LG
Life's Good

MANUEL DU PROPRIETAIRE

CUISINIERE A GAZ A POSE LIBRE

Lire attentivement le manuel avant de mettre l'appareil en fonction et le conserver pour toute utilisation future.

LF98105SS
LF98100SS
LF98110SS

P/NO : MFL62060312

www.lg.com

Sommaire

Introduction 3

1. Avertissements pour la sécurité et l'emploi 3

Instructions pour l'installateur 6

2. Installation de l'appareil.....6

3. Adaptation aux différents types de gaz 11

4. Opérations finales 14

Instructions pour l'utilisateur 16

5. Description des commandes.....16

6. Utilisation du plan de cuisson.....18

7. Utilisation du four 20

8. Minuterie numérique (sur certains modèles uniquement) 25

9. Horloge analogique (sur certains modèles uniquement).....26

10. Accessoires disponibles 27

11. Nettoyage et entretien 28

12. Entretien extraordinaire.....31

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer un contrôle minutieux de l'installation du gaz, l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

Introduction

1. Avertissements pour la sécurité et l'emploi

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. On recommande de le garder intact et à portée de main pendant toute la durée de vie de la cuisinière. Avant d'utiliser l'appareil, nous conseillons de lire attentivement ce manuel ainsi que toutes les indications qu'il contient. Conserver également la série d'injecteurs fournis. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour une utilisation de type domestique, et il est conforme aux **directives actuellement en vigueur.** L'appareil est conçu pour exercer la fonction suivante : **La cuisson et le réchauffage des aliments.** Tout autre usage est impropre.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisations différant des instructions.

Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu llage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.

La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

La fiche à raccorder au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur.
La prise devra être accessible pour permettre le branchement d'un appareil encastré.
Ne jamais ôter la fiche en tirant sur le câble.

⚠ Immédiatement après l'installation, effectuez un essai rapide de bon fonctionnement de l'appareil d'après les instructions indiquées ci-après. En cas de non fonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente le plus proche.
Ne jamais chercher à réparer l'appareil.

Introduction

⚠ **N'UTILISEZ JAMAIS ET NE LAISSEZ PAS DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL OU DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT.**

⚠ **NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.**

Lorsque l'appareil n'est pas en fonction, s'assurer que les manettes de commande sont sur (OFF) ●.

N'introduisez jamais d'objets inflammables dans le four : Ils risquent de prendre feu et de brûler.

La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible dans le compartiment de rangement.
Cette plaque ne doit jamais être enlevée.

Ne placez pas sur les grilles du plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.

Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants a l'intérieur du four.

N'utilisez pas de récipients ou de grils à viande dont le diamètre dépasse le périmètre externe du plan de cuisson.

L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne permettez pas à des enfants de s'approcher et de jouer avec l'appareil durant le fonctionnement.
Quand le gril est allumé, les parties accessibles peuvent devenir tres chaudes : **Eloignez les enfants.**

Si l'appareil est placé sur un piédestal, veillez à ce qu'il ne puisse tomber.

L'appareil est destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé comme chauffage ambiant.

N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil ménager lorsque celui-ci est en fonction.
N'appliquez pas de panneaux décoratifs dans la partie inférieure de la cuisinière car ils risqueraient de gêner la circulation de l'air et de provoquer des surchauffes.

Avant de mettre l'appareil en fonction, enlevez toutes les étiquettes et les films de protection se trouvant à l'interieur et à l'extérieur.

Abaissez lentement le couvercle en verre avec les mains.

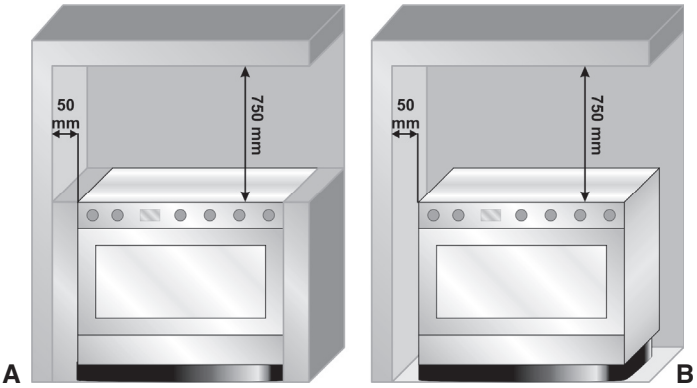
⚠ **Attention :** Le couvercle en verre peut se briser en cas de surchauffe. Éteignez les brûleurs et attendez qu'ils aient refroidis avant d'abaisser le couvercle.

⚠ **Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

2. Installation de l'appareil

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.

Il peut être installé contre des murs dont un ne doit pas dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d'installation. Installez les meubles suspendus, les étagères ou les hottes aspirantes au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 75 cm.



Appareil encastré

Installation libre

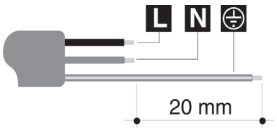
2.1 Branchement électrique

Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

Si l'appareil est branché sur le réseau électrique de façon permanente, prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise et d'une fiche. Dans ce cas, celles-ci devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Evitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou des shunts.

Tip En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 1,5mm^2 (câble de 3 x 1,5), en tenant compte du fait que l'extrémité à raccorder à l'appareil devra posséder un fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm. Utilisez uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximale de 90° C. Le remplacement devra être effectué par un technicien spécialisé qui devra réaliser le branchement de la cuisinière au réseau selon le schéma ci-dessous.



L = marron

N = bleu

⏚ = jaune-vert.

⚠ **Attention :** Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.

2.2 Exigences d'aération

2.2.1 Aération des locaux

L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur.
La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.
La cuisine devra être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

2.2.2 Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficient doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, et réalisé en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

2.3 accordement au gaz

⚠ Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec un solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.

2.3.1 Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

La mise en œuvre avec un tuyau en caoutchouc devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres en longueur ; assurez-vous que le tuyau ne soit pas au contact des parties mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Le diamètre interne du tube doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et 13 mm pour le METHANE.

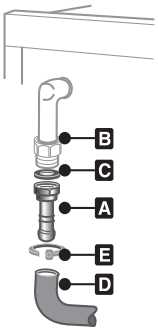
Vérifier que toutes les conditions suivantes sont respectées :
- que le tuyau soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau ne doit jamais être au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tube ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente pas de courbes serrées ni d'étranglements ;
- que le tube ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tube n'est pas parfaitement étanche et est cause des fuites de gaz dans l'environnement, **ne pas essayer de le réparer** : remplacez-le par un tube neuf ;
- vérifiez que la date limite d'utilisation du tuyau, imprimée directement sur ce dernier, n'est pas dépassée.

⚠ Le raccordement au moyen de tuyaux de caoutchouc, conformes aux normes en vigueur, ne peut être réalisé que si le tuyau peut être inspecté sur toute sa longueur.

⚠ Le couple de serrage entre les raccords intégrant le joint ne doit pas dépasser 10 nm.

2.3.2 Raccordement au méthane

Raccordez la cuisinière au réseau du gaz avec un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques prescrites par les normes en vigueur (vérifiez que le sigle de cette norme soit imprimé sur le tuyau).
Visser soigneusement l'embout **A** au raccord du gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Introduire le tuyau en caoutchouc **D** sur l'embout **A** et le fixer avec le collier **E** conforme à la réglementation en vigueur.

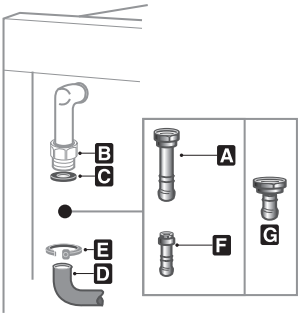


Instructions pour l'installateur

2.3.3 Raccordement au gaz liquide

Utiliser un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur et rèaliser le raccordement à la bouteille dans le respect des prescriptions établies par la norme en vigueur.
S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau figurant au paragraphe “3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”.

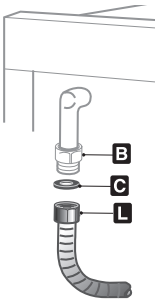
Visser le petit embout **F** sur le grand embout **A** ; raccorder ce bloc au raccord du gaz B (ou utiliser l'embout **G** qui se raccorde directement au raccord de gaz **B**) et interposer le joint **C**. Introduire les extrémités du tuyau en caoutchouc **D** sur l'embout **A+F** (ou **G**) et au raccord de sortie du réducteur de pression sur la bouteille. Fixer l'extrémité du tuyau **D** sur l'embout **A+F** (ou **G**) avec le collier **E** conforme à la norme en vigueur.



⚠ L'embout **G** illustré n'est pas fourni avec l'appareil. Utiliser exclusivement un embout conforme à la norme en vigueur.

2.3.4 Raccordement du tuyau flexible en acier (pour tous les type de gaz)

Ce type de raccordement peut être réalisé sur des appareils encastrés ou à pose libre. N'utiliser que des tubes flexibles en acier conformes à la norme en vigueur d'une longueur maximale de 2 mètres. Visser l'extrémité du tuyau flexible **L** en interposant le joint **C** au raccord du gaz **B** fileté 1/2” gaz externe (ISO 228-1).
Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec un solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.



Tip Pour le raccordement entre la cuisinière et la bouteille, utilisez une portion de tuyau conforme aux normes en vigueur d'une longueur minimale de 1,4 m.

3. Adaptation aux différents types de gaz

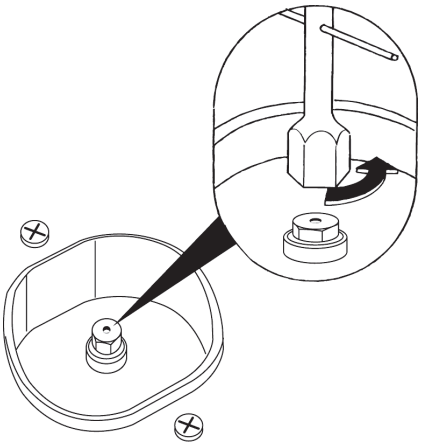
Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations de nettoyage ou d'entretien.

Le plan de cuisson est réglé pour le **gaz liquide G30/G31** à la pression de 28-30/37 mbar pour les cuisinières équipées de fours maxi. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

3.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

Cette intervention ne nécessite pas de réglage de l'air primaire.

1. Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
2. Avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
3. Procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs en fonction du type de gaz à utiliser et de la façon décrite au paragraphe “3.2 Tableaux des caractéristiques des brûleur s et des injecteurs” ;
4. Bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.



3.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominal (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 28-30/37 mbars			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduite (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Auxiliaire	1	50	350	73	71
Semi-rapide	1.75	65	450	127	125
Rapide	3	85	800	218	214
Triple couronne	3.2	91	1500	233	229
Maxi four	5.2	110	1200	378	371
Grand gril	4.0	100	//	291	286

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ METHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
Auxiliaire	1	72	350
Semi-rapide	1.75	97	450
Rapide	3	115	800
Triple couronne	3.5	133	1500
Maxi four	5.2	164	1200
Grand gril	4.0	150	//

3.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson

BRULEURS

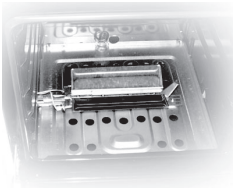
1. Auxiliaire
2. Semi-rapide
3. Rapide
4. Triple couronne

3.4 Remplacement du brûleur du four

Pour régler les brûleurs du four, suivez la procédure indiquée ci-après, de l'intérieur du four :

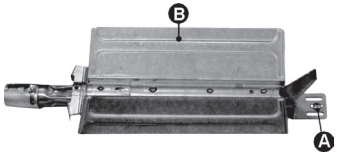
- Ouvrir la porte du four ;
- Extraire la lèchefrite et la glissière.
- Soulever la sole et l'extraire.

3.4.1 Remplacement des injecteurs du four et du brûleur du gril

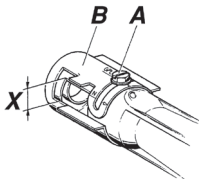


- Desserrer les vis **A** de fixation sur le brûleur du four.
- Pousser le brûleur **B** vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.
- Avec une clé à pipe de 13, remplacer l'injecteur, en installant celui qui correspond au type de gaz à utiliser (voir paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").

3.4.2 Réglage de l'air primaire du brûleur du four et du gril



- Desserrer les vis de réglage “**A**” sur le manchon de réglage de l’air.
- Tourner le manchon de réglage “**B**” dans la position correspondant au type de gaz à utiliser suivant le tableau ci-après.
- Serrer les vis de réglage et monter les joints.
- Au terme de cette opération, assembler le brûleur.



	METHANE	G30/G31 (GPL)
X=	5 mm	10 mm

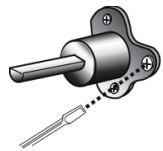
4. Opérations finales

Après avoir remplacé les injecteurs, repositionnez les couronnes, les chapeaux et les grilles.

Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

4.1 Réglage minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le méthane

Allumez le brûleur et tournez-le sur le minimum. Extrayez la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à l'obtention d'une flamme minimum régulière.



Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur en tournant rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez cette opération pour tous les robinets.

Tip Sur les modèles à thermocouple, maintenez la manette enfoncée sur la position minimum pendant environ 1 minute pour que la flamme reste allumée et activer le dispositif de sécurité.

4.2 Réglage minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide

Pour régler au minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis à côté de la tige du robinet en sens horaire.

Une fois le réglage terminé, remettre en place la fermeture de protection du by-pass avec du vernis à ongles ou un autre adhésif.

4.3 Réglage du minimum des brûleurs du four

Le thermostat du four est muni d'un by-pass de réglage du minimum, visible lorsqu'on extrait la manette du thermostat.
En changeant de type de gaz d'alimentation, il faut régler le minimum comme suit :

1. Allumez le brûleur du four et maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes en laissant la porte fermée et sans le plan de cuisson ; lorsque ce temps s'est écoulé, tournez la manette sur la température minimale, extrayez-la et introduisez un tournevis plat pour le réglage.
2. Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage en sens horaire.
3. Si le four fonctionne au méthane, régler le by-pass de manière à ce qu'en tournant la manette du thermostat du maximum au minimum la flamme soit stable et constante. Une fois le réglage terminé, remettre en place la fermeture de protection du by-pass avec du vernis à ongles ou un autre adhésif. Fermez la porte du four et assurez-vous que le brûleur reste allumé au minimum.

4.4 Mise en place et nivellement de l'appareil (selon les modèles)

Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettez l'appareil à niveau sur le sol en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

En fonction du modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160 mm. Ces hauteurs indiquent la distance partant du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile reposant au sol).

5. Description des commandes

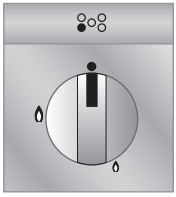
5.1 Panneau frontal

Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle de la cuisinière se trouvent sur le panneau frontal.

DESCRIPTION DES COMMANDES

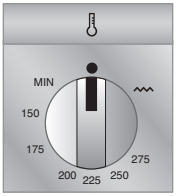
- Brûleur avant droit
- Brûleur arrière droit
- Brûleur arrière gauche
- Brûleur avant gauche
- Brûleur central
- Manette du termostat du four à gaz
- Manette du commutateur de la lampe du four/ Tournebroche/Gril
- Interrupteur de la lampe du four

MANETTE COMMANDE DES BRULEUR DU PLAN DE CUISSON



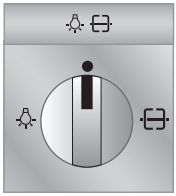
Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la flamme minimum . Pour régler la flamme, tournez la manette entre le maximum ( ) et le minimum ( ). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position ●.

MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR A GAZ



Cette manette permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens inverse horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre Min. et 275°C.
Pour savoir comment allumer le four à gaz, voir le paragraphe “7.2 Utilisation du four à gaz”.

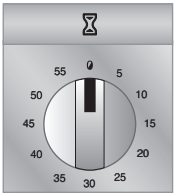
MANETTE DU COMMUTATEUR DE LA LAMPE DU FOUR/ TOURNEBROCHE/GRIL



Cette manette permet d'activer la fonction Gril/ Tournebroche ou d'allumer la lampe du four pour vérifier la cuison des aliments.

ATTENTION : IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANEMENT LE FOUR A GAZ ET LE GRIL / TOURNEBROCHE.

MANETTE MINUTERIE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)



Tournez en sens horaire pour charger la sonnerie et sélectionner le temps souhaité.

Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes).

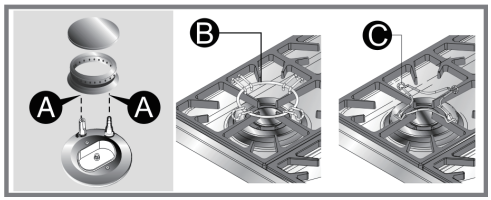
Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. L'activation de la sonnerie n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps sélectionné.

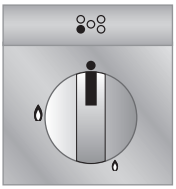
6. Utilisation du plan de cuisson

6.1 Allumage des brûleurs du plan

Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.

La grille **B** en option est utilisée pour les récipients de type “wok” (poêle chinoise). Afin éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est équipée d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm. Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.





Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens antihoraire sur le symbole de la flamme minimum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longuement. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.

Tip Sur les modèles équipés d'un thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : utilisez des casseroles avec un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en effleure les parois (voir paragraphe “6.3 Diamètre des récipients”). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. Faites attention en utilisant des graisses ou de l'huile car elles risquent de prendre feu en surchauffant.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande et essayez de nouveau de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.

6.3 Diamètre des récipients

BRULEURS	Ø min. et max. (en cm)
1. Auxiliaire	12-14
2. Semi-rapide	16-22
3. Rapide	18-26
4. Triple couronne	18-26

7. Utilisation du four

7.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments. Après une coupure de courant, l'afficheur du four clignotera et le symbole 0:00 s'affichera. Pour effectuer le réglage, voir le paragraphe "8 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (UNIQUEMENT LES MODELES QUI EN SONT MUNIS)".

Tip Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

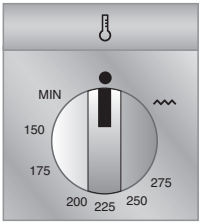
Tip Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions des réglementations en vigueur.

⚠ **ATTENTION : allumez le four à gaz en laissant la porte ouverte. Le four est équipé d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur lorsque la porte est fermée. En cas de manœuvre erronée, ouvrez la porte et attendez quelques instants avant d'effectuer un nouvel allumage.**

Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

7.2 Utilisation du four à gaz

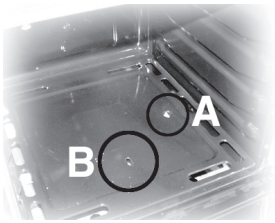
7.2.1 Allumage électronique à étincelle



Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire jusqu'à la température maximum ; l'allumeur électronique à étincelle s'active automatiquement. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez la tentative d'allumage, ouvrez complètement la porte du four et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'1 minute.

7.2.2 Allumage manuel



Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat. Approchez une allumette allumée de l'extrémité du tube de la flamme **A** au centre de la sole du four et appuyez sur la manette du thermostat. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer et vérifiez, à travers l'orifice d'inspection **B**, que le four est bien allumé. On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 275° C.

⚠ Si durant l'utilisation le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette sur la position éteinte (●) et attendez au moins une minute avant de le rallumer.

7.3 Utilisation du gril à gaz

7.3.1 Allumage manuel du brûleur du gril à gaz

Après avoir ouvert la porte du four, enfoncez et tournez en sens horaire la manette sur la position gril ⁓ et approchez l'allumette allumée du brûleur situé sous le ciel du four.
Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Si au bout des dix secondes le brûleur ne reste pas allumé, relâchez la manette et attendez au moins 1 minute avant de faire une nouvelle tentative. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (●) et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

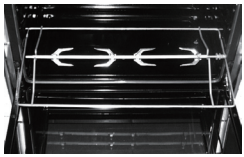
7.3.2 Allumage électrique du brûleur du gril à gaz

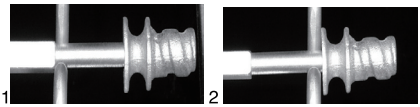
Après avoir fermé la porte du four, enfoncez et tournez la manette en sens horaire sur la position gril ⁓ .
Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Si au bout des dix secondes le brûleur ne reste pas allumé, relâchez la manette et attendez au moins 1 minute avant de faire une nouvelle tentative. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (●) et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de le rallumer.
En cas de coupure de courant, il est possible d'allumer le four avec des allumettes.

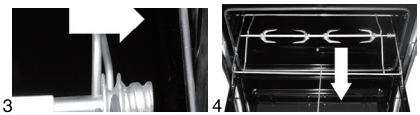
⚠ **ATTENTION : IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANEMENT LE FOUR A GAZ ET LE GRIL A GAZ.**

7.4 Utilisation du tournebroche

7.4.1 Utilisation du tournebroche sur les cuisinières équipée d'un four maxi







Introduisez le cadre de support sur la deuxième glissière à partir du bas de manière à ce que le logement de la broche dépasse du four. Positionnez la broche d'après la figure (1) et poussez le cadre à l'intérieur du four jusqu'à ce que l'extrémité de la broche se trouve au niveau du trou du moteur du tournebroche. A présent, soulevez et poussez vers la gauche la broche jusqu'à ce qu'elle prenne la position illustrée dans la figure (2). Pour activer cette fonction, tournez le commutateur sur ( ).

Exécuter ces opérations lorsque le four est éteint et froid.

En fin de cuisson, avec l'ustensile spécifique, sortez la broche (3) du trou et extraiyez le cadre de manière à placer la broche (4) à l'extérieur du four.

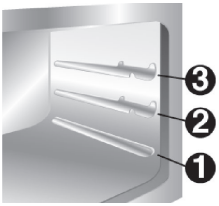
Utilisation du gril

Une fois l'allumage confirmé par le voyant rouge, laissez chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Aromatisez les aliments avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson. Pour récupérer le jus de cuison, utilisez la lèchefrite.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :

Instructions pour l'utilisateur



ALIMENTS	GRILLE SUR LA PLAQUE
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 – 3
Volaille	2 – 3

Tip
- **La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.**
- **Sur les modèles équipés d'un four à gaz, les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte entrouverte au premier enclenchement.**
- **Sur les modèles équipés d'un gril à gaz, les cuissons au gril doivent être effectuées avec la porte fermée.**
- **Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être relevé. Il est toujours impossible d'utiliser simultanément le gril électrique et le four à gaz.**
- **Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.**
- **Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, une des lèchefrites fournies avec la cuisinière afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.**
- **Durant l'utilisation du four, sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées.**

8. Minuterie numérique (sur certains modèles uniquement)

Cet élément permet d'indiquer l'heure de fin de cuisson prévue grâce à une sonnerie intermittente. Il n'a donc que la fonction de minuterie et ce n'est pas un programmateur.

LISTE DES FONCTIONS

BOUTON DE REGLAGE DE L'HEURE

TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR

TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

8.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou encore après une coupure d'électricité, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant 0:00

Enfoncez la touche et agir sur les touches ou pour régler l'heure actuelle.

8.2 Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, enfoncez en la maintenant sur la touche + jusqu'à l'affichage des minutes souhaitées. Lorqu'on relâche la touche —, le compte à rebours commence au bout de 5 secondes ; une fois terminé, la sonnerie intermittente se déclenche.

Durant le compte à rebours, l'afficheur indique le symbole + et, on peut afficher l'heure actuelle pendant 5 secondes en appuyant sur la touche +.

8.3 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes environ. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche +.

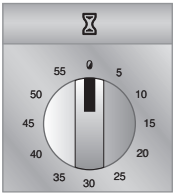
8.4 Réglage du volume de la sonnerie

On peut modifier le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche — .

8.5 Modification des données saisies

Les données sélectionnées pour la minuterie peuvent être modifiées à tout moment en appuyant sur les touches — ou +.

9. Horloge analogique (sur certains modèles uniquement)

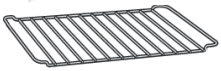


On règle la minuterie mécanique en tournant la manette en sens horaire.
Les minutes sélectionnables vont de **0** à **55** minutes.
Au terme de la cuisson, une sonnerie se déclenche : pour la désactiver, tournez au moyen de la manette le secteur externe sur 0.
On règle l'horloge en tirant et en tournant la manette en sens horaire.

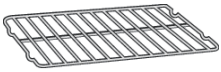
10. Accessoires disponibles

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes.

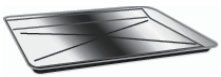
Grille four : pour la cuisson des aliments à l'intérieur de plats, de tartes de petites dimensions, de rôtis ou d'aliments exigeant un rôtissage fin.



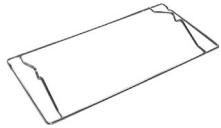
Grille pour lèchefrite : la poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments susceptibles de suinter.



Lèchefrite four : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



Support de la broche du tournebroche (sur certains modèles uniquement) : à introduire dans la deuxième glissière du four avant d'utiliser la broche.



Broche du tournebroche (sur certains modèles uniquement) : utile pour la cuisson du poulet, des saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

11. Nettoyage et entretien

11.1 Nettoyage de l'acier inox et des versions émaillées

Pour une bonne conservation de l'acier inoxydable, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.

11.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez que des produits spécifiques ne contenant ni substances abrasives ni acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en peau de chamois.

11.1.2 Taches d'aliments ou résidus

Evitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en peau de chamois. Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

11.2 Nettoyage des éléments du plan de cuisson

11.2.1 Le couvercle en verre

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire le couvercle des charnières. Positionnez-le en position ouverte.

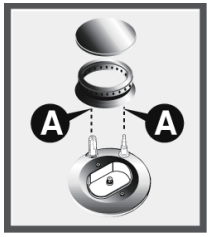
⚠ Si des liquides tombent sur le couvercle fermé, éliminez-les soigneusement avec un chiffon avant de l'ouvrir.

11.2.2 Les grilles

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Remontez-les sur le plan de cuisson.

Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

11.2.3 Les chapeaux et les couronnes

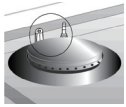


Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**.

⚠ **ATTENTION : évitez de laver ces éléments dans le lave-vaisselle.**

Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et des themocouples.

11.2.4 Les bougies et les thermocouples



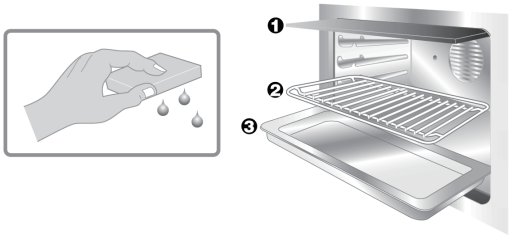
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres (sur les modèles qui en sont équipés). Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.

11.2.5 Les brûleurs

Vous pouvez laisser les brûleurs dans de l'eau chaude contenant un détergent.

11.3 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extrayez toutes les parties amovibles.



- Nettoyez la grille du four avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif. Rincez et essuyez.
- Evitez de laisser sécher dans le four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

11.4 Les vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

Tip Durant le nettoyage, séchez soigneusement le four pour éviter que les gouttes de détergent et d'eau ne puissent endommager son fonctionnement et son aspect.

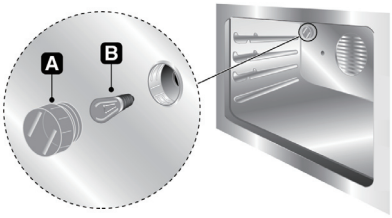
12. Entretien extraordinaire

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

Avant toute intervention, débrancher le four.

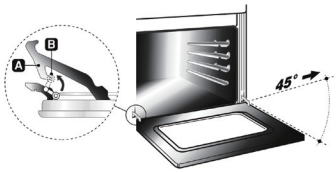
12.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacez la lampe **B** par une lampe semblable (25W). Remontez la protection **A**.



N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300 °C).

12.2 Démontage de la porte



Soulevez les leviers **B** pour arriver contre les charnières **A** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières. Soulevez la porte en formant un angle d'environ 45° pour l'extraire. Pour la remonter, enfilez les charnières **A** dans leurs fentes, puis laissez la porte reposer vers le bas et décrochez les leviers **B**.

12.3 Joint de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.

12.4 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets et le thermostat du four à gaz tournent difficilement et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**

LG
Life's Good