pour le grillage.
  - Pour éviter que les aliments touchent l'élément de rôtissage et les éclaboussures de graisse

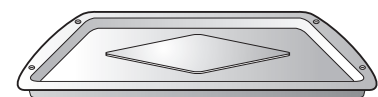
1. Placez la grille dans le bas ou près du bas du four. Voyez Avant de régler les commandes du four pour savoir comment placer les grilles.
2. Placez le plateau dans le lèchefrite. Le gril à rôtir se place sur le plateau, laissant l'air chauffé circuler sous les aliments pour une cuisson uniforme, et aide à améliorer le dorage du dessous. Assurez-vous que le gril à rôtir repose bien dans le plateau, dans le lèchefrite. **N'UTILISEZ PAS** le lèchefrite sans le plateau. **NE COUVREZ PAS** le plateau d'une feuille d'aluminium.
3. Placez les aliments (gras sur le dessus) sur le gril à rôtir.
4. Placez le lèchefrite sur la grille du four.



Gril à rôtir  
(Côté droit de la grille divisée)



Plateau



Lèchefrite

# UTILISATION

## UTILISATION DE LA FONCTION PRÉFÉRÉS

La touche **PREFERES** sert à mémoriser et rappeler vos réglages préférés. Cette fonction accepte 1 à 3 réglages. La fonction peut s'utiliser avec **TEMPS DE CUISSON** mais ne convient pas aux autres fonctions, y compris **TEMPS DE DEBUT**.

### Pour régler la fonction PRÉFÉRÉS

1. Placez les aliments dans le four.
2. Appuyez une fois sur FAVORITES pour le pain, deux fois pour viande et 3 fois pour poulet. La température automatique s'affiche et COOK clignote.

#### FAVORITES

Catégorie	Pour choisir	Temp. auto. (peut être changée et rappelée)	Mode d'utilisation
1. Pain	Appuyez une fois sur FAVORITES	375°F	CUISSON
2. Viande	Appuyez 2 fois sur FAVORITES	325°F	Rôtissage par convection
3. Poulet	Appuyez 3 fois sur FAVORITES	350°F	Rôtissage par convection

3. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four, dans les 25 secondes. La température est mémorisée et peut être rappelée par la suite.
4. Appuyez sur START. Un long bip sonne 3 fois quand le four atteint la température réglée.



**Remarque :** Seule la température choisie est mémorisée et non pas le temps de cuisson.

## RÉGLAGE DE LA FONCTION DE CUISSON ET RÉCHAUFFAGE

La fonction **CUISSON ET RECHAUFFAGE** maintient la température du four à 170°F. Cette fonction ne sert pas à réchauffer des aliments froids. La fonction garde les aliments cuits à une chaleur de service pendant autant que 3 heures après la cuisson. Après 3 heures, la fonction **Cuisson et réchauffage** éteint le four automatiquement. La fonction peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou après la cuisson utilisant **CUISSON MINUTÉE (CUISSON CONV., ROTISSAGE CONV.)** ou **CUISSON A DEBUT RETARDE (CUISSON CONV., ROTISSAGE CONV.)**.

### Pour régler la fonction de cuisson et réchauffage

#### COOK & WARM

1. Appuyez sur COOK & WARM.



2. Appuyez sur START.



3. Pour éteindre la fonction en tout temps, appuyez sur CLEAR/OFF.

### Pour régler la cuisson et réchauffage après une cuisson minutée

1. Réglez la fonction de cuisson que vous voulez utiliser : MINUTÉE (CUISSON CONV., ROTISSAGE CONV.), DEBUT RETARDE (CUISSON CONV., ROTISSAGE CONV.). Voyez la page connexe.



2. Appuyez sur START.

#### COOK & WARM

3. Appuyez sur COOK & WARM. La fonction s'allume automatiquement à la fin de la CUISSON MINUTÉE ou CUISSON À DÉPART RETARDÉ.



4. Pour éteindre la fonction en tout temps, appuyez sur CLEAR/OFF.

**Remarque :** N'utilisez pas de contenants ou de couvercles en plastique, ni de pellicule plastique. Couvrez les aliments d'un couvercle qui va au four ou d'une feuille d'aluminium.

## UTILISATION

### REGLAGE DU VERROUILLAGE DU FOUR ET DE LA TABLE DE CUISSON

La touche **START** commande la fonction de verrouillage du four et de la table de cuisson. La fonction de verrouillage du four et de la table de cuisson verrouille automatiquement la porte du four, empêche la mise en marche du tiroir-rechaud et des éléments de la table de cuisson et de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage du four.

#### Pour engager le verrouillage du four



1. Tenez **START** enfoncé pendant 3 secondes.
2. Deux bips se font entendre, **LOCKING** s'affiche et "DOOR LOCKED" clignote à l'écran. Une fois la portière du four verrouillée, "DOOR LOCKED" cesse de clignoter et reste affiché avec l'icône (🔒).

#### Pour désengager le verrouillage du four



1. Tenez **START** enfoncé pendant 3 secondes. Deux bips se font entendre. "DOOR LOCKED" clignote tant que la portière n'est pas complètement déverrouillée et que l'icône (🔒) reste affichée.
2. Toutes les fonctions du four sont alors disponibles.

### REGLAGE DE L'HORLOGE SUR 12 OU 24 HEURES

L'horloge est réglée au format 12 heures. Si vous préférez le mode 24 heures, procédez comme suit :

#### Passer du mode 12 h au mode 24 h

**CLOCK**

1 2



1. Tenez **CLOCK** enfoncé pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur « 1 » pour 12 heures, et sur « 2 » pour 24 heures.
3. Appuyez sur **START** pour accepter le changement.

### RÉGLAGE DE LA FONCTION LEVER

La fonction **Lever** maintient le four chaud pour faciliter la levée des produits à levure.

#### Pour régler le four pour les produits à levure

1. Placez la pâte couverte dans un bol, sur la grille B ou C du four.

#### Remarque :

Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'une serviette ou d'une pellicule plastique graissée.

**PROOF**



2. Appuyez sur **LEVER** puis sur **START**. La fonction fournit automatiquement la bonne température pour faire lever la pâte; aucun ajustement de température n'est requis.
3. Une fois la pâte levée, appuyez sur **CLEAR/OFF**.

Pour éviter d'abaisser la température du four et de prolonger le temps de levée, n'ouvrez pas la portière du four inutilement.

Vérifiez la pâte de temps à autre pour éviter qu'elle lève trop.

#### Remarque :

- N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments ou les tenir chaud. La température de levée n'est pas assez élevée pour tenir les aliments à une température sûre. Utilisez **CUISSON ET RECHAUFFAGE** pour tenir les aliments chauds.
- La fonction de levée ne fonctionne pas si le four est à plus de 125°F. « **Oven is Hot** » s'affiche.

### ALLUMER/ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

**OVEN LIGHT**

La lampe du four s'allume automatiquement quand vous ouvrez la portière. Vous pouvez aussi l'allumer et l'éteindre en appuyant sur la touche **OVEN LIGHT**.

**Remarque :** La lumière du four ne peut pas être allumée pendant l'autonettoyage.

# AUTONETTOYAGE

L'autonettoyage utilise une température de cuisson au-dessus de la normale pour nettoyer l'intérieur du four, automatiquement.

Il est normal qu'il y ait de la fumée et de petites flammes qui se produisent pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement plutôt que d'attendre que de grosses saletés s'accumulent.

Pendant le nettoyage, la cuisine devrait être bien ventilée afin d'éliminer les odeurs normalement associées avec l'autonettoyage.

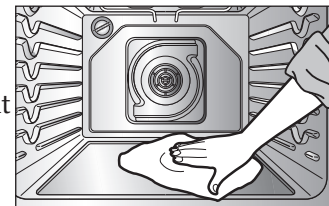
## ⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS** laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.
  - Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- **Déménager les oiseaux dans une autre pièce, bien aérée.**
  - Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées pendant le cycle d'autonettoyage d'une cuisinière.
- **NE PAS** recouvrir de papier d'aluminium (quelque chose) les parois, les grilles et le fond du four ni aucune autre partie de la cuisinière.
  - Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- **NE PAS** forcer l'ouverture de la porte.
  - Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir délicatement la porte après le cycle d'autonettoyage. Se placer à côté du four en ouvrant la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.

## Avant un autonettoyage

Nous vous recommandons de ventiler la cuisine en ouvrant une fenêtre ou utilisant le ventilateur de la hotte, pendant le cycle d'autonettoyage.

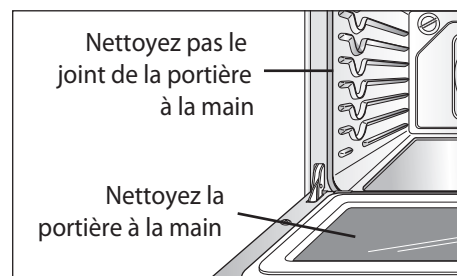
Sortez du four les grilles, le lèche-frite, le gril à rôtir, les ustensiles et toute feuille d'aluminium (quelque chose).



Essuyez les grosses saletés sur le fond du four.

## Remarque:

Enlevez les grilles argentées avant l'autonettoyage.



- Les grilles argentées peuvent être autonettoyées mais elles noirciront, perdront leur lustre et ne glisseront plus aussi bien. Il est recommandé d'ôter toutes les grilles avant de démarrer le cycle de nettoyage automatique.
- Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et sur l'extérieur du joint de la portière doivent être nettoyés à la main. Nettoyez-les avec une eau chaude, des tampons en laine d'acier savonneux ou des nettoyants comme Soft Scrub. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.
- Ne nettoyez pas le joint. La fibre de verre du joint de la portière ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous notez qu'il s'use ou s'échiffe, remplacez-le.
- Essuyez les grosses saletés du fond du four.
- Assurez-vous que le couvre-ampoule de la lampe du four est en place et que la lampe est éteinte.
- Ne laissez pas une pierre à pizza dans le four pendant l'autonettoyage.

# AUTONETTOYAGE

La touche **SELF CLEAN** sert à amorcer le cycle. Utilisée avec **START TIME**, vous pouvez programmer l'heure de l'autonettoyage. L'autonettoyage a des cycles de 2, 3 ou 4 heures.

## Pour faire un autonettoyage immédiat avec arrêt automatique

**SELF  
CLEAN**



1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure, que le four est vide et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN** une fois pour un nettoyage de 3 heures, deux fois pour un nettoyage de 2 heures et trois fois pour un nettoyage de 4 heures. On recommande un cycle de 3 heures pour nettoyer les petits déversements et un de 4 heures pour les fours plus sales.
3. Appuyez sur **START**. L'icône « **DOOR LOCKED** » clignote.
4. Une fois **SELF CLEAN** réglé, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four tant qu'il n'aura pas refroidi. La porte se déverrouillera automatiquement.

## Pendant l'autonettoyage

- Vous pourrez voir de la fumée ou sentir des odeurs les premières fois que vous nettoierez le four. Ceci est normal et diminue avec le temps. Le four pourra aussi fumer s'il est très sale ou si vous laissez la lèchefrite dans le four.
- Alors que le four chauffe, vous pouvez entendre le son de pièces de métal qui s'allongent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas le four.
- Ne forcez pas la porte pour l'ouvrir lorsque « **LOCK** » est affiché. La porte du four demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi. Forcer la porte lui causera des dommages.

## Pour régler l'autonettoyage pour 8 h

**SELF  
CLEAN**

**START  
TIME**

8 0 0



1. Appuyez sur **SELF CLEAN**. Choisissez la durée d'autonettoyage voulue avec **SELF CLEAN**.
2. Appuyez sur **START TIME**. Tapez l'heure désirée avec les touches numériques (8, 0, 0).
3. Appuyez sur **START**. « **DELAY** » et « **CLEAN** » demeurent affichés.
4. L'autonettoyage débute automatiquement à l'heure réglée.

**Remarque :** • Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé au cours du cycle d'autonettoyage.

## Pour arrêter ou interrompre l'autonettoyage

Si vous devez arrêter ou interrompre l'autonettoyage à cause d'une fumée excessive ou d'un feu dans le four :



1. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
2. Après que le four a refroidi, la **PORTE DU FOUR** se déverrouillera automatiquement et vous pourrez l'ouvrir.

## Remarque :

Concernant l'autonettoyage :

- L'autonettoyage ne peut pas commencer si la fonction **Four verrouillé** est activée.
- Une fois **SELF CLEAN** réglé, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four tant qu'il n'aura pas refroidi. La porte se déverrouillera automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le message « **DOOR LOCKED** » cesse de clignoter et demeure allumé. Attendez environ 15 secondes pour que la porte se verrouille.
- Si l'horloge est réglée en mode d'affichage normal de 12 heures, l'autonettoyage à départ retardé ne peut pas être réglé pour commencer plus de 12 heures à l'avance. Pour régler un cycle d'autonettoyage à départ retardé de 12 à 24 heures plus tard, voyez les instructions à la page 32 pour régler l'horloge au mode d'affichage de 24 heures.

## À la fin du cycle d'autonettoyage

- Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four tant que la température n'aura pas baissé suffisamment.
- Nous recommandons d'utiliser le cycle de 2 heures pour la saleté légère, de 3 heures pour la saleté moyenne et de 4 heures pour la saleté épaisse.
- Il faut du temps supplémentaire afin que le four puisse refroidir. La porte du four ne se déverrouillera donc pas tant qu'il n'aura pas refroidi.

**Remarque :** • « **HS** » (**SURFACE CHAUDE**) s'affichera sur la surface de cuisson pendant le cycle d'autonettoyage.

## Après l'autonettoyage

- Vous pourrez remarquer de la cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un linge humide ou un tampon en laine d'acier savonneux, une fois que le four a refroidi ces dépôts sont habituellement des résidus de sel qui ne peuvent pas être éliminés par le cycle de nettoyage. Si le four n'est pas propre après le premier cycle de nettoyage, répétez l'opération.
- Si les grilles sont laissées dans le four et qu'elles ne glissent pas bien après le cycle de nettoyage, essuyez-les et les glissières avec un petit peu d'huile végétale pour en faciliter le mouvement.
- De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine suite aux cycles de chauffage et de refroidissement. Cela est normal et n'affecte pas la performance.

## RETIRER ET REMPLAZER LE TIROIR-CHAUFFE-PLAT

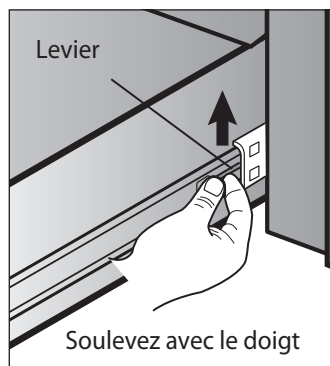
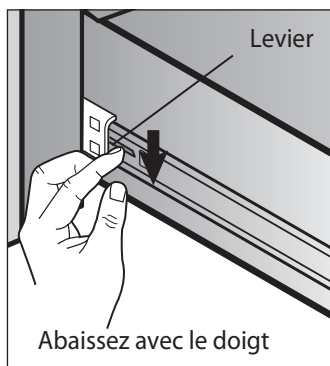
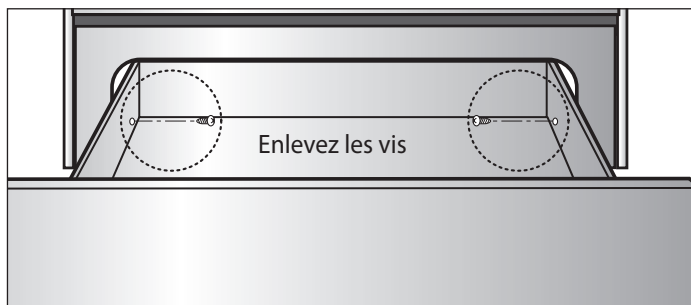
Pour retirer le tiroir chauffe-plate:

1. ATTENTION – ÉTEINDRE le tiroir chauffe-plate avant de le retirer.
2. Ouvrir le tiroir complètement, jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert.
3. Enlever les deux vis (du côté droit et gauche) – voir l'illustration ci-dessous.
4. Repérer les leviers sur chaque glissière du tiroir, tirer le levier de gauche vers le bas et relever le levier de droite.
5. Retirer le tiroir chauffe-plate de la cuisinière.



### ATTENTION

- ÉTEINDRE le tiroir chauffe plat avant de le retirer.  
Tout manquement à ces consignes pourrait entraîner de graves blessures, des chocs électriques ou la mort.



### Pour remettre le tiroir-réchaud :

1. Remettez la patte sur la glissière droite du boîtier du tiroir.
2. Tirez les glissières sur roulements à l'avant de la glissière du châssis.
3. Alignez la glissière de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissière sur la cuisinière.
4. Poussez le tiroir à l'intérieur de la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'encliquent (environ 2 po). Tirez de nouveau le tiroir pour positionner les glissières à roulement. Si vous n'entendez pas de déclic, ou si les glissières ne semblent pas bien posées, enlevez le tiroir et répétez les points 2 à 4. Ceci tiendra au minimum toute possibilité de dommage aux glissières.

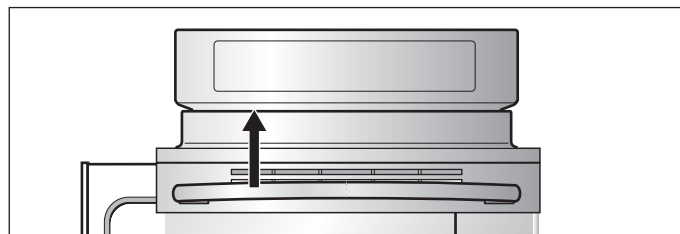
## ÉVENT DU FOUR

L'évent du four est situé au-dessus de l'élément chauffant arrière gauche.

Cette partie peut devenir chaude quand vous utilisez le four.

Il est normal que de la vapeur sorte de l'évent.

L'évent est important pour assurer une bonne circulation d'air. Ne bloquez jamais l'évent.



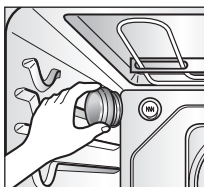
## SOIN ET NETTOYAGE

### Remplacer l'ampoule de la lampe du four

La lampe du four est munie d'une ampoule de 40 W d'appareil ménager. Elle s'allume quand la portière du four est ouverte. Quand la portière est fermée, appuyez sur LAMPE pour l'allumer ou l'éteindre. Elle ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.

#### Pour remplacer l'ampoule :

1. Déconnectez la cuisinière ou coupez le courant.
2. Tournez le globe de la lampe dans le sens antihoraire pour l'enlever.
3. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Posez une ampoule neuve et remettez le globe et les tournant dans le sens horaire.
5. Reconnectez la cuisinière ou remettez le circuit sous tension.



### ⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer l'ampoule du four, **COUPER** l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.
  - L'omission de ce faire peut provoquer des blessures graves, un choc électrique ou la mort.
- S'assurer que le four et l'ampoule sont froids.

### ⚠ AVERTISSEMENT



- **NE PAS** marcher ou s'asseoir sur la porte. Installer le support antibasculement emballé avec la cuisinière.
  - La cuisinière pourrait basculer et des blessures pourraient être causées par le déversement de liquides ou d'aliments chauds, ou par la cuisinière elle-même.
  - Si la cuisinière est tirée du mur pour le nettoyage, le service ou autre raison, s'assurer que la fixation antibasculer est réenclenchée lorsque l'appareil est remis en place contre le mur.

### Pièces peinturées et garnitures décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez une eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les saletés rebelles ou les dépôts de graisse, utilisez un détergent liquide directement sur la saleté, laissez agir 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

**N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs abrasifs sur ces matériaux car ils peuvent érafler.

### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier car ils égratignent les surfaces.

1. Agitez bien le flacon.
2. Placez une petite quantité de nettoyeur pour électroménager en acier inoxydable ou le détergent fourni sur un chiffon humide ou un essuie-tout humide.
3. Nettoyez une petite section, frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux, propre et sec.
5. Répétez au besoin.

#### Remarque:

Si vous avez utilisé un nettoyeur pour électroménager en acier inoxydable à base d'huile minérale avant de nettoyer la cuisinière, lavez la surface avec un détergent à vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyeur pour électroménager en acier inoxydable ou le détergent fourni.

### Lèchefrite et grille

**Ne nettoyez pas le lèchefrite ou la grille au mode d'autonettoyage.**



Après le grillage, retirez le lèchefrite du four. Enlevez la grille. Versez soigneusement la graisse du lèchefrite dans un contenant approprié.

**Lavez et rincez le lèchefrite et la grille dans une eau chaude savonneuse ou avec un tampon à récurer en plastique.**

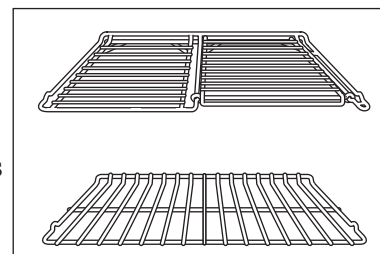
S'il y a des aliments brûlés, saupoudrez la grille avec un nettoyeur alors qu'elle est encore chaude et couvrez-la d'essuie-tout ou d'un linge à vaisselle mouillé. Laisser tremper le lèchefrite fera décoller les aliments brûlés.

**Le lèchefrite et la grille peuvent être nettoyés avec un nettoyeur à four commercial.**

Le lèchefrite et la grille vont aussi au lave-vaisselle.

### Grilles du four

Les grilles du four peuvent s'élever ou être laissées dans le four pendant l'autonettoyage. Si vous les enlevez du four, nettoyez-les avec un nettoyeur abrasif doux. Rincez à l'eau claire et séchez.



Si vous les nettoyez par autonettoyage, leur couleur peut devenir légèrement bleue et le fini pourra perdre son lustre. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez le côté des grilles avec un papier ciré ou un chiffon humecté d'huile à salade (pour rendre les grilles plus glissantes).

## Portière du four

Utilisez une eau savonneuse pour nettoyer le dessus, les flancs et l'avant de la portière du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres sur l'extérieur du judas de la portière.

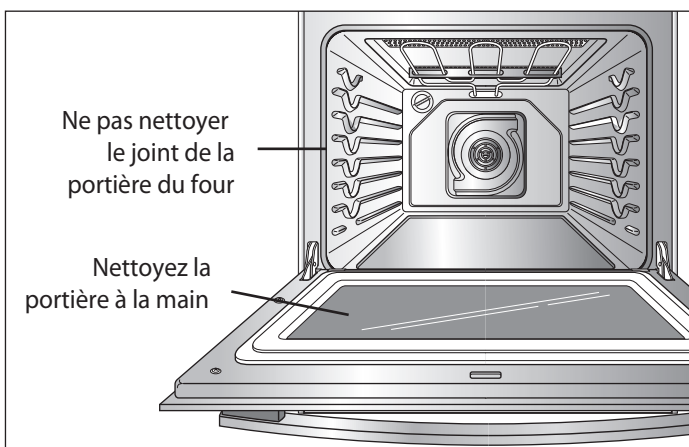
**NE SUBMERGEZ PAS** la portière dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas le nettoyant à vitre pénétrer par les événements de la portière.**

N'UTILISEZ PAS de nettoyant à four, de poudres à récurer ni de nettoyants abrasifs sur l'extérieur de la portière du four.

**NE NETTOYEZ PAS** le joint de la portière du four. Sur les modèles à autonettoyage, le joint est fait d'un matériau tressé, essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et n'enlevez pas le joint.

### ⚠ MISE EN GARDE

- NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs forts ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four parce qu'ils peuvent en égratigner la surface.  
- Cela pourrait briser le vitre.



## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN VERRE

### Entretien quotidien

Pour nettoyer la surface de cuisson en verre, utilisez **UNIQUEMENT** du nettoyant pour surface de cuisson en céramique ou le nettoyant pour surface de cuisson inclus avec la cuisinière. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces ou peuvent endommager la surface avec des égratignures ou des taches permanentes.

Pour maintenir et protéger la table de cuisson en verre, procédez comme suit :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou avec le nettoyant fourni. Ceci aide à protéger la table et à en faciliter le nettoyage ultérieur.
2. Utilisez quotidiennement un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni pour aider à préserver l'éclat du neuf de la table.
3. Agitez bien le nettoyant avant de l'appliquer. N'appliquez que quelques gouttes, directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson entière.
5. Rincez avec de l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour ôter tous les résidus de nettoyage.

**Remarque:** NE CHAUFFEZ PAS la surface de cuisson tant qu'elle n'a pas été complètement nettoyée.

### ⚠ MISE EN GARDE

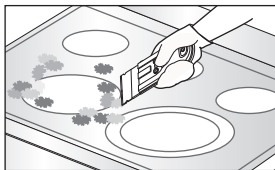
- NE PAS utiliser de tampons à récurer ou de tampons de nettoyage abrasifs.  
- Ils peuvent endommager la surface de cuisson vitrifiée.
- Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous nettoyez la surface de cuisson chaude.

## Résidus calcinés

### Pour nettoyer la porcelaine de verre

#### Étape 1

Retirez d'abord tous les dépôts brûlés ou la nourriture déversée de votre surface de cuisson en porcelaine de verre avec un couteau racleur convenable (similaire à ce que vous utilisez pour gratter la peinture dans les carreaux de fenêtre de votre maison – cela n'endommagera pas la surface de cuisson peinte).

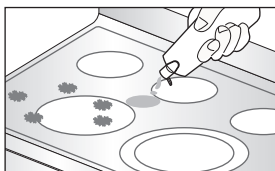


Tenez le racleur à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.

**Remarque:** N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée. Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous utilisez le racleur.

#### Étape 2

Lorsque la surface de cuisson s'est refroidie, appliquez quelques petites quantités (environ la dimension d'une pièce de dix cents) d'un produit nettoyant approuvé dans chaque partie du brûleur et répandez la crème nettoyante sur la surface de cuisson avec un essuie-tout humide comme pour nettoyer une fenêtre.



**Remarque:** Produit nettoyant approuvé

**Weiman CookTop Cleaning Cream** ([www.weiman.com](http://www.weiman.com))

**Cerama Bryte** ([www.ceramabryte.com](http://www.ceramabryte.com))

**Hope's Cooktop Cleaning Cream** ([www.camden-industrial.com](http://www.camden-industrial.com))

**Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray** ([www.easyoff.us](http://www.easyoff.us)).

#### Étape 3

À l'étape finale, nettoyez avec de l'eau claire et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.



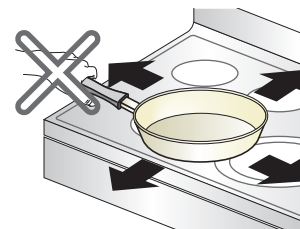
**Important:** Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (conserves, ketchup, sauce tomate, confitures, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou un article en plastique ou du papier d'aluminium fond accidentellement sur la surface de cuisson chaude, retirez la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un couteau racleur (ce qui n'endommagera pas la surface de cuisson peinte) pendant que la surface de cuisson est encore chaude pour éviter le risque d'endommager la surface en porcelaine de verre. Pour votre sécurité, veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous nettoyez la surface de cuisson chaude.

## Marques et égratignures sur le métal

1. Ne faites pas glisser les chaudrons et les poêles sur la table de cuisson. Ils laisseront des marques de métal sur la surface. Ces marques peuvent être éliminées avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni avec le tampon à récurer pour les tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez un chaudron avec revêtement mince d'aluminium ou de cuivre bouillir à sec, la couche peut laisser des marques de décoloration noires sur la table de cuisson. Elles doivent être nettoyées immédiatement avant de faire chauffer l'élément de nouveau sinon la décoloration peut devenir permanente.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Des casseroles ou poêles dont les fonds sont rugueux ou non plats peuvent marquer ou rayer la surface de la table de cuisson.
- Ne faites glisser ni métal ni verre sur la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casserole ou de poêle dont le fond pourrait être encrassé.



## Joint de la table de cuisson

Pour nettoyer le joint de la table de cuisson, étalez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.



## ENTRETIEN

### RETRAIT ET REMISE DE LA PORTIÈRE DU FOUR

#### **⚠ MISE EN GARDE**

- Enlever et soulever la porte avec précaution.
- **NE PAS** soulever la porte par la poignée.  
- La porte est très lourde.

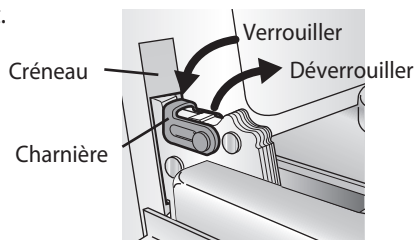
#### **Pour retirer la porte :**

##### 1<sup>ère</sup> étape

Ouvrez la porte entièrement.

##### 2<sup>e</sup> étape

Tirez la charnière vers la porte (Image 1), en position déverrouillée.



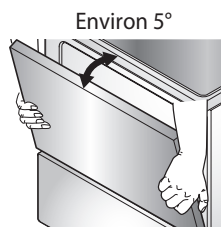
<Image 1>

##### 3<sup>e</sup> étape

Maintenir fermement le haut de la porte des deux côtés.

##### 4<sup>e</sup> étape

Refermez la porte jusqu'à sa position de retrait, c'est-à-dire le milieu entre la position grill et la position fermée. (Image 2)



<Image 2>

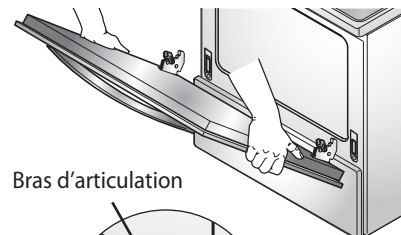
##### 5<sup>e</sup> étape

Tirez la porte vers le haut pour la retirer jusqu'à ce que les charnières se désunissent complètement.

#### **Pour remplacer la porte :**

##### 1<sup>ère</sup> étape

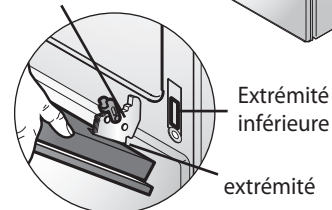
Maintenir fermement le haut de la porte par les deux côtés.



##### 2<sup>e</sup> étape

Ouvrez la porte ouverte en position de retrait, insérez l'embout du bras d'articulation dans l'embout inférieur de l'engravure de la charnière. L'encoche du bras d'articulation doit être entièrement en contact avec le bas du créneau.

Bras d'articulation

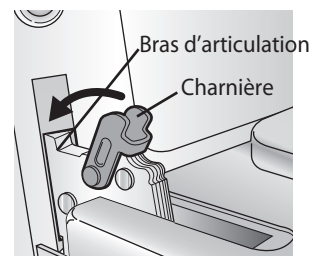


##### 3<sup>e</sup> étape

Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, cela signifie que l'embout du bras d'articulation n'est pas correctement disposé contre l'extrémité inférieure de la charnière.

##### 4<sup>e</sup> étape

ousser la charnière contre la face du four dans la position verrouillée.



##### 5<sup>e</sup> étape

Fermez la porte du four.

### ENTRETIEN DE LA PORTIÈRE –

- La plupart des portières de cuisinière ont une fenêtre en verre qui peut se briser.

#### **Lisez les recommandations suivantes :**

1. Ne fermez pas la portière du four tant que les grilles n'ont pas été complètement poussées dans le four.
2. Ne frappez pas la vitre avec un chaudron, une poêle ou tout autre objet.
3. Égratigner, frapper ou forcer la vitre peut affaiblir la structure, causant un risque accru de bris plus tard.

# DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

## AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE

Avant de faire un appel de service, passez à travers cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. On y présente les problèmes communs qui ne sont pas le résultat d'un vice de matière ou de fabrication.

Problème	Causes possibles / Nettoyage															
La cuisinière n'est pas au niveau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise installation. Placez la grille du four à la position centrale. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pattes de nivellement jusqu'à ce que la grille du four soit au niveau.</li> <li>Assurez-vous que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour supporter la cuisinière.</li> <li>Si le plancher est incliné ou bombé, communiquez avec un menuisier pour corriger le problème.</li> <li>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. Assurez-vous que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.</li> </ul>															
La cuisinière ne se déplace pas facilement. Elle doit être accessible pour le service.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Armoires inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre la cuisinière accessible.</li> <li>Le tapis nuit à la cuisinière. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis.</li> </ul>															
La commande émet un bit et affiche un code d'erreur F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La commande électronique a détecté un problème. Appuyez sur <b>CLEAR/OFF</b> pour éliminer le code et arrêter l'avertisseur. Reprogrammez la cuisinière. Si le problème revient, inscrivez-en le numéro. Appuyez sur <b>CLEAR/OFF</b> et communiquez avec un agent de service.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Court-circuit au clavier</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>Le verrouillage de portière ne fonctionne pas</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Détecteur du four ouvert</td> </tr> <tr> <td>F-4</td> <td>Détecteur du four court-circuité</td> </tr> <tr> <td>F-7</td> <td>Aucun chauffage</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Le four est trop chaud</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-1	Court-circuit au clavier	F-2	Le verrouillage de portière ne fonctionne pas	F-3	Détecteur du four ouvert	F-4	Détecteur du four court-circuité	F-7	Aucun chauffage	F-9	Le four est trop chaud
CODE	CAUSE															
F-1	Court-circuit au clavier															
F-2	Le verrouillage de portière ne fonctionne pas															
F-3	Détecteur du four ouvert															
F-4	Détecteur du four court-circuité															
F-7	Aucun chauffage															
F-9	Le four est trop chaud															
Les éléments chauffants ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez vite	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvais type d'ustensiles de cuisine.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des poêles plates et du même diamètre que l'élément utilisé.</li> </ul> </li> <li>À certains endroits, le courant peut être faible.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez la poêle jusqu'à ce que la température voulue soit obtenue.</li> </ul> </li> </ul>															
Les éléments chauffants ne fonctionnent pas bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur déclenché.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réengagez le disjoncteur.</li> </ul> </li> <li>Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir réglé la bonne commande pour l'élément utilisé.</li> </ul> </li> </ul>															
L'élément chauffant cesse de cuire quand on passe à un réglage plus bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal, l'élément est toujours allumé et chaud.</li> </ul>															
Zones de décoloration sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des déversements n'ont pas été nettoyés avant l'utilisation suivante.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Voyez la section sur le nettoyage de la table de cuisson.</li> </ul> </li> <li>Surface chaude sur un modèle avec table de cuisson de couleur pâle.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. La surface peut sembler décolorée quand elle est chaude. Ceci est temporaire et devrait disparaître une fois la surface refroidie.</li> </ul> </li> </ul>															
Cyclage automatique de marche et d'arrêt des éléments chauffants	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la chaleur réglée.</li> </ul> </li> </ul>															

## DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles / Nettoyage
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension et connectée à la terre.</li> </ul> </li> <li>• Un fusible est grillé ou un disjoncteur déclenché. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul> </li> <li>• Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> </ul>
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le fil est bien connecté dans la prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.</li> <li>• Le câblage de service n'est pas complet. Communiquez avec l'agent de service pour une aide.</li> <li>• Panne de courant. Vérifiez si les lumières de la maison fonctionnent. Téléphonnez à la compagnie hydroélectrique pour vérifier le service.</li> </ul>
La commande du four affiche « PF », « HS »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PF s'affiche chaque fois que le courant a été interrompu à la cuisinière. Pour éliminer le message PF, appuyez sur CLEAR/OFF et assurez-vous de régler l'horloge à la bonne heure.</li> <li>• Pour éliminer le message HS, appuyez sur l'interrupteur ON/OFF.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacez ou resserrez l'ampoule. Voyez Remplacer l'ampoule de la lampe du four.</li> </ul>
Fumée excessive pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La commande n'est pas bien réglée. Suivez les directives sur l'utilisation du four.</li> <li>• La viande est trop près de l'élément. Positionnez la grille pour assurer un espace approprié entre la viande et l'élément. Réchauffez l'élément pour le préparer au grillage.</li> <li>• La viande n'est pas bien préparée. Enlevez le gras excédentaire. Découpez les rebords gras pour éviter le recoquillage.</li> <li>• Le plateau est inséré à l'envers dans le lèchefrite, empêchant la graisse de drainer. Placez toujours une grille dans le lèchefrite, broches sur le dessus, pour laisser la graisse tomber dans le lèchefrite.</li> <li>• Accumulation de graisse sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est requis si vous faites souvent du grillage. La vieille graisse ou des éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.</li> </ul>
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• La grille est mal placée ou pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Mauvais ustensile ou ustensiles de dimensions inappropriées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• La sonde du four doit être ajustée. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voyez comment ajuster la température du four, dans la section sur les options.</li> </ul> </li> </ul>

## DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles / Nettoyage
Les aliments ne se grillent pas bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurez-vous d'utiliser la touche GRILLAGE.</li> </ul> </li> <li>• La grille n'est pas bien positionnée. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez le guide sur le grillage.</li> </ul> </li> <li>• L'ustensile ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez un lèchefrite et la grille fournis avec votre cuisinière.</li> </ul> </li> <li>• Feuille d'aluminium dans le lèchefrite et la grille n'est pas placée correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• À certains endroits, le courant peut être faible. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réchauffez l'élément de grillage pendant 10 minutes.</li> <li>- Grillez les aliments plus longtemps que recommandé dans le guide de grillage.</li> </ul> </li> </ul>
La température du four est trop élevée ou faible	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sonde du four doit être ajustée. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez comment ajuster la température du four dans la section des options.</li> </ul> </li> </ul>
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des particules comme du sel ou du sable entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent égratigner. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petits éraflures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles avec le temps.</li> <li>• Vous avez utilisé un nettoyant non recommandé pour les surfaces en verre-céramique. Voyez « Nettoyage de la surface de cuisson en verre » dans la section ENTRETIEN.</li> <li>• Vous avez utilisé un ustensile au fond rugueux. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.</li> </ul>
Marques de métal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frottement de la surface de cuisson avec des ustensiles en métal. Ne faites pas glisser les ustensiles en métal sur la table de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour surface en verre-céramique pour éliminer les marques. Voyez « Nettoyage de la surface de cuisson en verre », dans la section ENTRETIEN.</li> </ul>
Marques ou points bruns	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déversements cuits sur la surface. Utilisez le grattoir à lame de rasoir pour enlever les saletés. Voyez « Nettoyage de la surface de cuisson en verre » dans la section ENTRETIEN.</li> </ul>
Zones de décoloration avec reflets métalliques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dépôts de minéraux de l'eau et des aliments. Nettoyez-les avec une crème pour surface de cuisson en verre-céramique. Utilisez des ustensiles au fond propre et sec.</li> </ul>
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température du four est trop élevée pour engager l'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laissez la cuisinière refroidir et effectuez les réglages de nouveau.</li> </ul> </li> <li>• Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisez Autonettoyage dans la section sur le four.</li> </ul> </li> <li>• L'autonettoyage ne peut pas fonctionner si le four est verrouillé ou si une surface radiante reste allumée.</li> </ul>
« Craquement » ou « pétilllement » Fumée excessive pendant l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'agit du son du métal qui chauffe et refroidir pendant la cuisson et le nettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cela est normal.</li> </ul> </li> <li>• Saletés excessives. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appuyez sur la touche EFFACER/ETEINDRE. Ouvrez les fenêtres pour faire fuir la fumée. Atteignez que le mode d'autonettoyage s'annule. Essuyez les saletés excédentaires et reprenez l'autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>

## DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles / Nettoyage
La portière du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four est trop chaud.</li> <li>- Laissez la température du four s'abaisser sous le niveau de verrouillage.</li> </ul>
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four sont mal réglées.</li> <li>- Lisez la section Autonettoyage du four.</li> <li>• Le four était très sale.</li> <li>- Nettoyez les gros déversements avant d'engager l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un deuxième cycle d'autonettoyage ou un autonettoyage de plus longue durée.</li> </ul>
« NETTOYAGE » clignote à l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'autonettoyage a été choisi mais la portière du four n'est pas fermée.</li> <li>- Fermez la portière du four.</li> </ul>
« PORTIERE VERROUILLEE » s'allume quand vous voulez cuire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La portière du four est verrouillée parce que la température dans le four est encore trop chaude.</li> <li>- Appuyez sur la touche EFFACER/ETEINDRE. Laissez le four refroidir.</li> </ul>
De la vapeur sort par l'évent	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendant la cuisson par convection, il est normal que de la vapeur sorte par l'évent du four. Plus vous utilisez de grilles ou cuisez d'aliments, plus vous verrez de vapeur.</li> </ul>
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'évent	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal quand la cuisinière est neuve et disparaît avec le temps.</li> <li>- Pour accélérer le processus, engagez l'autonettoyage pour un cycle minimal de 3 heures. Lisez la section Autonettoyage du four.</li> </ul>
Le ventilateur est bruyant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur de cuisson par convection s'allume et s'éteint automatiquement.</li> </ul>
Les grilles du four glissent difficilement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles argentées brillantes ont été nettoyées par le cycle d'autonettoyage.</li> <li>- Appliquez un petit peu d'huile végétale sur un essuie-tout et frottez le bord des grilles. Ne vaporisez pas de Pam® ou de lubrifiant en aérosol.</li> </ul>
Ventilateur de convection s'arrête	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur de convection durant un cycle de cuisson par convection.</li> <li>- C'est normal et cela permet un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière mais d'un fonctionnement normal.</li> </ul>

# LG ELECTRONICS CANADA, INC.

## GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG – Canada

**GARANTIE:** Si votre four électrique LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée 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.)	
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de 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 RELATION 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 spécifiques. 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 spécifiées 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. Des 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 et/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 de 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 spécifiées 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, téléphonez-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.com>

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :



To contact LG Electronics  
24 hours a day, 7 days a week:  
**1-888-542-2623 (CANADA)**  
Or visit us on the Web at: [www.lg.com](http://www.lg.com)

Pour contacter LG Electronics  
24h/24 et 7jours/7:  
**1-888-542-2623 (CANADA)**  
Ou consultez notre site Internet au: [www.lg.com](http://www.lg.com)