



Pour contacter LG Electronics
24h/24 et 7jours/7 :

1-888-542-2623 (CANADA)

Ou consultez notre site Internet au:
ca.lge.com (Canada)

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

GUIDE D'UTILISATION

Veillez lire le manuel d'utilisation
avec soin avant l'utilisation et
gardez-le en lieu sûr pour
référence ultérieure.

Modèles

**LRE3091ST
LRE3091SB
LRE3091SW**



INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES3-9

Prise de courant de l'appareil.....9

COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

En cas de coupure du courant10

Indicateur de surface chaude10

Emplacements des éléments de surface rayonnants
et des commandes10

Réglage des commandes de surface11

Conseils pour protéger la surface de la table de
cuisson en verre12

Surface de la table de cuisson en verre12

Zones de cuisson13

Utilisation d'ustensiles adaptés13

Conseils pour la mise en conserve14

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et fonctions15

Fonctions du panneau de commande16

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

Réglage de l'horloge17

Réglages minimum et maximum des touches
de commande17

Marche/Arrêt de la minuterie18

Réglage de la fonction de verrouillage du four18

Modification du mode de l'horloge (12/24h)19

Réglage de l'unité de température - Fahrenheit ou
Celsius19

Réglage du volume de l'alarme19

Marche/Arrêt du voyant de préchauffage20

Réglage du thermostat20

Réglage de la cuisson21

Cuisson à étages22

Avant d'utiliser les grilles de cuisson22

Réglage de la cuisson programmée23

Réglage de la cuisson différée24

Réglage du gril25

Recommandations pour l'utilisation du gril25-26

Marche/Arrêt de l'éclairage du four26

Auto-nettoyage27-29

Retrait et remise en place du tiroir de rangement30

Aération du four30

MAINTENANCE

Entretien et nettoyage31-32

Nettoyage de la table de cuisson en verre32-33

Retrait et remise en place de la porte du four
amovible34

Consignes d'entretien de la porte34

DÉPANNAGE

Avant d'appeler un dépanneur35-38

GARANTIE

Garantie pour les clients aux Canada39

MERCI !

Félicitations pour votre achat et
bienvenue dans la famille LG. Votre
nouvelle cuisinière électrique LG
offre des fonctions de cuisson de
précision simples à utiliser, avec un
style résolument design. Respectez
les consignes de fonctionnement et
d'entretien de ce guide et votre
cuisinière fonctionnera durant de
nombreuses années.

Agrafez votre reçu ici.

Informations d'enregistrement du produit

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Lisez et respectez toutes les consignes avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dégât lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide n'aborde pas toutes les situations pouvant se produire. Contactez toujours un technicien ou le fabricant en cas de problème que vous ne parvenez pas à résoudre.



Ce symbole d'avertissement de sécurité attire votre attention sur les dangers potentiels qui peut entraîner des blessures ou le décès. Tous les messages de sécurité reprennent ce symbole d'avertissement ainsi que la mention **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION**. Ces mentions signifient :

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole attire votre attention sur des dangers ou des pratiques dangereuses qui pourraient provoquer des blessures graves ou le décès.

⚠ ATTENTION Ce symbole attire votre attention sur des dangers ou des pratiques dangereuses qui pourraient provoquer des blessures ou des dégâts.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

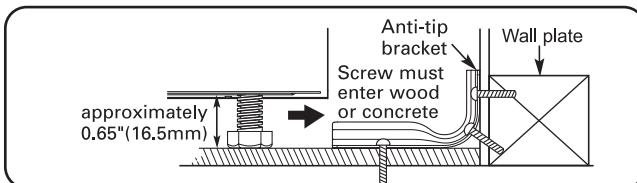
⚠ AVERTISSEMENT



• **NE PAS monter ou s'asseoir sur la porte. Installez le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.**



- La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures par choc ou brûlure.
- Si vous décollez la cuisinière du mur pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, vérifiez que le support anti-basculement est correctement remis en place une fois la cuisinière à nouveau poussée contre le mur.



Pour limiter le risque de basculement de la cuisinière, veillez à installer correctement le support anti-basculement.

- Pour vérifier que le support anti-basculement est correctement installé : Agrippez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez doucement de la faire basculer vers l'avant. Vérifiez que le dispositif anti-basculement est mis à l'épreuve.
- Tiroir chauffe-plats ou tiroir de rangement : retirez le tiroir et vérifiez que la cale arrière est bien insérée dans le support anti-basculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour procéder à l'installation correcte du support anti-basculement.
- Veillez à ce que votre appareil soit bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le guide.
- Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Mettez toujours l'appareil hors tension avant toute intervention en le débranchant, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (suite)

- **NE PAS TOUCHER LES RÉSISTANCES CHAUFFANTES OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**

Les résistances chauffantes peuvent être chaudes même si leur couleur demeure foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez aucun vêtement ou autre matériau inflammable entrer en contact avec les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Les surfaces intérieures de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Ces surfaces comprennent les ouvertures d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.

- **Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte.**

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer avant de retirer ou de remettre de la nourriture dans le four.

- **Ne pas faire chauffer des récipients fermés.**

L'accumulation de la pression peut provoquer l'explosion du récipient, ce qui peut entraîner des blessures.

- **Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de le faire fonctionner.**

Ne laissez aucun plastique, vêtements ou papier à proximité des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.

- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**

Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'auto-nettoyage.

Tenez-vous à côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser s'évacuer l'air chaud ou la vapeur. Le four peut encore être TRÈS CHAUD.

- **NE PAS utiliser un tampon métallique à récurer.**

Vous risquez de RAYER les surfaces.

- **NE PAS utiliser de décapant, de nettoyant abrasif ou de raclette en métal pointue pour nettoyer la vitre de la porte du four car cela risque de rayer la surface.**

Vous risquez de briser la vitre.

- **Soyez vigilant lorsque que vous retirez et soulevez la porte.**

- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**

La porte est très lourde.

- **NE PAS monter ou s'asseoir sur la porte.**

Installez le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.

- La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures par choc ou brûlure.

- Si vous décollez la cuisinière du mur pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, vérifiez que le support anti-basculement est correctement remis en place une fois la cuisinière à nouveau poussée contre le mur.

⚠ AVERTISSEMENT

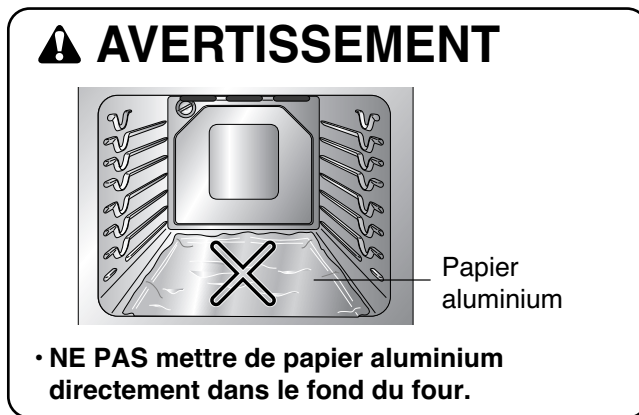
- **NE JAMAIS utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.**
- **NE PAS utiliser d'eau sur les feux de graisses. Si le four prend feu, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **Utilisez des maniques sèches uniquement. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les résistances chauffantes. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais.**
- **Stockage dans ou sur l'appareil. Aucun matériau inflammable ne doit être stocké dans le four ou à proximité des éléments de surface.**
- **Portez des vêtements ajustés. Ne portez jamais de vêtements lâches ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Revêtements de protection.** N'utilisez jamais de papier aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four. IL'installation incorrecte d'un tel revêtement peut provoquer une électrocution ou un incendie.
- **Ne pas** laisser du papier aluminium ou une sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Avant de remplacer l'ampoule du four, couper l'alimentation électrique du four à partir du fusible principal ou du tableau des disjoncteurs.** Sinon, il existe un risque de blessure grave, de danger de mort ou d'électrocution.
- **NE PAS GARNIR les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four d'aluminium en feuille ou de toute autre matière.** Sinon, cela peut perturber la distribution de chaleur, entraîner de mauvais résultats de cuisson et endommager de manière permanente l'intérieur du four (l'aluminium en feuille se mélangera à la surface intérieure du four.)



HOTTE DE VENTILATION

- **Veillez à ce que l'aération du four ne soit pas obstruée.** L'aération du four est située au-dessus de l'unité de surface arrière gauche.

Cette partie peut chauffer au cours de l'utilisation du four. Ne jamais obstruer ce conduit d'aération et ne jamais placer dessus des éléments en plastique ou sensibles à la chaleur.

POSITIONNEMENT DES PLATS



Sinon, cela peut endommager de manière permanente les finitions du fond du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- **Utilisez des ustensiles de taille adaptée.** Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de cuisson de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour recouvrir la résistance chauffante de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles d'une taille insuffisante entraîne l'exposition d'une partie de la résistance chauffante qui peut provoquer l'embrasement des vêtements par contact direct. L'adéquation entre l'ustensile et le brûleur améliore également l'efficacité.
- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsqu'elles sont réglées à une température élevée.** Les débordements peuvent provoquer des fumées et des projections de graisses qui peuvent s'enflammer.
- **Ustensiles de cuisine vitrifiés.** Seuls certains types d'ustensiles vitrifiés en verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autre peuvent supporter la chaleur de la table de cuisson sans casser à cause du changement soudain de température.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur mais pas au-dessus des unités de surface adjacentes.** Pour limiter le risque de brûlures, d'embrasement des matériaux inflammables et de déversement accidentel dû au contact involontaire de l'ustensile, la poignée doit être positionnée vers l'intérieur mais pas au-dessus des unités de surface adjacentes.
- Assurez-vous de savoir quelle touche de commande contrôle quelle unité de surface. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.

FRITEUSES

- Soyez très vigilant lorsque vous déplacez la friteuse ou lorsque vous jetez l'huile chaude.

SÉCURITÉ EN COURS D'UTILISATION

- **Grilles de cuisson.** Placez toujours les grilles de cuisson dans la position souhaitée lorsque le four est froid.
- **Utilisez toujours des gants ou des maniques pour retirer les plats du four ou de la table de cuisson.** Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur des récipients.
- **Soyez vigilant lorsque vous utilisez les fonctions CUISSON PROGRAMMÉE ou CUISSON DIFFÉRÉE.** Utilisez la minuterie automatique lorsque vous cuisez des viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter rapidement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être d'abord conservés au frais au réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont frais, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant que la cuisson ne commence et doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée. Ingérer des aliments gâtés peut provoquer une intoxication alimentaire.
- **Si le four prend feu, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **NE JETEZ PAS de l'eau ou de la farine sur le feu.** La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut provoquer un feu de graisses risquant de s'étendre et de causer des blessures.
- **NE PAS utiliser la lèchefrite sans la grille. NE PAS couvrir la grille avec du papier aluminium.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

SÉCURITÉ DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- Tenez les enfants éloignés du four.
- Les parties adjacentes deviennent chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.

ATTENTION

- **NE PAS** laisser les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.

ATTENTION

- **NE JAMAIS** laisser les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil en cours d'utilisation ou encore chaud. Les enfants ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir sur une partie de l'appareil car ils risquent de se blesser ou de se brûler.
- **NE JAMAIS** conserver des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans un rangement situé au-dessus de l'appareil. Si les enfants montaient sur l'appareil ou sur la porte de l'appareil pour atteindre les objets, ils pourraient se blesser sérieusement.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laissez les ustensiles chauds refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des petits enfants. Les enfants doivent apprendre que cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou d'autres parties de l'appareil.

FRANÇAIS

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

• **NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS.**

Les unités de surface peuvent être chaudes même si leur couleur demeure foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez aucun vêtement ou autre matériau inflammable entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Cela inclut la table de cuisson et la zone située au-dessus de la porte du four.

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée.** Si la table de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les salissures peuvent y pénétrer et provoquer une électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

• **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.**

N'utilisez pas d'éponge ou de torchon pour essuyer des salissures sur une surface de cuisson chaude. Utilisez une raclette en métal adaptée.

• **NE PAS utiliser la surface de la table de cuisson en verre** comme une planche à découper.

• **NE PAS placer ou stocker** des éléments qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson en verre, même si elle n'est pas utilisée.

• Allumez toujours les unités de surface après avoir posé les ustensiles.

• **NE PAS stocker** au-dessus de la surface de la table de cuisson des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE (suite)

- **NE PAS poser** de papier aluminium ou d'objets en plastique tels qu'une salière ou une poivrière, un repose-cuillère, un emballage en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
 - L'air chaud de l'aération pourrait faire fondre le plastique ou enflammer les objets inflammables.
- Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.
- **NE JAMAIS cuisiner directement sur le verre.** Utilisez toujours un ustensile de cuisson.
- **Posez toujours la casserole au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.**
NE JAMAIS laisser les unités de surface sans surveillance à haute température.
 - Les débordements peuvent provoquer des fumées et des projections de graisses qui peuvent s'enflammer.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles.
- **NE PAS utiliser de film plastique pour couvrir la nourriture.**
 - Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- **NE JAMAIS toucher les unités de surface avant qu'elles n'aient refroidi.**
- Les éléments de surface peuvent encore être chauds et occasionner des brûlures si la surface en verre est touchée avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures sur la surface de cuisson pour éviter l'utilisation ultérieure d'un nettoyant puissant.
- Si une armoire de stockage est installée directement au-dessus de la surface de cuisson, réservez-la à des objets utilisés peu fréquemment et qui peuvent supporter la chaleur. La température peut être dangereuse pour les objets tels que les liquides volatiles, les nettoyeurs ou les aérosols.
- **NE PAS toucher les unités de surface avant qu'elles n'aient suffisamment refroidi.**
 - Les éléments de surface peuvent encore être chauds et occasionner des brûlures.
- **NE JAMAIS laisser des aliments cuire sans surveillance à une température élevée ou moyennement élevée.** Les débordements peuvent provoquer des fumées et des projections de graisses qui peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous réchauffez des aliments, n'utilisez pas de récipients fermés. L'air chaud doit pouvoir s'évacuer.
- **NE PAS utiliser un tampon métallique à récurer.**
 - Vous risquez de rayer les surfaces.
- **NE PAS utiliser une brosse ou un tampon de nettoyage abrasif.**
 - Ils risquent d'endommager la surface de la table de cuisson en verre.
- **Les ustensiles de cuisine avec un fond rugueux peuvent marquer ou rayer la surface de la table de cuisson.**
- **Ne faites glisser aucun objet en métal ou en verre sur la table de cuisson.**
- **N'utilisez pas d'ustensile dont le fond est sale.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- **Ne pas nettoyer le joint de la porte.** Ce joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, abîmer ou déplacer le joint.
- **Ne pas utiliser de décapant pour four.** Aucun décapant pour four du commerce ou revêtement protecteur de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé pour nettoyer le four (intérieur et extérieur).
- **Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four.** Retirez la lèchefrite, toutes les grilles de cuisson, la sonde thermique et tout autre ustensile de la cavité du four.
- **Ne jamais laisser des oiseaux en cage dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant du four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Ces vapeurs peuvent être dangereuses ou fatales pour les oiseaux. Placez la cage dans une pièce bien ventilée.
- Le cycle d'auto-nettoyage ne nettoie que les pièces répertoriées dans ce guide. Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout autre ustensile du four.
- Il est normal que la table de cuisson de la cuisinière devienne chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. Par conséquent, il faut éviter de toucher la table de cuisson pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- **Consigne importante.** Si le code d'erreur d'auto-nettoyage **F** affiche, et si trois longs bips retentissent, cela signifie que le four fonctionne mal en mode d'auto-nettoyage. Coupez la source de courant ou le disjoncteur et faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- **Assurez-vous que les lampes du four sont froides avant de le nettoyer.**

PRISES DE COURANT DE L'APPAREIL

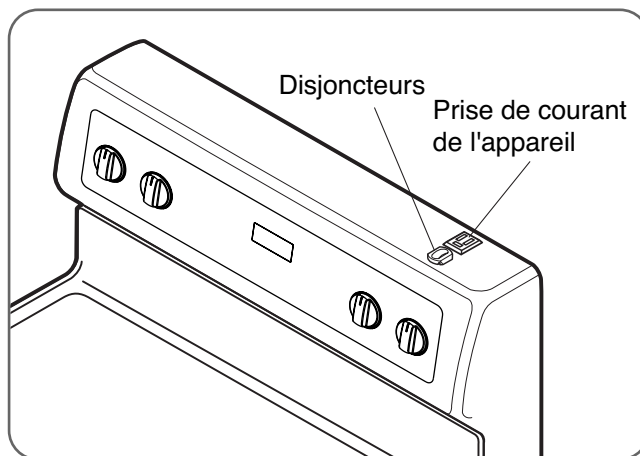
Les prises de courant de 120 V de l'appareil situées sur le tableau de commande peuvent être utilisées pour faire fonctionner des appareils portatifs placés sur les plans de travail situés à côté de la cuisinière.

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

REMARQU: ne pas placer d'appareils portatifs sur la plaque de cuisson. Si la plaque de cuisson est chaude, cela pourrait endommager les appareils portatifs.

Disjoncteurs des prises de l'appareil :

les disjoncteurs des prises de l'appareil sont situés sur la partie supérieure du tableau de commande de la cuisinière. Ils sont réglés pour 15 A et se déclenchent si l'appareil branché dépasse 15 A. Pour réenclencher les disjoncteurs, appuyer sur l'interrupteur situé sur le tableau de commande.



REMARQU: si la prise de courant de l'appareil ne fonctionne pas, tester le petit appareil portatif en le branchant à d'autres prises.

COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

EN CAS DE COUPURE DU COURANT

Si votre four a été programmé et qu'une coupure de courant s'est produite, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées.

En cas de coupure de courant, l'heure clignote à l'écran.

Appuyez sur la touche **Clear/Off (Effacer/Arrêt)**. Réglez l'horloge à l'heure correcte.

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE



- S'allume lorsque l'unité est trop chaude pour être touchée.
- S'allume pendant un cycle d'auto-nettoyage.

- Reste allumé après que l'unité a été éteinte.
- Rougeoie tant que l'unité n'a pas refroidi à une température d'environ 150 °F ou 65 °C.

EMPLACEMENTS DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS ET DES COMMANDES

Les éléments de surface rayonnants sont situés sur la table de cuisson comme illustré ci-dessous.



COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

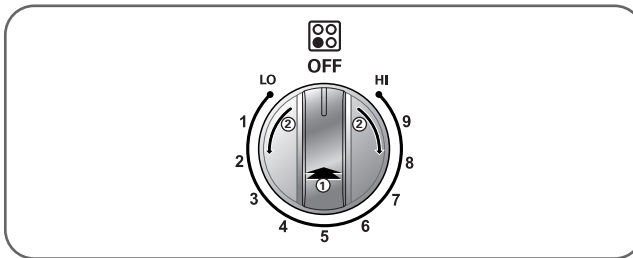
RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

À utiliser pour allumer les éléments de surface. Un choix infini de réglages de la chaleur est disponible, de **faible (LO)** à **élevée (HI)**. Les boutons peuvent être orientés sur n'importe quel réglage.

Pour allumer une unité de surface simple (avant gauche, arrière gauche, arrière droite)



- 1 Posez l'ustensile sur l'élément de surface.
- 2 Appuyez sur le bouton et faites-le tourner dans un sens ou l'autre en fonction de la température souhaitée.
 - Le panneau de commande comporte des symboles permettant d'identifier le bouton correspondant à chaque élément. Par exemple, le symbole ci-dessus représente l'élément avant gauche.
- 3 Le panneau de commande comporte un indicateur lumineux par élément. Lorsqu'un bouton de commande d'une surface est actionné, le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra lorsque tous les éléments de surface seront éteints.
- 4 Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton sur **OFF**. Retirez l'ustensile.



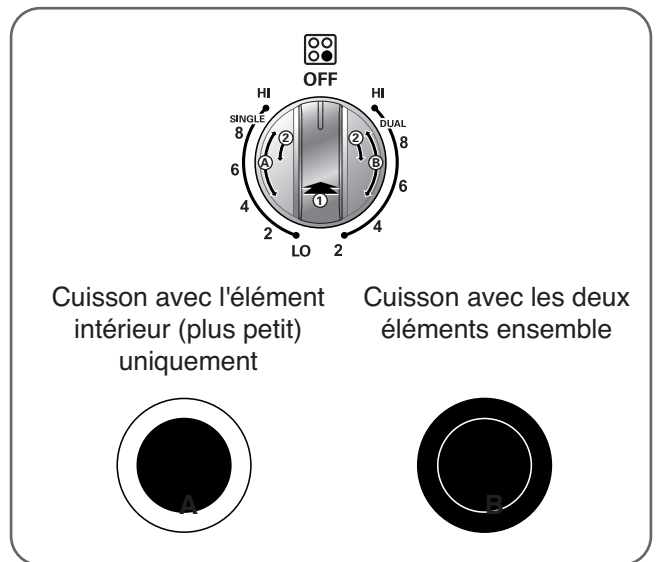
Pour allumer une unité de surface double (avant droite)



Élément double (modes de sélection)

La surface de cuisson comporte un élément double situé à droite à l'avant de la table de cuisson. Vous pouvez modifier la taille de l'élément. Le petit élément est commandé par le côté gauche du bouton.

Pour faire fonctionner l'élément entier, utilisez le côté droit du bouton. Le bouton pour les deux tailles d'élément peut être réglé sur n'importe quelle commande entre **Low (Faible)** et High (**Élevée**).



Cuisson avec l'élément intérieur (plus petit) uniquement

Cuisson avec les deux éléments ensemble

⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des ustensiles et des plats recommandés pour une utilisation dans un four ou sur une table de cuisson.
- Utilisez toujours des gants pour retirer les plats de l'élément de surface car les ustensiles et les plats seront chauds.
- Lorsque vous réchauffez des aliments, n'utilisez pas de récipients fermés. L'air chaud doit pouvoir s'évacuer.
- N'utilisez pas de film plastique pour couvrir la nourriture.
 - Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

- **NE JAMAIS** laisser des aliments cuire sans surveillance à une température élevée ou moyennement élevée.
- Les débordements peuvent provoquer des fumées et des projections de graisses qui peuvent s'enflammer.

COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

CONSEILS POUR PROTÉGER LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON EN VERRE

Nettoyage

(Voir les pages 32-33 pour plus d'informations.)

Avant la première utilisation, nettoyez la table de cuisson. Nettoyez la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ainsi, votre table de cuisson restera en bon état. En cas de salissures pendant la cuisson, nettoyez immédiatement la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude pour éviter l'utilisation ultérieure d'un nettoyant puissant. Faites très attention et enlevez les taches avec une raclette en métal adaptée.

Ne pas laisser les salissures sur la zone de cuisson ou sur le rebord de la table de cuisson pendant une longue période.

Ne pas utiliser des poudres nettoyantes abrasives ou des tampons à récurer qui risquent de rayer la table de cuisson.

Ne pas utiliser de chlore, d'ammoniaque ou d'autres nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une utilisation sur de la vitrocéramique.

Pour éviter tout autre dommage

Ne pas laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement. (Voir la section Nettoyage, pages 32-33.)

Ne pas laisser un ustensile chauffer à vide car cela endommagera la surface et l'ustensile.

Ne pas utiliser la table de cuisson comme une surface de travail ou une planche à découper.

Ne pas cuire des aliments directement sur la surface.

Pour éviter les traces et les rayures

Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.

Ne pas placer un dessous-de-plat ou un anneau de wok entre la surface et la casserole. Ces éléments peuvent laisser des traces ou rayer la surface. Ne pas faire glisser des casseroles en aluminium sur une surface chaude. Les casseroles peuvent laisser des traces qui doivent être supprimées rapidement.

(Consulter les pages 32-33 relatives au nettoyage.)

Pour éviter les rayures, s'assurer que la surface et le fond de la casserole sont propres et secs avant la mise en marche. Pour éviter les rayures ou les dommages causés à la surface en vitrocéramique, ne pas laisser du sucre, du sel ou de la graisse sur la surface de cuisson.

Essuyer la surface de cuisson à l'aide d'un linge ou d'une serviette en papier propre avant toute utilisation.

Ne pas faire glisser des casseroles en métal lourd sur la surface car elles peuvent provoquer des rayures.

Pour éviter les taches

Ne pas utiliser un linge à vaisselle ni une éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Il se peut qu'un film se dépose et provoque des taches sur la surface de cuisson après que celle-ci est chauffée.

Le fait de cuisiner de manière continue sur une surface sale peut provoquer une tache permanente.

SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON EN VERRE

Remarques sur la surface de la table de cuisson en verre :

- La table de cuisson peut dégager une légère fumée et une légère odeur lors des premières utilisations.
- La table de cuisson en verre reste chaude un certain temps après que les éléments ont été éteints. Éteignez les éléments quelques minutes avant que les aliments ne soient complètement cuits et servez-vous de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

zone de cuisson est suffisamment refroidie pour être touchée. À cause de la manière dont ils conservent la chaleur, les éléments de la table de cuisson ne réagissent pas à la modification des réglages aussi rapidement que les résistances.

- En cas de débordement, retirez l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne pas essayer de soulever la table de cuisson.**
- La surface de la table de cuisson peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est normal et disparaît lorsque la surface refroidit.

COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

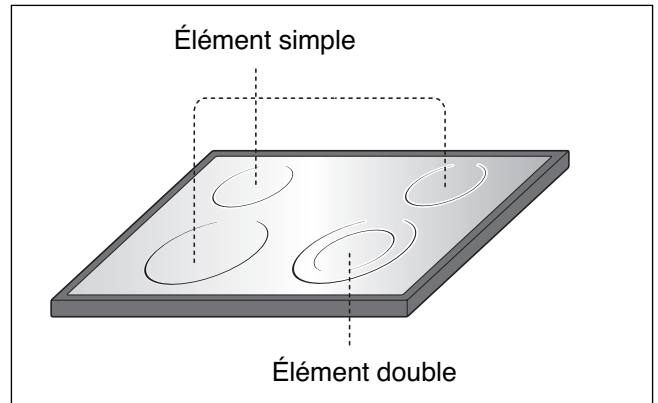
ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson sur votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de la table de cuisson en verre. Pour une cuisson efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.

Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus d'1-2 cm au-delà de la zone de cuisson.

Lorsqu'une commande est actionnée, un rougeolement est visible sur la surface de la table de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra en alternance pour maintenir la chaleur prédéfinie, même en position Hi (Élevée).**

Pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section des recommandations sur les ustensiles.

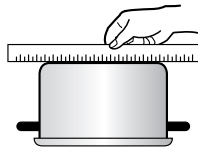


UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

L'utilisation d'ustensiles adaptés peut prévenir de nombreux problèmes, tels qu'un temps de cuisson trop long ou des résultats incohérents. Utiliser des ustensiles adaptés permet de réduire les temps de cuisson et de cuire les aliments de manière plus uniforme. L'acier inoxydable est recommandé.

Vérifiez que les ustensiles ont un fond plat à l'aide d'une règle.

- 1 Placez une règle sur le fond de l'ustensile.
- 2 Tenez-le à la lumière.
- 3 Aucune lumière ne doit être visible sous la règle.



REMARQUE :

- N'utilisez pas un petit ustensile sur un élément large. Non seulement cela est un gaspillage d'énergie, mais cela peut également entraîner des débordements qui nécessitent un nettoyage plus approfondi.
- N'utilisez pas d'ustensiles spéciaux non plats qui sont surdimensionnés ou non stables, tels que des woks à fond rond, à fond cannelé, et/ou des stérilisateur et des crêpières surdimensionnés.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou assimilé. L'aluminium peut fondre sur le verre. Si du métal fond sur la table de cuisson, arrêtez de l'utiliser. Appelez un dépanneur agréé.

Recommandé	Incorrect
Fond plat et cotés droits.	Ustensiles au fond incurvé, rainuré ou déformé. Les ustensiles dont le fond n'est pas plat ne cuisent pas de manière uniforme et ne parviennent parfois pas à faire bouillir un liquide.
Ustensiles à fond épais.	Ustensiles en métal très fin ou en verre.
Ustensiles adaptés à la quantité d'aliments à cuire et à la taille de l'élément de surface.	Ustensiles plus petits ou plus larges que l'élément de cuisson.
Le poids de la poignée ne déséquilibre pas l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.	Ustensiles avec une poignée lâche ou cassée. Poignée lourde qui déséquilibre l'ustensile.
Couvercles bien ajustés.	Couvercles mal ajustés.
Woks à fond plat.	Woks à fond rond.

COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE

Vérifiez que le stérilisateur est au centre de l'unité de surface.

Vérifiez que le fond du stérilisateur est plat.

La base ne doit pas être plus de deux centimètres plus large que l'élément.

L'utilisation de stérilisateurs au bain-marie avec des fonds cannelés peut rallonger le délai

d'ébullition et endommager la table de cuisson.

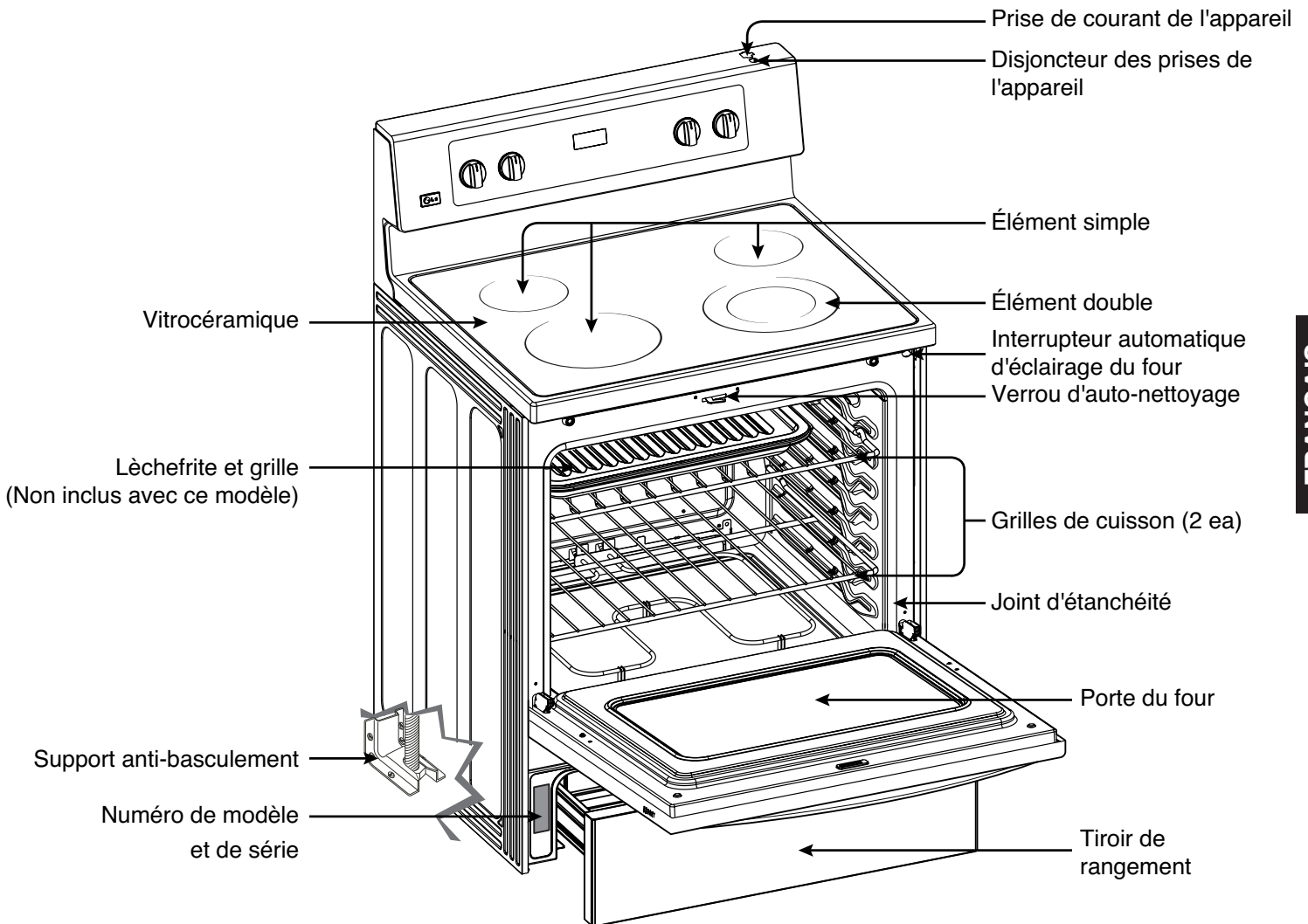
Certains stérilisateurs sont conçus avec des bases étroites pour être utilisés sur des surfaces lisses.

Utilisez la température la plus élevée uniquement jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit suffisante dans le stérilisateur.

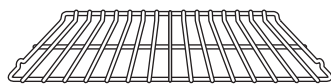
Réduisez la température de manière à conserver l'ébullition ou la pression. Si la température n'est pas abaissée, la table de cuisson risque d'être endommagée.

PIÈCES ET FONCTIONS

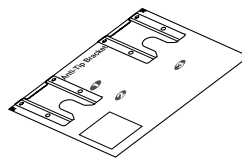
PIÈCES ET FONCTIONS



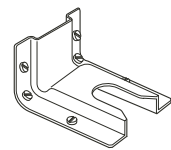
FRANÇAIS



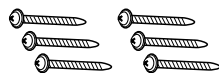
Grilles de cuisson
(2 ea)



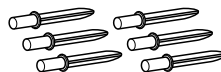
Gabarit



Support anti-basculement



Vis (6 ea)

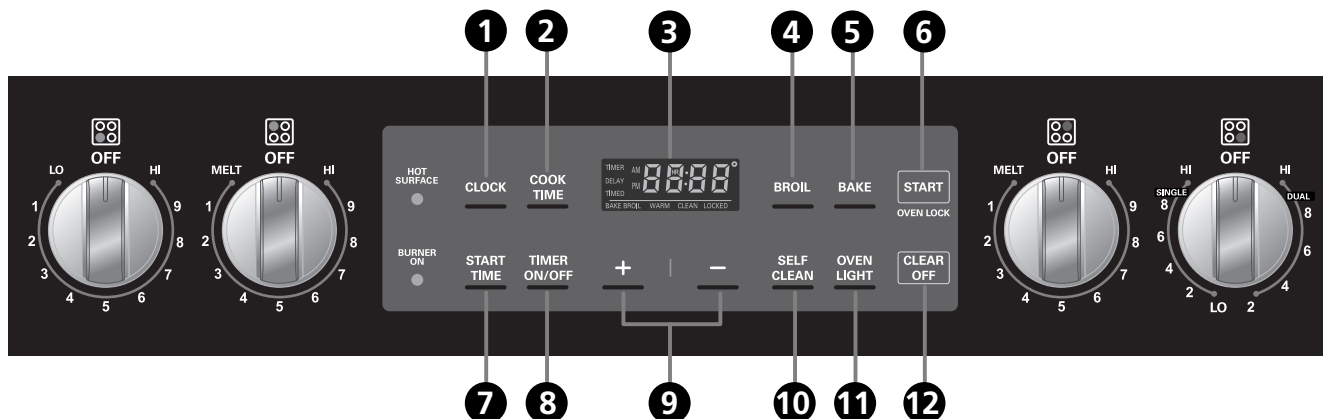


Ancrages (6 ea)

PIÈCES ET FONCTIONS

FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour une utilisation satisfaisante de votre four, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du four décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées sur chaque fonction sont fournies plus loin dans ce guide d'utilisation.**



- 1 Touche CLOCK (Horloge) :** appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
- 2 Touche COOK TIME (Temps de cuisson) :** appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numérotées pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteindra une fois le temps de cuisson écoulé.
- 3 Affichage :** indique l'heure, la température du four, le mode cuisson, gril ou auto-nettoyage, et les heures réglées pour la minuterie ou la programmation.
- 4 Touche BROIL (Gril) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction gril.
- 5 Touche BAKE (Cuisson) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction cuisson.
- 6 Touche START (Marche) :** appuyez sur cette touche pour mettre en marche une fonction de cuisson ou de nettoyage.
- 7 Touche START TIME (Heure de départ) :** à utiliser avec les touches BAKE (Cuisson), CONV. BAKE (Cuisson par convection, CONV. ROAST (Rôtissage par convection), COOK TIME (Temps de cuisson), et SELF CLEAN (Auto-nettoyage) pour que le four s'allume et s'arrête automatiquement à une heure définie.
- 8 Touche TIMER ON/OFF (Marche/Arrêt minuterie) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction minuterie.
- 9 Touche +/- :** appuyez sur cette touche pour modifier l'heure, la température du four ou régler le gril sur HI (Élevé) ou LO (Faible).
- 10 Touche SELF CLEAN (Auto-nettoyage) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage. Reportez-vous à la section Auto-nettoyage du four en page 27.
- 11 Touche OVEN LIGHT (Éclairage four) :** appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 12 Touche CLEAR/OFF (Effacer/Arrêt) :** appuyez sur cette touche pour annuler toutes les opérations sauf l'horloge et la minuterie.

REMARQUE :

Si F- suivi d'un numéro s'affiche à l'écran de commande du four, cela indique une erreur. Voir page 35.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez le four et appelez l'assistance.

Si votre four a été programmé et qu'une coupure de courant survient, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées.

En cas de coupure de courant, l'heure clignote sur l'affichage.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La touche CLOCK est utilisée pour régler l'heure.

L'horloge a été réglée en usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois, ou lorsque l'alimentation a été coupée, l'heure actuelle clignote à l'écran.

Vous pouvez choisir entre le mode 12 heures et le mode 24 heures (reportez-vous à la page 19) :

Pour régler l'horloge :



1 Appuyez sur **CLEAR/OFF**.



2 Appuyez sur **CLOCK**.



3 Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



4 Appuyez sur **START**.
L'horloge se met en marche.

RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM DES TOUCHES DE COMMANDE

Toutes les fonctions répertoriées possèdent des réglages de temps et de température minimum et maximum.

Un bit d'acceptation sonne à chaque fois que vous appuyez sur une touche de commande.

Une tonalité d'erreur (trois bips courts) retentira si la saisie de la température ou de l'heure est inférieure au minimum ou supérieure au maximum prévu pour la fonction.

FONCTION	TEMP. MIN.	TEMP. MAX.
TEMP. CUISSON	170°F / 80°C	550°F / 285°C
TEMP. GRIL	LO (400 °F / 205 °C)	HI (550 °F / 285 °C)
AUTO-NETTOYAGE HEURE	2 heures	4 heures

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

MARCHE/ARRÊT DE LA MINUTERIE

La fonction **TIMER ON/OFF** sert de minuteur et fait retentir un bip lorsque la durée programmée s'est écoulée. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson.

L'option **TIMER ON/OFF** peut être utilisée au cours de l'utilisation de toutes les autres fonctions du four.

Pour régler la minuterie (5 minutes par exemple) :



- 1 Appuyez deux fois sur **TIMER ON/OFF**. **0:00** et **HR** à l'intérieur de **O** apparaissent et **TIMER** clignote à l'écran.



- 2 Appuyez sur la touche **+** ou **-** jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.



- 3 Appuyez sur **TIMER ON/OFF**. Le décompte commence à 5:00 et **TIMER** reste affiché.



REMARQUE :

Si vous n'appuyez pas sur la touche **TIMER ON/OFF**, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.



- 4 Lorsque la durée programmée s'est écoulée, **End (Fin)** s'affiche à l'écran. L'horloge sonne 3 bips toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **TIMER ON/OFF**.

REMARQUE :

Si la durée restante n'est pas visible à l'écran, affichez-la en appuyant sur **TIMER ON/OFF**.

REMARQUE :

1. Si vous appuyez une seule fois sur **TIMER ON/OFF**, vous pouvez régler la durée en secondes. (Par exemple : si vous entrez 50, cela signifie 50 secondes.)



2. Si vous appuyez deux fois sur **TIMER ON/OFF**, vous pouvez régler la durée en minutes. (Par exemple : si vous entrez 5, cela signifie 5 minutes.)



Pour annuler la minuterie avant que le temps ne soit écoulé :



- 1 Appuyez une fois sur **TIMER ON/OFF**. L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DU FOUR

La touche **START** commande la fonction de verrouillage du four. La fonction de verrouillage du four verrouille automatiquement la porte du four et empêche la mise en marche de la plupart des commandes.

Cette fonction ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage de l'intérieur du four.

Pour activer la fonction de verrouillage du four :



- 1 Appuyez 3 secondes sur **START**.
- 2 2 bips retentissent et **DOOR LOCKED** (Porte verrouillée) clignote à l'écran. Une fois la porte verrouillée, l'indicateur **DOOR LOCKED** arrête de clignoter et reste visible, ainsi que l'icône du verrouillage (**LOCKED**).

Pour activer à nouveau le fonctionnement normal du four :






- 1 Appuyez 3 secondes sur **START**. Un bip retentit deux fois. L'indicateur **DOOR LOCKED** continue de clignoter jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée et l'icône de verrouillage (**LOCKED**) s'éteint.
- 2 Le four est à nouveau opérationnel.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

MODIFICATION DU MODE DE L'HORLOGE (12/24H)

L'horloge a été réglée en mode 12 heures.
Si vous préférez le mode 24 heures, procédez
comme suit.

Passage du mode 12 heures au mode 24 heures :

-  Appuyez 3 secondes sur la touche **CLOCK**.
-  Appuyez sur **CLOCK** pour passer de 12 ou 24 heures.
-  Appuyez sur **START** pour accepter le changement.




RÉGLAGE DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE - FAHRENHEIT OU

La touche **TIMER ON/OFF** commande les modes d'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Il est possible d'afficher la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le four a été réglé en usine de manière à afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius ou inversement :




-  Appuyez 3 secondes sur **TIMER ON/OFF**. L'écran affiche « Opt ».
-  Appuyez sur **+** pour passer de F à C.
-  Appuyez sur **START** pour accepter le changement.

RÉGLAGE DU VOLUME DE L'ALARME

La fonction de réglage du volume de l'alarme vous permet de régler le volume à un niveau plus acceptable.

Il existe trois niveaux de volume disponibles.

Pour régler le volume de l'alarme :

-  Appuyez 3 secondes sur **TIMER ON/OFF**. L'écran affiche « Opt ».
-  Appuyez sur **-** pour choisir le volume de l'alarme (Hi, Lo ou OFF).
-  Appuyez sur **START** pour accepter le changement.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

MARCHE/ARRÊT DU VOYANT DE PRÉCHAUFFAGE

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque le four atteint une température définie à la fin du préchauffage, le four en informe l'utilisateur en faisant clignoter l'éclairage du four jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction intelligente. Par défaut, cette fonction est activée.

Pour activer ou désactiver l'éclairage intelligent du four :

TIMER
ON/OFF

1 Appuyez 3 secondes sur **TIMER ON/OFF**. L'écran affiche « Opt ».

OVEN
LIGHT

2 Appuyez sur **OVEN LIGHT** pour choisir entre ON et OFF.

START

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

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

La température du four a été pré réglée en usine.

Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les temps de cuisson et les températures de vos recettes.

Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, il est possible de régler la température du four.

Avant de procéder à ce réglage, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à celui recommandé.

Les résultats de cuisson devraient vous aider à décider quel degré de réglage est nécessaire.

La température du four peut être réglée à ± 35 °F (± 19 °C).

REMARQUE :

Les réglages apportés au thermostat à l'aide de cette fonction modifieront les températures de cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection uniquement.

Pour augmenter la température du four :

BAKE

1 Appuyez 3 secondes sur **BAKE**.

+

2 Pour augmenter la température, utilisez la touche **+** pour procéder à la modification souhaitée.

START

3 Appuyez sur **START** pour accepter la modification de la température et l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler la modification si besoin.

CLEAR
OFF

Pour diminuer la température du four :

BAKE

1 Appuyez 3 secondes sur **BAKE**.

-

2 Pour diminuer la température, utilisez la touche **-** pour procéder à la modification souhaitée.

START

3 Appuyez sur **START** pour accepter la modification de la température et l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler la modification si besoin.

CLEAR
OFF

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE LA CUISSON

La touche **BAKE** contrôle la cuisson normale.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température entre 170 °F et 550 °F (75 °C et 285 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

Pour régler la cuisson :



- 1 Appuyez sur **BAKE**. 350° s'affiche à l'écran et **BAKE** clignote.



- 2 Sélectionnez la température du four. Appuyez sur les touches **+** ou **-** ou maintenez-les enfoncées.
 - Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température.
 - Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température.



- 3 Appuyez sur **START** pour accepter la modification de température.
 - **BAKE** arrête de clignoter et reste affiché.
 - 100° s'affiche ou bien la température réelle du four. La température augmente par incréments de 5 degrés jusqu'à atteindre la température prédéfinie.

- 4 Laissez le four en préchauffage pendant 8 à 15 minutes.
 - Lorsque la température prédéfinie est atteinte, cinq bips courts retentissent et l'éclairage du four clignote.
 - Pour revoir la température prédéfinie pendant le préchauffage, appuyez sur la touche **BAKE**.

- 5 Placez les aliments au centre du four, en laissant au minimum cinq centimètres entre le contenant et les parois du four.

- 6 Vérifiez la progression de la cuisson. Cuisez plus longtemps si nécessaire.



- 7 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **CLEAR OFF**.

- 8 Retirez les aliments du four.

REMARQUE IMPORTANTE :

Placez les aliments dans le four après l'avoir préchauffé si la recette l'exige. Le préchauffage est essentiel pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler la fonction de cuisson à tout moment.

Pour changer la température en cours de cuisson



- 1 Appuyez sur la touche **BAKE**.



- 2 Appuyez ensuite sur la touche **+** ou **-** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.



- 3 Appuyez sur **START**.

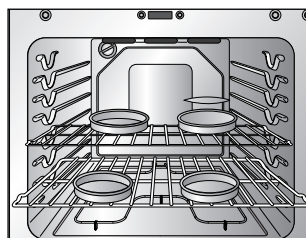
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

CUISSON À ÉTAGES

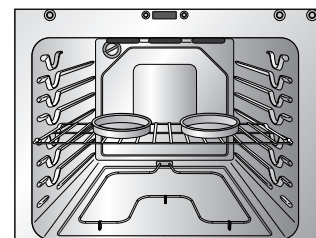
Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont centrés dans le four autant que possible.

Si vous utilisez plus d'un seul plat, placez les plats de manière à laisser au moins 3 cm entre eux.

Si vous utilisez plusieurs grilles de cuisson, placez-les en position B et D (pour 2 grilles). Placez les plats comme illustré dans les figures 1 et 2.



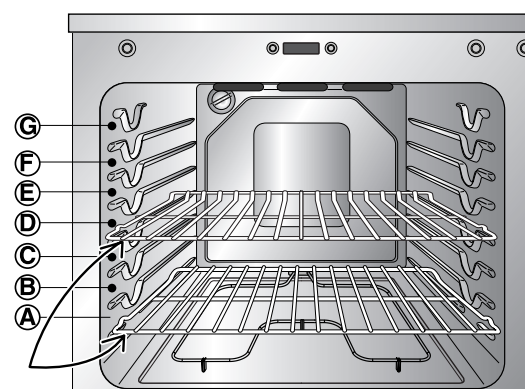
figures 1



figures 2

• Le four propose 7 positions pour les grilles.

Type d'aliment	Position de la grille
Gâteau des anges, tartes surgelées	B
Pudding ou quatre-quarts	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	D
Ragoûts	D
Dinde, rôti ou jambon	A



Grilles de cuisson

AVANT D'UTILISER LES GRILLES DU FOUR

Le four comprend 2 grilles. Les grilles possèdent des butoirs pour être placées correctement sur les supports, et qui les empêchent de sortir complètement.

Pour retirer les grilles :

- 1 Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle bloque.
- 2 Levez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles :

- 1 Placez l'extrémité de la grille sur le support.
- 2 Inclinez l'avant vers le haut et poussez la grille vers l'intérieur.

⚠ ATTENTION

- **NE PAS couvrir une grille avec du papier aluminium ou tout autre matériau, et ne pas la placer au fond du four.**
 - Cela empêche la cuisson en perturbant la circulation de la chaleur et peut endommager le fond du four.
- **Placez toujours les grilles du four dans la position souhaitée lorsque le four est froid.**

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE LA CUISSON PROGRAMMÉE

Le four s'allumera immédiatement et cuira pendant la durée souhaitée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Pour programmer la mise en marche immédiate du four et son arrêt automatique (exemple de cuisson à 300 °F/150 °C pendant 30 minutes) :



- 1 Vérifiez que l'horloge est réglée à la bonne heure.
- 2 Appuyez sur **BAKE**. 350° s'affiche à l'écran et BAKE clignote.
- 3 Sélectionnez la température du four. Appuyez sur les touches **+** ou **-** ou maintenez-les enfoncées.
 - Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température.
 - Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température.
- 4 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.
 - TIMED (Programmé) clignote.
 - 0:00 s'allume à l'écran.

REMARQUE :
Si votre recette nécessite un préchauffage, vous devrez peut-être prolonger le temps de cuisson.
- 5 Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson souhaité. TIMED clignote toujours.

REMARQUE :

 - Le temps de cuisson peut être compris entre une minute et 11 heures et 59 minutes.
 - Le temps de cuisson que vous avez saisi s'affiche. (Si vous sélectionnez d'abord le temps de cuisson (Cook Time) puis que vous réglez la température de cuisson (Bake Temperature), la température du four s'affiche à la place.)

- 6 Appuyez sur **START**. BAKE arrête de clignoter et reste affiché. L'affichage indique la température du four que vous avez réglée ou le compte à rebours du temps de cuisson.

REMARQUE IMPORTANTE :

Placez les aliments dans le four après l'avoir préchauffé si la recette l'exige.

Le préchauffage est essentiel pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

Une fois que le four a atteint la température souhaitée, des bips longs retentissent 5 fois et l'éclairage du four clignote. Le préchauffage prend environ 10 à 15 minutes.

Lorsque la cuisson programmée est terminée:

- 1 End (Fin) s'affiche à l'écran. Le four s'arrête automatiquement.
- 2 L'alarme continue de sonner 3 fois chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR/OFF**.



⚠ ATTENTION

• **Soyez vigilant lorsque vous utilisez les fonctions CUISSON PROGRAMMÉE ou CUISSON DIFFÉRÉE.**

Utilisez la minuterie automatique lorsque vous cuisez des viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter rapidement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être d'abord conservés au frais au réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont frais, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant que la cuisson ne commence et doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée.

- Ingérer des aliments gâtés peut provoquer une intoxication alimentaire.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE LA CUISSON DIFFÉRÉE

Les touches **BAKE**, **COOK TIME** et **START TIME** commandent la fonction de cuisson différée.

The automatic timer of the Delayed Timed Bake will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée et un arrêt automatique :

1 Vérifiez que l'horloge est réglée à la bonne heure.

2 Disposez les grilles du four et placez les aliments dans le four.

BAKE

3 Appuyez sur **BAKE**. 350° s'affiche à l'écran et BAKE clignote.

+ | -

4 Sélectionnez la température du four. Appuyez sur les touches **+** ou **-** ou maintenez-les enfoncées.

- Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température.
- Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température.

REMARQUE :

Si vous voulez modifier le temps de cuisson, répétez les étapes 5 et 6 et appuyez sur **START**.

COOK TIME

5 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

- o **TIMED** (Programmé) clignote.
- 0:00 s'allume à l'écran.

+ | -

6 Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson souhaité. Pendant que **TIMED** clignote toujours.

REMARQUE :

Le temps de cuisson peut être compris entre une minute et 11 heures et 59 minutes.

START TIME

7 Appuyez sur **START TIME**. **DELAY** (Différé) clignote.

+ | -

8 Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure différée. **DELAY** clignote toujours.

START

9 Appuyez sur **START**. Lorsque que le délai de départ différé a expiré, le four se met en marche.

- Un bip court retentit une fois et **DELAY** s'éteint.
- Lorsque le four s'allume à l'heure que vous avez définie, l'affichage indique la température du four jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, puis le compte à rebours du temps de cuisson.

REMARQUE :

- Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler la fonction de cuisson différée à tout moment.
- Si vous voulez vérifier les horaires que vous avez définis, appuyez sur la touche **START TIME** pour consulter l'heure de démarrage différé ou sur la touche **COOK TIME** pour consulter le temps de cuisson défini.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

1 End (Fin) s'affiche à l'écran. Le four s'arrête automatiquement.

CLEAR OFF

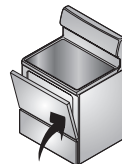
2 L'alarme continue de sonner 3 fois chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR/OFF**.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DU GRIL

Laissez la porte ouverte en position gril.

La porte reste ouverte d'elle-même, mais la température adéquate est maintenue dans le four.



Position gril

Pour régler le gril à une température élevée ou basse :

- 1 Placez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Suivez les recommandations pour l'utilisation du gril concernant la position de la grille.

BROIL

- 3 Appuyez une fois sur **BROIL** pour utiliser la température élevée ou deux fois pour la température basse. **BROIL** clignote (ou appuyez sur **BROIL** puis sur la touche + ou - pour faire défiler les réglages du gril.)

REMARQUE :

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

START

- 4 Appuyez sur **START**. Le four commence à griller. **BROIL** clignote à l'écran.

- 5 Grillez un côté jusqu'à ce que l'aliment soit bruni et retournez-le pour griller l'autre côté.
- 6 Pour annuler la fonction gril ou l'arrêter, appuyez sur **CLEAR/OFF**.

ATTENTION

- Si le four prend feu, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.
- **NE JETEZ PAS de l'eau ou de la farine sur le feu.**
 - La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut provoquer un feu de graisses risquant de s'étendre et de causer des blessures.

FRANÇAIS

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DU GRIL

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence de cuisson ont un impact sur la durée d'utilisation du gril.

Ces recommandations sont basées sur des pièces de viande à la température du réfrigérateur.

Pour des résultats optimaux, utilisez un plat conçu pour le gril. (Reportez-vous à la figure 1).

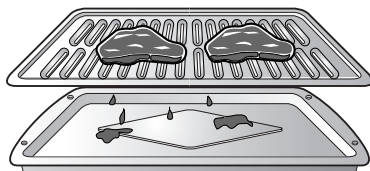
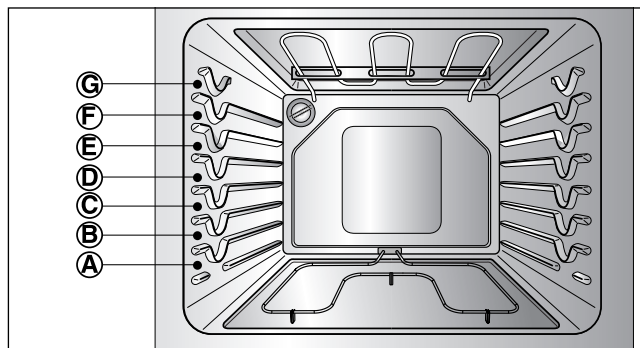


figure 1



CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DU GRIL (suite)

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (temps en min.)	Second côté (temps en min.)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	450 g (4 steaks) 1,5 à 2 cm d'épaisseur	F or G	4-7	3-5	Espacer régulièrement. Jusqu'à 8 steaks hachés en même temps.
Beefsteak Saignant À point Bien cuit	2,5 cm d'épaisseur 450 à 700 g	F F F	6 7 8	5 5 5	Les steaks de moins de 2,5 cm d'épaisseur cuisent entièrement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Retirer le gras.
Saignant À point Bien cuit	4,0 cm d'épaisseur 900 à 1150 g	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Poulet	1 entier coupé en deux 900 à 1150 g, dans le sens de la longueur 2 escalopes	D C	14 20	6-8 6-10	
Queues de langouste	2-4 280 à 340 g chacune	C	12-14	Ne pas retourner.	Couper en deux dans le sens de la longueur. Brunir avec du beurre fondu avant de griller et à la moitié du temps de cuisson.
Filets de poisson	0,7 à 1,5 cm d'épaisseur	E	5	3-4	Retourner délicatement. Brunir avec du beurre citronné avant et pendant la cuisson, si vous le souhaitez.
Tranches de jambon (précuit)	1,5 cm d'épaisseur	D	8-10	3-5	Augmenter le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté si épaisseur de 4 cm.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1,5 cm d'épaisseur) 2 (2,5 cm d'épaisseur) environ 450 g	E E	8-10 10-12	6-8 8-10	Retirer le gras.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit	2 (2,5 cm d'épaisseur) environ 280 à 340 g	E E	6 8	4-6 7-9	Retirer le gras.
À point Bien cuit	2 (4,0 cm d'épaisseur) environ 450 g	E E	11 13	9 9-11	
Pavés de saumon	2 (1,5 cm d'épaisseur) 4 (1,5 cm d'épaisseur) environ 450 g	D D	8-10 8-10	5-7 7-9	Graisser le plat. Appliquer du beurre fondu au pinceau.

MARCHE/ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

OVEN LIGHT

L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.

L'éclairage du four peut également être allumé ou éteint manuellement en appuyant sur la touche **OVEN LIGHT**.

REMARQUE :

L'éclairage du four ne peut être allumé si la fonction d'auto-nettoyage est active.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

AUTO-NETTOYAGE

Le cycle d'auto-nettoyage utilise les températures de cuisson normales pour nettoyer l'intérieur du four automatiquement.

Il est normal que de petites explosions, de la fumée ou des flammes se produisent pendant le nettoyage si le four est très sale.

Il est préférable de nettoyer le four régulièrement plutôt que d'attendre que la saleté se soit accumulée.

Pendant le processus de nettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour évacuer les émanations normales associées.

⚠ ATTENTION

• **NE PAS laisser les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.**

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.

• **Placez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.**

- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage.

• **NE PAS protéger les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier aluminium ou tout autre matériau.**

- Sinon, vous risquez de perturber la distribution de la chaleur, d'obtenir de mauvais résultats de cuisson et de causer des dégâts permanents à l'intérieur du four (le papier aluminium fond sur la surface intérieure du four).

• **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**

- Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous à côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser s'évacuer l'air chaud ou la vapeur. Le four peut encore être TRÈS CHAUD.

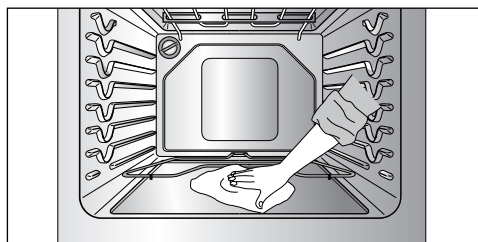
Avant un cycle d'auto-nettoyage

Nous recommandons de ventiler votre cuisine en ouvrant la fenêtre ou à l'aide d'un ventilateur ou d'une hotte d'aspiration pendant le premier cycle d'auto-nettoyage.

Retirez les grilles du four, la lèchefrite, tous les ustensiles, le papier aluminium et tout autre matériau.

⚠ ATTENTION

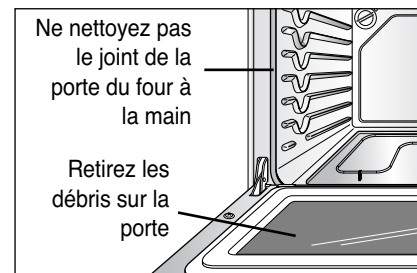
• Les résistances du four peuvent sembler avoir refroidi lorsque le four est éteint. Toutefois, les résistances peuvent encore être très chaudes et provoquer des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir suffisamment refroidi.



La résistance du bas est conçue pour pouvoir être inclinée manuellement. Cela permet d'accéder plus facilement au fond du four pour le nettoyer. Veillez à ne pas soulever la résistance de plus de 10 ou 12 cm par rapport à sa position de base.

REMARQUE :

Retirez les grilles de couleur argent avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage.



- Les grilles de couleur argent peuvent être nettoyées automatiquement, mais elles en sortiront plus foncées, moins brillantes, et plus difficiles à faire glisser. Il est recommandé de retirer toutes les grilles avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
- Il est nécessaire de nettoyer manuellement la saleté à l'avant de la cuisinière et à l'extérieur du joint de la porte. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, un tampon métallique à récurer ou un nettoyant tel que Soft Scrub. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il se tord ou s'effiloche, remplacez-le.
- Essuyez les éventuelles salissures au fond du four.
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage est éteint.
- Ne laissez pas de pierre de cuisson/à pizza dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

AUTO-NETTOYAGE (suite)

La touche **SELF CLEAN** est utilisée pour démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Lorsqu'elle est utilisée avec la touche **START TIME**, il est possible de programmer un cycle d'auto-nettoyage différé. La fonction d'auto-nettoyage propose des cycles de 2, 3 et 4 heures.

Pour démarrer immédiatement un cycle d'auto-nettoyage et l'arrêter automatiquement

- 1 Vérifiez que l'horloge est réglée à l'heure correcte, que le four est vide et que la porte du four est fermée.
- 2 Appuyez une fois sur la touche **SELF CLEAN** pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 2 heures ou trois fois pour un cycle de 4 heures. Un cycle d'auto-nettoyage de 3 heures est recommandé pour nettoyer de petites salissures. Un cycle d'auto-nettoyage de 4 heures est recommandé pour les fours très sales (ou appuyez sur **SELF CLEAN** et appuyez sur la touche + ou - pour faire défiler les réglages d'auto-nettoyage).



SELF
CLEAN



START



SELF
CLEAN

- 3 Appuyez sur **START**. L'icône **DOOR LOCKED** clignote.
- 4 Une fois la fonction **SELF CLEAN** activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que le four n'ait refroidi. Le verrouillage se débloquera automatiquement.

Pendant le cycle d'auto-nettoyage

- Les premières fois que le four est nettoyé, vous pouvez voir de la fumée et sentir une certaine odeur. Ce phénomène est normal et s'atténuera au fil du temps. De la fumée peut également apparaître si le four est très sale ou si une lèchefrite a été laissée dans le four.
- Quand le four chauffe, vous pouvez entendre des bruits de pièces métalliques se détendant et se contractant. Ce phénomène est normal et n'endommagera pas le four.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque **LOCKED** s'affiche. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. Forcer l'ouverture de la porte risque de l'endommager.

Pour programmer une heure de début différée



SELF
CLEAN

- 1 Appuyez sur **SELF CLEAN**. Sélectionnez la durée souhaitée du cycle de nettoyage en appuyant sur **SELF CLEAN**.



START
TIME

- 2 Appuyez sur **START TIME**. **DELAY** (Différé) clignote.



+ | -

- 3 Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure différée. **DELAY** clignote toujours.



START

- 4 Appuyez sur **START**. **DELAY** et **CLEAN** restent affichés.
- 5 Le cycle d'auto-nettoyage démarrera automatiquement à l'heure définie.

REMARQUE :

- Il est impossible de recourir à l'auto-nettoyage lors de l'utilisation de la plaque de cuisson. Si la plaque de cuisson est mise en marche au cours du cycle d'auto-nettoyage, celui-ci sera automatiquement annulé et **Ctop on** s'affichera.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

AUTO-NETTOYAGE (suite)

S'il devient nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un feu dans le four :



- 1 Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
- 2 Après que le four a refroidi, le verrouillage de la porte se débloque automatiquement et vous permet d'ouvrir la porte du four.

REMARQUE :

Lors de l'utilisation de la fonction d'auto-nettoyage :

- Un cycle d'auto-nettoyage ne peut être lancé si la fonction de déverrouillage du four est active.
- Une fois la fonction SELF CLEAN activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que le four n'ait refroidi. Le verrouillage se débloquera automatiquement.
- Une fois la porte bloquée, le voyant LOCKED arrête de clignoter et reste allumé. Patientez environ 15 secondes pour le verrouillage de la porte du four.
- Si l'horloge est réglée en mode 12 heures, vous ne pourrez pas programmer un cycle d'auto-nettoyage différé plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer un cycle d'auto-nettoyage différé 12 à 24 heures à l'avance, reportez-vous à la page 19 pour savoir comment régler l'horloge en mode 24 heures.

Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé

- Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que le four n'ait refroidi.
- Il est recommandé d'utiliser un cycle d'auto-nettoyage de 2 heures pour les petites salissures, de 3 heures pour les salissures moyennes et de 4 heures pour les salissures importantes.
- Prévoyez du temps supplémentaire pour le refroidissement du four. La porte du four ne sera pas déverrouillée tant que le four n'a pas refroidi.

REMARQUE :

- L'indicateur de surface chaude s'affiche sur la table de cuisson pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Après le cycle d'auto-nettoyage

- Vous pouvez remarquer la présence de cendres blanches dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide ou avec un tampon métallique à récurer une fois le four froid. Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne peuvent être enlevés par le cycle d'auto-nettoyage. Si le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage, répétez l'opération.
- Si les grilles du four ont été laissées dans le four et ne glissent plus facilement après un cycle d'auto-nettoyage, passez un peu d'huile végétale sur les grilles et sur les supports pour les faire glisser plus facilement.
- Des lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine à cause des cycles de chauffage et de refroidissement. Ce phénomène est normal et n'affectera pas les performances.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR DE RANGEMENT

Pour retirer le tiroir de rangement :

- 1 **ATTENTION** - Coupez le courant avant de retirer le tiroir de rangement.
- 2 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il bloque.
- 3 Levez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butoirs sortent des guides.
- 4 Retirez le tiroir.

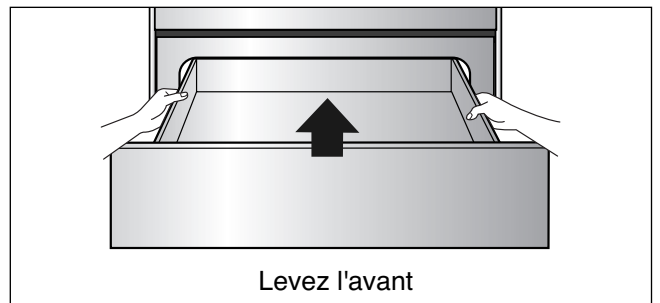
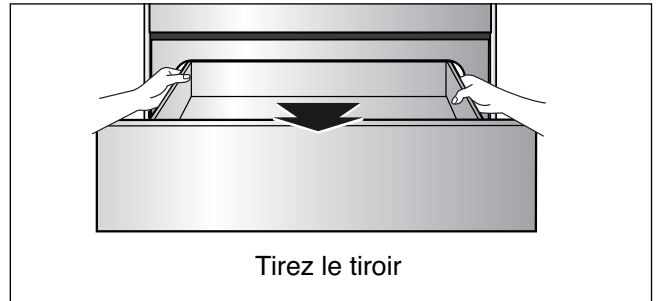
⚠ AVERTISSEMENT

• **COUPEZ LE COURANT** avant de retirer le tiroir chauffe-plats.

- Sinon, il existe un risque de blessure grave, d'électrocution ou de décès.

Pour remplacer le tiroir de rangement:

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir vers le fond jusqu'à ce qu'il bloque.
- 3 Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butoirs sortent des guides.
- 4 Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce



AÉRATION DU FOUR

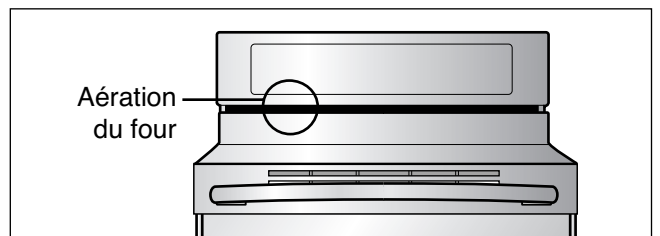
L'aération du four est située au-dessus de l'unité de surface arrière gauche.

Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four.

Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'aération.

L'aération est essentielle pour une bonne circulation de l'air.

Ne bouchez jamais cette aération.



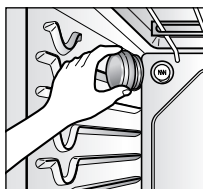
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Changement de l'ampoule du four

L'ampoule du four est une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur OVEN LIGHT pour l'allumer ou éteindre. L'éclairage ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour remplacer l'ampoule :

- Vérifiez que le four et l'ampoule sont froids.
1. Débranchez la cuisinière ou coupez le courant.
 2. Tournez la protection en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la retirer.
 3. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de la douille.
 4. Remettez l'ampoule et la protection en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 5. Rebranchez la cuisinière ou remettez le courant.



⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer l'ampoule de l'éclairage du four, **COUPEZ l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou depuis le tableau à disjoncteurs.**
- Sinon, il existe un risque de blessure grave, d'électrocution ou de décès.
- Vérifiez que le four et l'ampoule sont froids.

⚠ AVERTISSEMENT



- **NE PAS monter ou s'asseoir sur la porte. Installez le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.**



- La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures par choc ou brûlure.
- Si vous décollez la cuisinière du mur pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, vérifiez que le support anti-basculement est correctement remis en place une fois la cuisinière à nouveau poussée contre le mur.

Parties peintes et finitions décoratives

Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour les taches plus difficiles et la graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la tache. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide puis séchez.

NE PAS utiliser de nettoyant abrasif sur l'un de ces matériaux ; ils risqueraient de se rayer.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons métalliques à récurer ; ils risqueraient de rayer la surface.

1. Secouez bien la bouteille.
2. Versez une petite quantité de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou de polish sur un chiffon ou une feuille d'essuie-tout humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si besoin.
4. Séchez et faites briller avec un chiffon doux ou une feuille d'essuie-tout propre et sèche.
5. Recommencez si besoin.

Lèche-frite et grille (Non inclus avec ce modèle)

N'utilisez pas la fonction d'auto-nettoyage pour nettoyer la lèche-frite ou la grille.



Ne rangez pas une lèche-frite et une grille sales dans la cuisinière.

Une fois la cuisson terminée, sortez la lèche-frite du four. Retirez la grille de la lèche-frite. Versez soigneusement la graisse de la lèche-frite dans un récipient adapté.

Nettoyez et rincez la lèche-frite et la grille avec de l'eau chaude savonneuse ou un tampon à récurer en plastique.

Si des aliments ont brûlé, vaporisez un nettoyant sur la grille tant qu'elle est chaude et couvrez-la avec des feuilles d'essuie-tout humides ou une lavette. Faire tremper la lèche-frite permet de retirer les aliments brûlés.

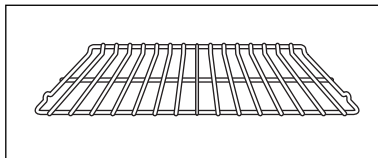
La lèche-frite et la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant pour four du commerce.

Elles peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (suite)

Grilles de cuisson

Retirez les grilles du four avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage.



Laisser les grilles en place risque de provoquer leur décoloration et, si des aliments restent collés sur les rails, les grilles risquent de bloquer. Nettoyez-les avec un nettoyant abrasif doux. Rincez avec de l'eau propre et séchez. Si les grilles sont nettoyées au cours du cycle d'auto-nettoyage, leur couleur prendra une teinte bleutée et elles deviendront ternes. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un chiffon légèrement graissé. Cela permettra aux grilles de glisser plus facilement sur les rails.

Porte du four

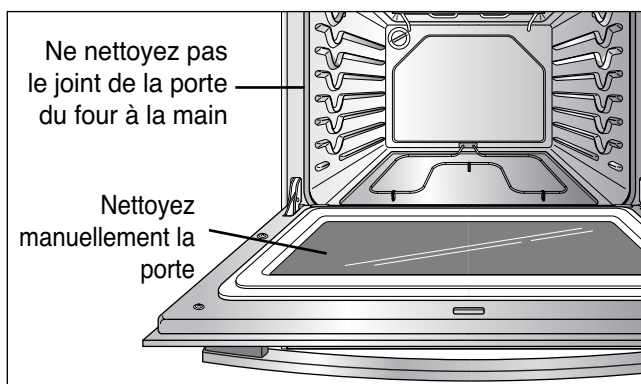
Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer minutieusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. NE PAS immerger la porte dans de l'eau. NE PAS vaporiser ou de l'eau ou laisser de l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte. NE PAS utiliser de nettoyant pour four, de

poudre à récurer ou tout autre matériel de nettoyage fortement abrasif sur l'extérieur de la porte du four. NE PAS nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait dans un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, abîmer ou déplacer le joint.

⚠ ATTENTION

• NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou de raclette en métal pointue pour nettoyer la vitre de la porte du four car vous risquez de rayer la surface.

- Vous risquez de briser la vitre.



NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN VERRE

Nettoyage quotidien en cas d'utilisation normale

Utilisez UNIQUEMENT un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique sur la table de cuisson en verre.

Les autres produits risquent de ne pas être assez efficaces ou d'endommager la surface par des rayures ou des taches permanentes.

Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre, suivez ces étapes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique. Cela protège la table de cuisson et rend le nettoyage plus facile.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique lui permet de rester comme neuve.
3. Secouez bien le produit de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.

4. Utilisez une feuille d'essuie-tout pour nettoyer la surface de la table de cuisson.

5. Rincez avec de l'eau propre et utilisez un chiffon sec ou une feuille d'essuie-tout pour enlever les résidus de nettoyant.

REMARQUE :

NE PAS faire chauffer la table de cuisson avant qu'elle n'ait été minutieusement nettoyée.

⚠ ATTENTION

• NE PAS utiliser une brosse ou un tampon de nettoyage abrasif.

- Ils risquent d'endommager la surface de la table de cuisson en verre.

• Pour votre sécurité, veuillez utiliser un gant ou une manique pour nettoyer la surface de cuisson chaude.

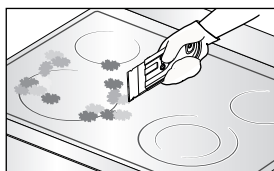
NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN VERRE (suite)

Résidus brûlés

Pour nettoyer la vitrocéramique

Étape. 1

Commencez par enlever les résidus brûlés ou les éclaboussures de la surface de cuisson vitrocéramique avec une raclette en métal adaptée (comme celle que vous utilisez pour décaper la peinture chez vous ; cela n'abîmera pas la surface de cuisson).



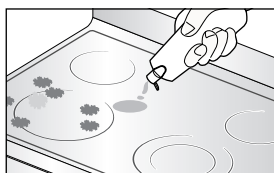
Tenez la raclette à un angle d'environ 30° par rapport à la table de cuisson.

REMARQUE :

N'utilisez pas une lame émoussée ou dentelée. Pour votre sécurité, veuillez utiliser un gant ou une manique lorsque vous utilisez la raclette en métal

Étape. 2

Lorsque la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes (du diamètre d'une pièce de dix centimes) d'un nettoyant approuvé sur chaque brûleur et étalez le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec une feuille d'essuie-tout humide comme si vous nettoyez une fenêtre.



REMARQUE : Nettoyants approuvés

Weiman CookTop Cleaning Cream
(www.weiman.com)

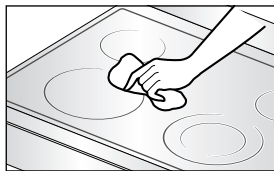
Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)

Hope's Cooktop Cleaning Cream (www.camden-industrial.com)

Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray
(www.easyoff.com).

Étape. 3

Pour terminer, nettoyez avec de l'eau propre et essuyez la surface de table de cuisson avec une feuille d'essuie-tout propre et sèche.



IMPORTANT :

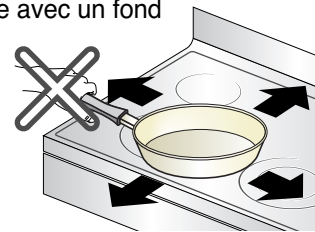
Si du sucre ou des aliments contenant du sucre (confiture, ketchup, sauce tomate, gelée, caramel, bonbon, sirop, chocolat, etc.), un objet en plastique ou du papier d'aluminium fond accidentellement sur la surface chaude de votre table de cuisson, enlevez IMMÉDIATEMENT le matériau fondu avec une raclette en métal (cela n'endommagera pas la surface de cuisson) tant que la surface de cuisson est encore chaude pour éviter d'endommager la vitrocéramique. Pour votre sécurité, veuillez utiliser un gant ou une manique pour nettoyer la surface de cuisson chaude.

Traces métalliques et rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser les ustensiles de cuisine sur votre table de cuisson. Ils risquent de laisser des traces de métal sur la surface de cuisson. Ces traces peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyant et d'un tampon pour table de cuisson vitrocéramique.
2. Si des récipients avec une fine couche d'aluminium ou de cuivre chauffent à vide, la couche risque de laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Dans ce cas, enlevez-la immédiatement avant de faire à nouveau chauffer la table de cuisson sinon la décoloration risque d'être permanente.

⚠ ATTENTION

- Les ustensiles de cuisine avec un fond rugueux ou non plat peuvent marquer ou rayer la surface de la table de cuisson.
- **Ne faites glisser aucun objet en métal ou en verre sur la surface de la table de cuisson.**
- **N'utilisez pas d'ustensile dont le fond est sale.**



Joint de la table de cuisson

Pour nettoyer le joint de la table de cuisson sur les bords du verre, appliquez un chiffon mouillé dessus pendant quelques minutes puis essuyez avec un nettoyant non abrasif.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR AMOVIBLE

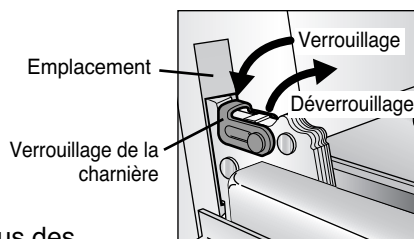
⚠ ATTENTION

- Soyez vigilant lorsque que vous retirez et soulevez la porte.
- NE PAS soulever la porte par la poignée.
 - La porte est très lourde.

Pour retirer la porte :

Étape. 1

Ouvrez complètement la porte.



Étape. 2

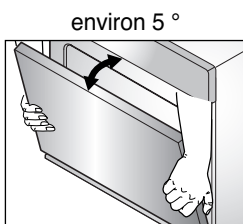
Abaissez les verrous des charnières vers le cadre de la porte en position déverrouillée.

Étape. 3

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

Étape. 4

Fermez la porte en position de retrait, c'est-à-dire à un angle d'environ 5 degrés.



Étape. 5

Levez la porte et sortez-la jusqu'à ce que la charnière sorte de son emplacement.

Pour remettre la porte en place :

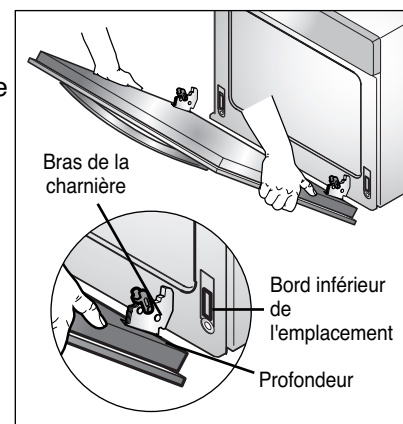
Étape. 1

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

Étape. 2

En tenant la porte au même angle que dans la position de retrait, placez l'échancrure de la charnière dans l'emplacement prévu à cet effet.

L'échancrure de la charnière doit être complètement insérée dans l'emplacement.

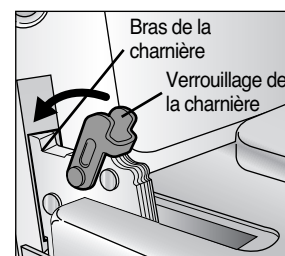


Étape. 3

Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'échancrure n'est pas correctement insérée dans l'emplacement.

Étape. 4

Levez les verrous des charnières le long du cadre de la cavité du four en position verrouillée.



Étape. 5

Fermez la porte du four.

CONSIGNES D'ENTRETIEN DE LA PORTE

- La plupart des portes de fours contiennent du verre qui peut se briser.

Lisez les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four avant que les grilles ne soient bien en place.

2. Ne cognez pas la vitre avec des récipients, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Rayer, cogner ou ébranler la vitre peut affaiblir sa structure, ce qui favorise le risque ultérieur de casse.

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

Avant d'appeler un dépanneur, consultez les pages suivantes. Cela peut vous faire gagner du temps et de l'argent. Vous y trouverez la liste des incidents fréquents ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériau de cet appareil.

Problème	Causes possibles / Solutions															
La cuisinière n'est pas horizontale	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Mettre un niveau sur la grille. Régler le niveau des pieds à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit bien horizontale. • Vérifier que le sol est droit et suffisamment stable pour supporter la cuisinière. • Si le sol est inégal ou en pente, contacter un charpentier pour corriger le problème. • L'alignement des armoires de la cuisine peut également donner l'impression que la cuisinière n'est pas horizontale. Vérifier que les armoires sont bien droites et laissent suffisamment de place pour la cuisinière. 															
L'alarme du four retentit et l'écran affiche un code d'erreur en F	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de contrôle électronique a détecté une défaillance. Appuyer sur CLEAR/OFF pour effacer l'écran et arrêter l'alarme. Reprogrammer le four. Si la défaillance se produit à nouveau, noter le numéro de défaillance. Appuyer sur CLEAR/OFF et contacter un dépanneur. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Ouverture du capteur du four</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>Court-circuit du capteur du four</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Court-circuit du clavier</td> </tr> <tr> <td>F-6</td> <td>Le four est trop chaud</td> </tr> <tr> <td>F-10</td> <td>Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas</td> </tr> <tr> <td>F-11</td> <td>Aucun chauffage</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-1	Ouverture du capteur du four	F-2	Court-circuit du capteur du four	F-3	Court-circuit du clavier	F-6	Le four est trop chaud	F-10	Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas	F-11	Aucun chauffage
CODE	CAUSE															
F-1	Ouverture du capteur du four															
F-2	Court-circuit du capteur du four															
F-3	Court-circuit du clavier															
F-6	Le four est trop chaud															
F-10	Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas															
F-11	Aucun chauffage															
Les unités de surface ne parviennent pas à maintenir l'ébullition ou la cuisson n'est pas assez rapide	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de récipients non adaptés. <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des récipients plats et dont le diamètre correspond à celui de l'unité de surface sélectionnée. • Dans certaines zones, le courant (voltage) peut être bas. <ul style="list-style-type: none"> - Couvrir le récipient avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit obtenue. 															
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Un fusible peut avoir fondu ou le disjoncteur peut avoir sauté. <ul style="list-style-type: none"> - Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. • Commandes de la table de cuisson mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la commande correcte est réglée pour l'unité de surface que vous utilisez. 															
L'unité de surface arrête de rougeoyer lorsqu'elle est réglée à une faible température	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude. 															
Zones de décoloration sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Salissures non nettoyées avant l'utilisation suivante. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section Nettoyage de la table de cuisson en verre. • Surface chaude avec une légère décoloration. <ul style="list-style-type: none"> - Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit. 															
Allumages et extinctions fréquents des unités de surface	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal. <ul style="list-style-type: none"> - L'élément s'allume et s'éteint en alternance pour maintenir la chaleur prédéfinie. 															

BEFORE CALLING FOR SERVICE (suite)

Problème	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la prise est branchée sur une prise qui fonctionne et qui est bien mise à la terre. • Un fusible peut avoir fondu ou le disjoncteur peut avoir sauté. <ul style="list-style-type: none"> - Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. • Commandes du four mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section Utilisation du four. • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> - Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la prise est bien branchée. Vérifier les disjoncteurs. • L'installation électrique n'est pas adaptée. Contacter un dépanneur. • Coupure de courant. Vérifier les lumières de la maison pour être sûr. Appeler votre compagnie d'électricité.
L'heure clignote	<ul style="list-style-type: none"> • L'heure clignote lorsqu'il y a eu une coupure de courant. Appuyer sur la touche CLEAR/OFF et remettre l'horloge à l'heure.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer ou revisser l'ampoule. Voir la section Changement de l'ampoule du four dans ce guide d'utilisation.
Le four fume beaucoup pendant l'utilisation du gril	<ul style="list-style-type: none"> • Commande mal réglée. Suivre les consignes de la section Réglage des commandes du four. • Vérifier que la porte du four est ouverte en position gril. • La viande est trop proche de la résistance. Repositionner la grille pour laisser un espace suffisant entre la viande et la résistance. Préchauffer la résistance du gril. • La viande n'a pas été correctement préparée. Retirer la graisse de la viande. Couper les bords gras mais pas la partie maigre. • La lèchefrite a été insérée à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placer toujours la grille sur la lèchefrite avec les cannelures vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation fréquente du gril. Les graisses ou les salissures anciennes peuvent provoquer des fumées excessives.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes du four mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur l'utilisation du four. • La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas horizontale. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur l'utilisation du four. • Utilisation de récipients inadaptés ou de taille inadaptée. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur l'utilisation du four. • Le capteur du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur le réglage de la température du four en option.
Les aliments ne grillent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes du four mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que vous avez appuyé sur la touche BROIL. • Mauvaise position de la grille. <ul style="list-style-type: none"> - Voir les recommandations pour l'utilisation du gril, pages 25-26. • Ustensiles non adaptés au gril. <ul style="list-style-type: none"> - Pour des résultats optimaux, utilisez un plat conçu pour le gril.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (suite)

Problème	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Du papier aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'a pas été installé correctement et coupé comme recommandé. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur l'utilisation du four. • Dans certaines zones, le courant (voltage) peut être bas. <ul style="list-style-type: none"> - Préchauffer la résistance du gril pendant 10 minutes. - Voir les recommandations pour l'utilisation du gril, page 26.
Rayures ou abrasions sur la surface de la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • De grosses particules telles que du sel ou du sable entre la table de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des rayures. Vérifier que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant utilisation. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. • Des nettoyeurs non recommandés pour les tables de cuisson vitrocéramiques ont été utilisés. Voir la section Nettoyage de la table de cuisson en verre dans la partie ENTRETIEN, page 32. • Des ustensiles avec un fond rugueux ont été utilisés. Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal	<ul style="list-style-type: none"> • Rayures d'ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Ne pas faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Utiliser un nettoyeur pour table de cuisson vitrocéramique pour enlever les traces. Voir la section Nettoyage de la table de cuisson en verre dans la partie ENTRETIEN, page 32.
Coulures ou taches marron	<ul style="list-style-type: none"> • Des débordements ont cuit sur la surface. Utiliser une raclette en métal pour enlever les salissures. Voir la section Nettoyage de la table de cuisson en verre dans la partie ENTRETIEN, page 32.
Zones de décoloration avec aspect métallique	<ul style="list-style-type: none"> • Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Retirer les dépôts à l'aide d'un nettoyeur pour table de cuisson vitrocéramique. Utiliser des ustensiles au fond propre et sec.
Le four ne s'auto-nettoie pas	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto-nettoyage. <ul style="list-style-type: none"> - Laisser la cuisinière refroidir et programmer à nouveau la fonction. • Commandes du four mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur l'auto-nettoyage du four. • Un cycle d'auto-nettoyage ne peut être lancé si la fonction de déverrouillage du four est active.
Fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Saleté excessive. <ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur la touche CLEAR/OFF. Ouvrir la fenêtre pour évacuer la fumée de la pièce. Patienter jusqu'à l'annulation du mode d'auto-nettoyage. Essuyer la saleté excessive et relancer le nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> - Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes du four mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Voir la section sur l'auto-nettoyage, page 28. • Le four s'est fortement sali. <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer les salissures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. En cas de four très sale, il peut être nécessaire de renouveler l'auto-nettoyage ou de prolonger le cycle.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (suite)

Problème	Causes possibles / Solutions
CLEAN et DOOR clignotent à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> • Le cycle d'auto-nettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. - Fermer la porte du four.
LOCKED s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé au-dessous de la température de verrouillage. - Appuyer sur la touche CLEAR/OFF Laisser le four refroidir.
Vapeur s'échappant de l'aération	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous utilisez la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'aération. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, plus il y a de vapeur visible. - Cela est normal.
Odeur de brûlé ou de gras émanant de l'aération	<ul style="list-style-type: none"> • C'est un phénomène normal dans un four neuf qui s'atténuera avec le temps. - Pour accélérer le processus, lancer un cycle d'auto-nettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section sur l'auto-nettoyage, page 28.
Les grilles du four glissent difficilement	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées lors d'un cycle d'auto-nettoyage. - Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et essuyer les bords des grilles.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux escomptés ou sont différents des résultats précédents	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'aération du four n'est pas obstruée. Voir la page 30 pour repérer son emplacement. • Vérifier que la cuisinière est bien horizontale. • Les températures varient souvent entre un four neuf et un four ancien. <p>Quand un four vieillit, la température varie souvent et peut devenir plus chaude ou plus froide. Voir la page 20 pour obtenir des instructions sur le réglage de la température du four.</p> <p>REMARQUE : Il n'est pas recommandé de régler la température si une ou deux recettes seulement n'ont pas donné satisfaction.</p>
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'auto-nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • L'intérieur du four est encore chaud. Patienter environ une heure pour que le four refroidisse après un cycle d'auto-nettoyage. La porte peut être ouverte lorsque l'indicateur LOCK ne s'affiche plus. • La commande et la porte peuvent être verrouillées. Voir les pages 9 et 18 concernant le déverrouillage.
De l'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur s'échappe de l'aération	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lors de la cuisson d'aliments à niveau élevé d'humidité. • Trop d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la vitre.
Des bruits se font entendre	<ul style="list-style-type: none"> • Le four produit des bruits variés. Vous pouvez entendre les contacteurs du four lorsqu'ils se mettent en marche et s'arrêtent. Cela est normal. • Quand le four chauffe et refroidit, vous pouvez entendre des bruits de pièces métalliques se détendant et se contractant. Ce phénomène est normal et n'endommagera pas votre appareil.
Ctop et On clignotent de manière alternée	<ul style="list-style-type: none"> • Il est impossible d'utiliser simultanément la plaque de cuisson et l'auto-nettoyage. - Il est impossible de recourir à l'auto-nettoyage lors de l'utilisation de la plaque de cuisson. - Si la plaque de cuisson est mise en marche au cours du cycle d'auto-nettoyage, celui-ci est automatiquement annulé.

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.)		
Four électrique	Garantie prolongée sur les pièces seulement Les consommateurs devront payer pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat.	
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Garantie sur l'apparence (égratignures et bosses)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants

- ⌘ 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. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyeurs 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.ca>

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle:

Numéro de série :

Date d'achat :

Memo
