



ENGLISH

FRANÇAIS

# OWNER'S MANUAL GAS DOUBLE OVEN RANGE

Please read this guide thoroughly before operating  
and keep it handy for reference at all times.

LDG3017ST



MFL33029611

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# TABLE OF CONTENTS

## 3 PRODUCT FEATURES

---

## 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## 10 BEFORE USE

---

- 10 Accessories
- 11 Components

## 12 HOW TO USE

---

- 12 How to use Gas Surface Burners
  - 12 - Before Use
  - 13 - Gas Burners
  - 13 - Using the Gas Surface Burners
  - 14 - Top-of-Range Cookware
  - 15 - Using the Griddle
- 16 How to Use the Oven
  - 16 - Before Use
  - 18 - Using the Control Panel
- 20 Operation Instructions
  - 20 - Convection auto conversion
  - 20 - Temperature
  - 20 - Language
  - 20 - Preheating Alarm light
  - 21 - Oven light
  - 21 - Beeper volume
  - 21 - Fahrenheit or Celsius
  - 21 - Clock
  - 22 - Timer
  - 22 - Lockout
- 23 Removing and Replacing the Oven Racks
- 24 BAKE (Upper & Lower Oven)
- 25 Preheating and Pan Placement
- 25 SPEED BROIL (Upper Oven)
- 29 TIMED COOK (Upper & Lower Oven)
- 29 DELAYED TIMED COOK (Upper & Lower Oven)
- 30 How to use convection for the lower oven
  - 30 - CONVECTION BAKE FOR THE LOWER OVEN
  - 31 - CONVECTION ROAST FOR THE LOWER OVEN

- 32 Special Features
  - 32 - KIDS MEAL (Upper Oven)
  - 32 - WARM (Upper & Lower Oven)
  - 33 - PROOF (Lower Oven)
  - 33 - FAVORITE (Lower Oven)
  - 33 - SABBATH (Upper & Lower Oven)

## 35 CARE AND CLEANING

---

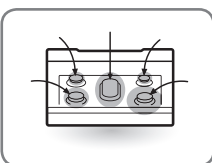
- 35 Gas Surface Burner
  - 35 - Removing and Replacing the Gas Surface Burner
  - 35 - Burner Heads/Caps
  - 36 - Burner Grates
  - 37 - Cooktop Surface
  - 37 - Stainless Steel Surfaces
  - 37 - Oven Air Vents
  - 37 - Control Panel
  - 37 - Front Manifold Panel and Knobs
  - 38 - Oven Door
  - 38 - Removing and Replacing the Doors
- 40 Inside of the Oven
  - 40 - SELF CLEAN (Upper & Lower Oven)
  - 42 - Changing the Oven Light
  - 42 - Broiler Pan and Grid (Sold separately)
  - 42 - Oven Racks

## 43 BEFORE REQUESTING SERVICE

---

## 45 WARRANTY

---



### MULTIPLE GAS BURNER SIZES

Choose a burner to fit the size of your cookware.

Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



### SAFE AND CONVENIENT GAS RANGE

Provides safety and convenience for cooking.

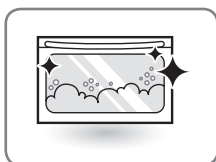
Superboil (17000 BTU) can quickly bring a pot of water to a boil.



### UPPER OVEN / LOWER OVEN

Separate upper and lower ovens.

Choose to use either oven, or both, depending on the size of your food.



### SELF CLEAN

Good for easy cleaning.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

## WARNING

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

## CAUTION

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

## WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

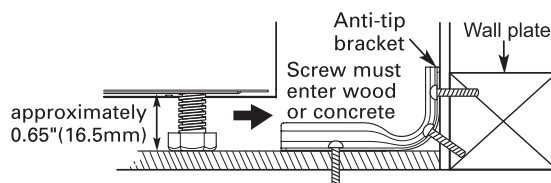
## ANTI-TIP DEVICE

### WARNING

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



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



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

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

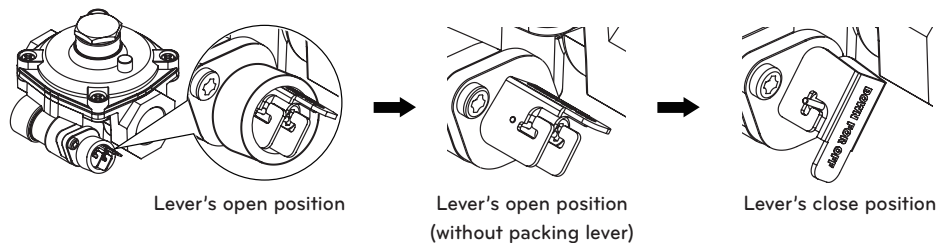
Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.

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

## SAFETY PRECAUTIONS

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

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



### WARNING

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

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

### CAUTION

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

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

 **WARNING**

- **NEVER** use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **DO NOT** place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flame in the upper oven or lower oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **NEVER** obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Gas leaks may occur in our system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you to purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- **DO NOT** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish of parts.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- **DO NOT** attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- **NEVER** place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and could injure your fingers.

 **CAUTION**

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

 **WARNING**

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

## SURFACE BURNERS

### WARNING

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

### CAUTION

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

## BROILER

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

### WARNING

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

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

### CAUTION

The infrared ceramic broiler will generate intense heat and will sear foods faster compared to regular bar type broilers. This broil system is designed to be operated under consumer-use conditions only. To avoid overheating and damaging the oven, do not use this broiler continuously for more than 45 minutes at a time.

Do not attempt to spray the broiler and its igniter with any type of cleaners or try to scrub it. This will damage the broiler system. The ceramic plates of your broiler do not need to be manually cleaned. Any grease or splatter on the ceramic from cooking and baking will burn clean by simply turning on your broiler for about 10 minutes.

## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

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

## SELF CLEANING OVEN

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

### CAUTION

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

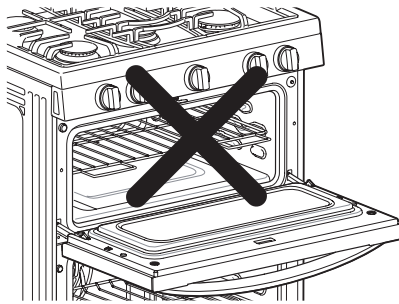
## OVEN

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

### WARNING

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

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



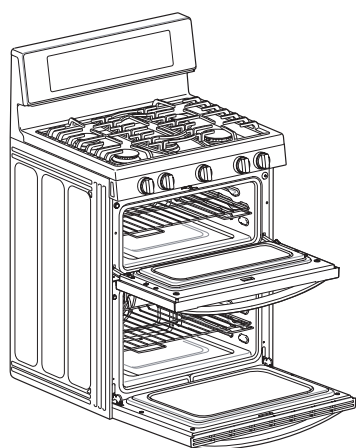
**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

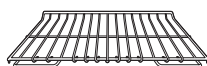
# BEFORE USE

## Accessories

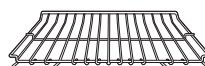
Make sure that all parts are included after purchasing this product.



Gas double oven range



Racks  
(2)



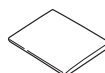
Offset rack  
(1)



Griddle plate  
(1)



Owner's manual



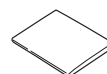
Installation manual



Cooktop nozzles (5)

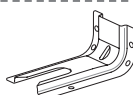


Oven nozzles (4)

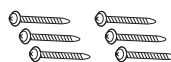


Installation guide

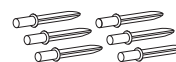
LP nozzle conversion kit



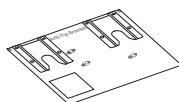
Anti-tip



Screws (6)



Anchors (6)



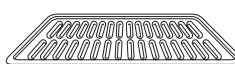
Template

Anti-tip kit

**Sold Separately**



Broiler pan



Grid

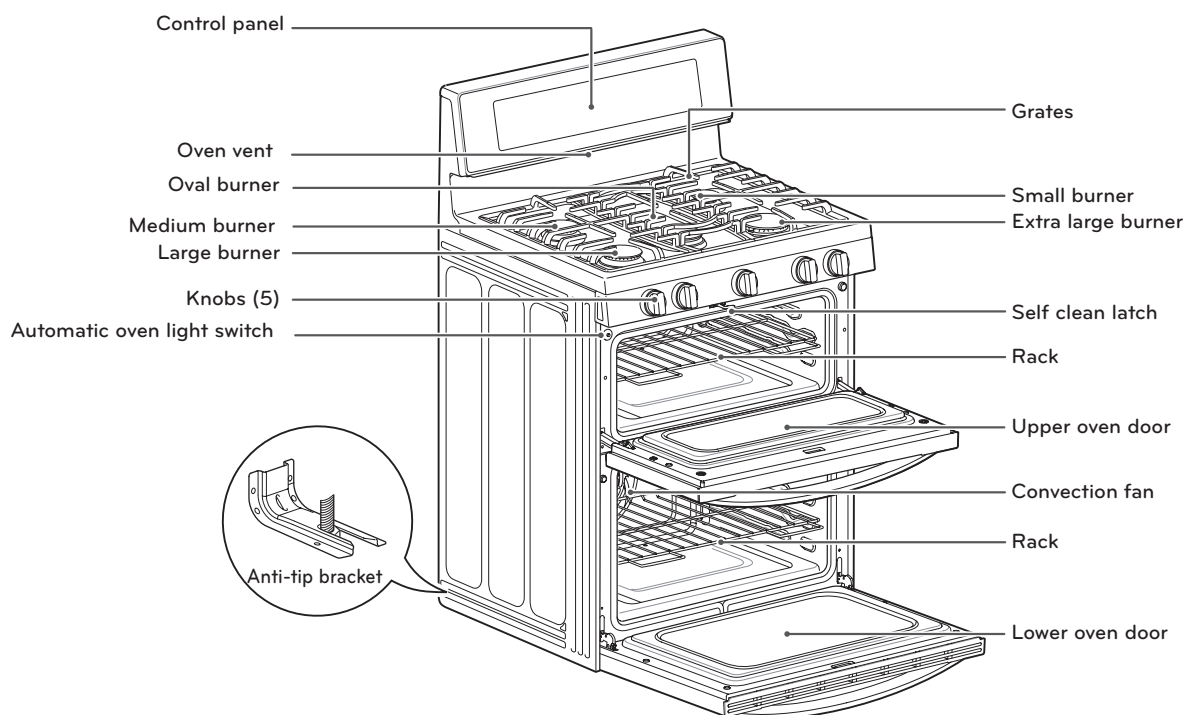
### NOTE

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

## Components

Make sure to understand the names and function of each part.

\* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.



### ! NOTE

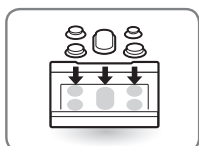
- The model and serial tag is located behind the control panel.

# HOW TO USE

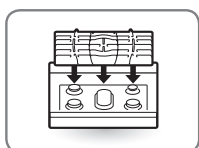
## Gas Surface Burners

### Before use

Read all instructions before using.



Make sure that all burners are properly placed.

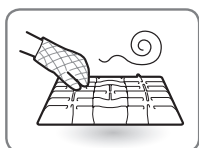


Make sure that all grates are properly placed before using the burner.



#### CAUTION

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



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

Touching grates before cooling down may cause burns.



#### CAUTION

##### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

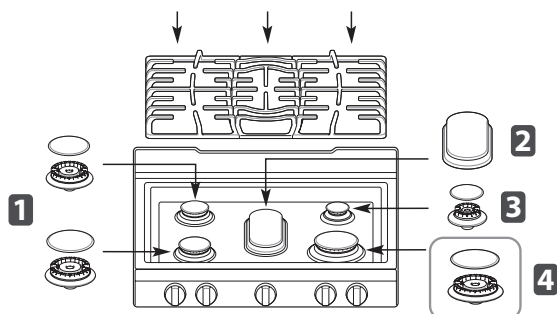


#### NOTE

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

## Gas burners

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



### 1 Medium and Large Burner

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

### 2 Oval burner

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

### 3 Small Burner

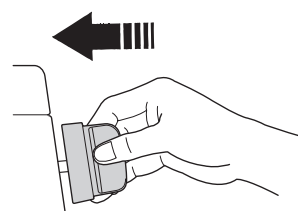
The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

### 4 Extra large burner

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

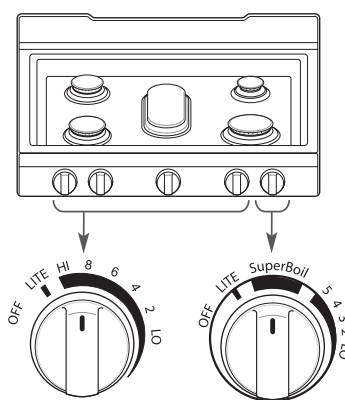
## Using the gas surface burners

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



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

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

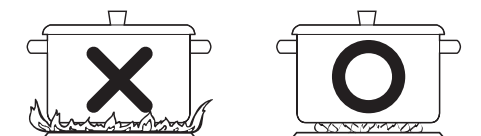


### CAUTION

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

## Selecting the Flame Size

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



### CAUTION

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

## In Case of Power Failure:

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

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

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



### CAUTION

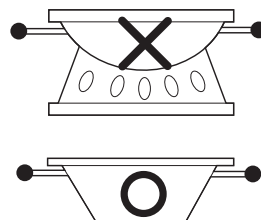
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burn and damage.

## Top-of-range cookware

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

## Using a Wok:

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



Use a flat-bottomed wok.



### CAUTION

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

## Using Stove-top Grills:

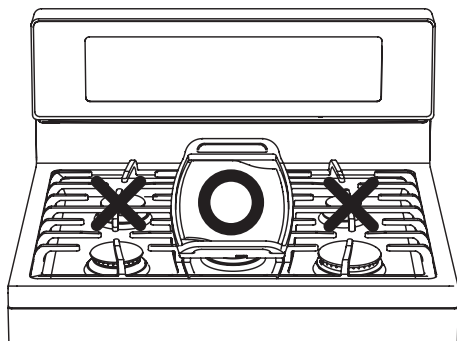
Do not place stove-top grills on the burner.



### CAUTION

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

## Using the Griddle

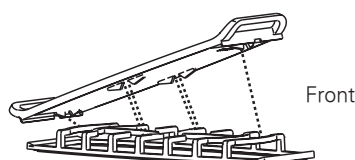


Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

### ! NOTE

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

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



### ! NOTE

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

### ! CAUTION

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

### ! CAUTION

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

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

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

### ! NOTE

- Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.

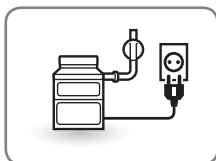
## IMPORTANT NOTES:

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

## How to Use the Oven

### Before use

Read all instructions before using.



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

Check it for safety.



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

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



#### CAUTION

##### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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



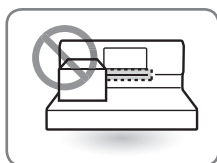
**Choose the upper or lower oven for proper cooking.**

Use the upper oven to cook a small amount of food.



#### NOTE

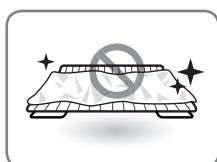
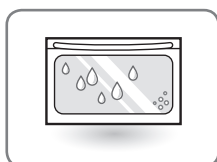
When using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all mode.

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

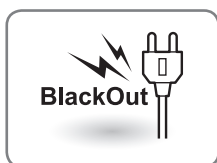
Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

**CAUTION**

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

**Do not cover rack or bottom with aluminum foil.****As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water drops to occur on the door glass.**

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

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

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

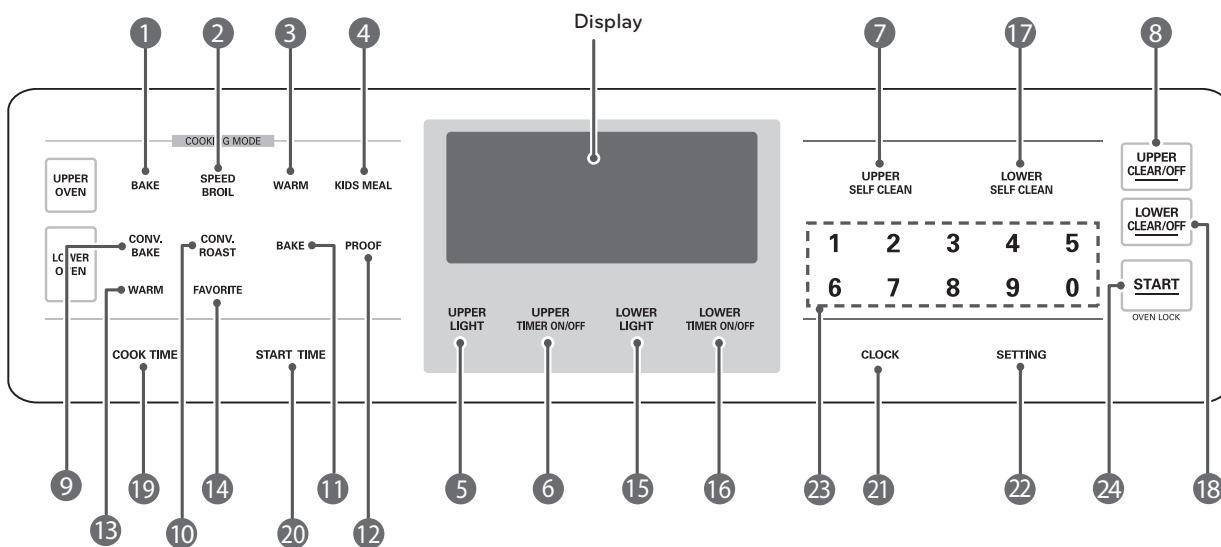
**CAUTION**

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

**NOTE****PF(Power Failure) / Flashing time**

Depending on the model of your range, the display will either show "PF" or a flashing clock. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the "PF" message, press the "Clear/Off" key on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, then press the "Clock" key and reset the time, or press any key to stop flashing.

## Using the Control Panel



### Upper Oven:

| Name                        | Description                                                                                                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> BAKE               | Traditional bake function. Refer to "BAKE" in the How To Use section.                                                       |
| <b>2</b> SPEED BROIL        | Infrared broil function. Refer to "SPEED BROIL" in the How To Use section.                                                  |
| <b>3</b> WARM               | Warms food in the oven.<br>Refer to "WARM" in the How To Use section.                                                       |
| <b>4</b> KIDS MEAL          | Use it cook KIDS MEAL such as frozen pizza and chicken nuggets.<br>Refer to "KIDS MEAL" in the How To Use section.          |
| <b>5</b> UPPER LIGHT        | Turns on/off the upper oven light.                                                                                          |
| <b>6</b> UPPER TIMER ON/OFF | Sets, starts or cancels the timer function of the UPPER OVEN.<br>Refer to "How to use the timer" in the How To Use section. |
| <b>7</b> UPPER SELF CLEAN   | Cleans the inside of the UPPER OVEN automatically.<br>Refer to "SELF CLEAN" in the How To Use section.                      |
| <b>8</b> UPPER CLEAR/OFF    | Stops cooking or cancels the setting in the UPPER OVEN.                                                                     |

## Using the Control Panel (continued)

### Lower Oven:

| Name                 | Description                                                                                                                 |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⑨ CONV.BAKE          | To use the Convection Baking function, Refer to "CONVECTION BAKE" in the How To Use section.                                |
| ⑩ CONV.ROAST         | To use the Convection Roast function, Refer to "CONVECTION ROAST" in the How To Use section.                                |
| ⑪ BAKE               | Traditional bake function. Refer to "BAKE" in the How To Use section.                                                       |
| ⑫ PROOF              | To proof bread dough. Refer to "PROOF" in the How To Use section.                                                           |
| ⑬ WARM               | Warms food in the oven.<br>Refer to "WARM" in the How To Use section.                                                       |
| ⑭ FAVORITE           | Use it to store 3 favorite types of food. Refer to "WARM" in the How To Use section.                                        |
| ⑮ LOWER LIGHT        | Turns on/off the lower oven light.                                                                                          |
| ⑯ LOWER TIMER ON/OFF | Sets, starts or cancels the timer function of the LOWER OVEN.<br>Refer to "How to use the timer" in the How To Use section. |
| ⑰ LOWER SELF CLEAN   | Cleans the inside of the LOWER OVEN automatically.                                                                          |
| ⑱ LOWER CLEAR/OFF    | Stops cooking or cancels the setting in the LOWER OVEN.                                                                     |

### Common Functions:

| Name                   | Description                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⑲ COOK TIME            | Sets the cooktime length. It is automatically turned off if the desired cook time is reached.       |
| ⑳ START TIME           | Sets the desired cooking start time. The oven automatically starts cooking at the set time.         |
| ㉑ CLOCK                | Sets the time of the day.<br>Refer to "How to set the clock" in the Operating Instructions section. |
| ㉒ SETTING              | Sets various functions.                                                                             |
| ㉓ NUMBER KEY           | Use to set the time, timer, temperature and all times.                                              |
| ㉔ START (CONTROL LOCK) | Starts all functions except for the timer. To activate OVEN LOCK, press and hold for three seconds. |

## Operating Instructions

The setting value can be changed by pressing the “**SETTING**” key.

The items are different from each model. Refer to “Setting item chart”

### SETTING ITEM CHART

| Operating Instruction            | LDG3017ST   |
|----------------------------------|-------------|
| Convection Auto Conversion       | Once        |
| Temperature Setting (Lower oven) | Twice       |
| Temperature Setting (Upper oven) | Three times |
| Language                         | Four times  |
| Preheating Alarm light On/off    | Five times  |
| Beeper Volume                    | Six times   |
| Fahrenheit or Celsius            | Seven times |

### How to set the convection auto conversion function for the lower oven

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

- 1 Press the **SETTING** key once. **On Auto** will appear in the display.
- 2 Press **1** for auto conversion On, or press **2** for auto conversion Off.
- 3 Press the **START** Key to accept the change.

### How to adjust the temperature settings:

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



#### CAUTION

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

- 1 Determine which oven you would like to adjust (upper or lower).
- 2 Press **SETTING** key 2 times for the lower oven, **L-RJ** will appear in the display.  
Press **SETTING** key 3 times for the upper oven, **U-RJ** will appear in the display.
- 3 Using the number keys, enter the amount of degrees that you wish to adjust the oven up or down. To adjust the temperature down, press the **SETTING** key after keying in the numbers. **Example:**  
  
To adjust the oven temperature **up** 15 degrees, press **1, 5**.  
  
To Adjust the oven temperature **down** 15 degrees, press **1, 5, SETTING**
- 4 Press the **START** key to accept the change.



#### NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or the Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.
- **To decrease or increase temperature during cooking**
  1. Using the number keys, enter the new temperature.
  2. Press the **SETTING** key once.
  3. Press the **START** key to accept the choice.

### How to select language

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

- 1 Press the **SETTING** key 4 times. **Ln 3** (Language) will display.
- 2 Press the number key to select language.

| Languages  | English | Spanish | French |
|------------|---------|---------|--------|
| Number key | 1       | 2       | 3      |

- 3 Press the **START** key to accept the change.

### How to Set Preheating Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light will flash until the oven door is opened. You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Press the **SETTING** key 5 times. **Pr E** will display.
- 2 Press the number **1** key to select On, or press **2** to select Off.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

## How to turn the interior oven light on/off:

The interior oven light automatically turns on when the oven door is opened. Press the **UPPER LIGHT** or the **LOWER LIGHT** key to turn the oven lights on or off.

## How to Adjust the Beeper Volume:

- 1 Press the **SETTING** key 6 times. **BEEP** will display.
- 2 Select **1** for loud, **2** for normal, **3** for low and **4** for mute.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

## How to select Fahrenheit or Celsius

The oven temperature settings can either be set to Fahrenheit or Celsius. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

- 1 Press the **SETTING** key 7 times. **Unit** will display.
- 2 Press the number **1** key to select Fahrenheit, or press **2** to select Celsius.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

## How to Set the Clock (12 or 24 hour):

- 1 Hold the **CLOCK** button for 3 seconds.
- 2 Press **1** for 12 hour clock, or press **2** for 24 hour clock.
- 3 Press the **START** key.

### NOTE

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

## How to Set the Clock Time:

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

- 1 Press the **CLOCK** key once.
- 2 Press the number keys to select the desired time.  
**Example** : To set 12:34, press the number keys **1**, **2**, **3** and **4** in that order.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

## Minimum & Maximum default settings:

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

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

| FEATURE          |        | MIN. TEMP. / TIME | MAX. TEMP. / TIME   | DEFAULT       |
|------------------|--------|-------------------|---------------------|---------------|
| CLOCK            | 12 Hr. | 1:00 Hr. / Min.   | 11:59 Hr. / Min.    |               |
|                  | 24 Hr. | 0:00 Hr. / Min.   | 23:59 Hr. / Min.    |               |
| COOK TIME /TIMER |        | 0:01 Min.         | 11:59 Hr. / Min.    |               |
| CONV. BAKE       |        | 300°F / 149°C     | 550°F / 288°C       | 325°F / 163°C |
| CONV. ROAST      |        | 300°F / 149°C     | 550°F / 288°C       | 325°F / 163°C |
| SPEED BROIL      |        | Lo 250°F / 121°C  | Hi 500°F / 260°C    | High          |
| BAKE             |        | 170°F / 77°C      | 550°F / 288°C       | 350°F / 177°C |
| PROOF            |        |                   |                     | 12 Hr.        |
| WARM             |        |                   | 170°F/77°C, 3 hours | 3 Hr          |
| SELF CLEAN       |        | 2 Hr.             | 4 Hr.               | 3 Hr.         |

## How to Use the Timer

The upper or lower TIMER ON/OFF serves as an extra timer in the kitchen that will sound when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The upper or lower TIMER ON/OFF feature can be used during any of the other oven control functions. The upper and lower TIMER can be operated independently of each other.

### 1 To set minutes and seconds:

Press the **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** key once.

### To set hours and minutes:

Press the **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** key twice.

### 2 Use the number keys to set the timer.

For Example, to set 5 minutes:

a) Press **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** key twice.

000 will appear in the display.

b) Press **5** in the number key.

005 will appear in the display.

### 3 To start the timer, press **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** key once.

The time will count down and show in the display.

To cancel the timer before the set time has elapsed, press

**UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** (depending on which oven timer you would like to cancel).



### NOTE

If **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer will return to the time of day.

### 4 When the time is up, End will appear on the display and a tone will sound. The tone will sound every 15 seconds until **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF** is pressed.



### NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **UPPER** **TIMER ON/OFF** or **LOWER** **TIMER ON/OFF**.

## How to Use the Oven Lockout Feature

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

### 1 Press and hold the **START** key for three seconds.

Lock A melody will sound, **OVEN LOCKOUT** will appear & **Ⓐ** will flicker in the display. Once the oven door is locked the oven lockout indicator will stop flashing and will remain on.

### 2 To deactivate the lockout feature, press and hold the **START** key for three seconds.

**UNLOCKING** will be displayed and **Ⓐ** will flash until it is completely unlocked.



### NOTE

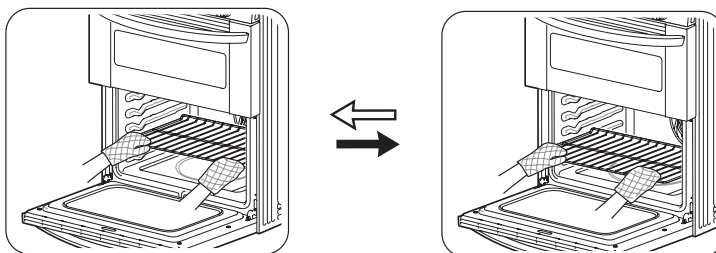
If the lockout feature is activated with either of the doors open, the doors will not close completely until the Lockout feature is deactivated.

## Removing and Replacing the Oven Racks

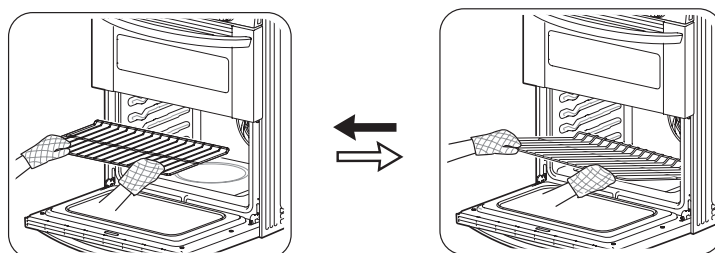
### CAUTION

- Replace the oven rack before turning the oven on to prevent burns.
- When removing the oven racks, grab at the handles and pull out. Always wear oven mitts to prevent burns.
- **DO NOT** cover the rack with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Remove



Replace



### To Remove Racks

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

### To Replace Racks

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

\*You can also adjust the racks position before using the oven.

## BAKE (Upper & Lower Oven)

**BAKE** is used to prepare foods such as pastries, breads, casseroles and roasts. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

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

- 1 Press the upper or lower oven **BAKE** key.
- 2 Set the oven temperature using the number keys (ex: press **3**, **7**, **5**).
- 3 Press the **START** key.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off.

### NOTE

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

- 4 When cooking is complete, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key.
- 5 Remove the food from the oven.

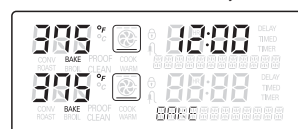
### BAKE mode display (Example)



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

## Preheating and Pan Placement

- To preheat, set the oven at the required recipe temperature. Wait until the oven reaches its set temperature before placing the food in the oven. Preheating is necessary for satisfactory results when baking cakes, cookies, pastries and breads.
- For best baking results, pans should be centered on the racks. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.

If cooking on multiple racks in the lower oven, place the oven racks in position C(a rack) and E(a rack). Place the cookware as shown in Fig.1.

If cooking on a single rack in the upper oven, place the oven rack in the position A and in the lower oven, place the oven rack in the position D. Place the cookware as shown in the Fig.2.

In the upper oven it is recommended to bake with the standard rack in the position A.

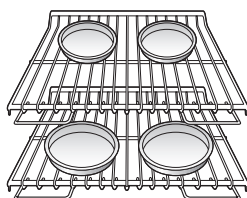


Figure 1

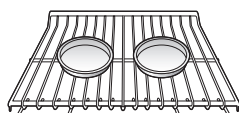
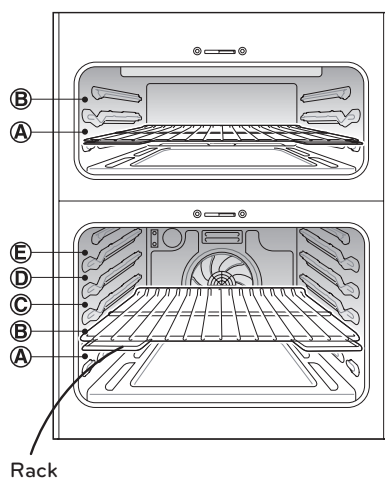


Figure 2



## SPEED BROIL (Upper Oven)

Your LG gas double oven range uses an infrared (IR) ceramic broil system. Unlike a standard broil system, the IR ceramic broiler works by converting the heat of the flame into infrared energy. This system provides an intense heat that can sear foods quickly with excellent results.

Benefits of the infrared ceramic broil.

- Intense searing heat seals in juices and flavors.
- Broils foods quickly.

Your oven is designed for closed door broiling.

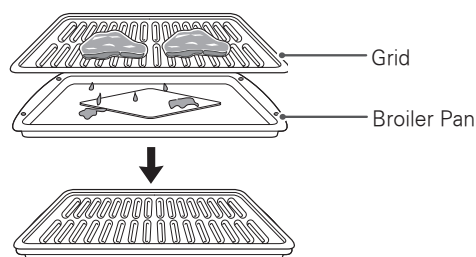
**SPEED BROIL** uses an intense heat radiation from the upper gas burner. The broil function works best when broiling, tender cuts of meat, poultry or fish.

### CAUTION

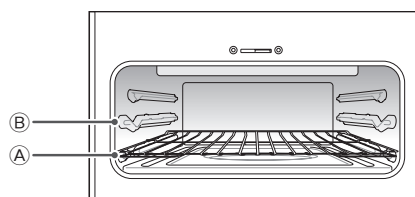
- **DO NOT** use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- **DO NOT** cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- **Always use** a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- **NEVER** use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, you should consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.

### NOTE

- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spill and the grid will help prevent grease splatters.



For best results, broiling should only be done with the offset rack in position 'A' in the upper oven.



\*A: The position where you use the offset rack.

### CAUTION

- Take care when sliding the offset rack in and out. It lays lower in the cavity and passes closer to hot surfaces that can cause burns. Always wear oven mitts when handling racks.

### To set the upper oven to BROIL

- 1 Press the **SPEED BROIL** key once for high, twice for medium, and three times for low.
- 2 Press the **START** key.
- 3 Allow the broiler to preheat for 3 minutes.
- 4 Place food in the upper oven.
- 5 Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

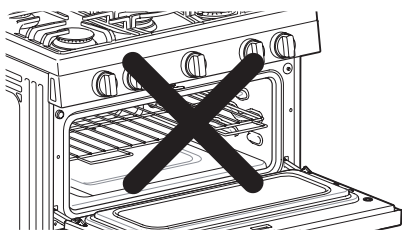
### ! WARNING

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

- Keeping the door closed when broiling
- Always wear oven mitts when inserting/removing food items
- Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:
  - Broiling on rack position B.
  - Setting the broiler at higher power level than recommended.
  - Using dirty/greasy broiler pans.
  - Broiling beyond recommended cooking times.

### ! NOTE

If the oven door remains open for more than 15 seconds during broiling, the burner will shut off. The broil burner will automatically restart once the door is closed.



- 6 When broiling is finished, press the **UPPER CLEAR/OFF** key.

### ! NOTE

During any Broil function, it is normal for the broiler to cycle on and off. The igniter for the infrared ceramic broil burner on the ceiling of the oven will glow orange periodically during normal broil operation.

### BROIL mode display (example)



High temperature



Medium temperature



Low temperature

- **High:** Use High for steaks, burgers and fish for which you want to achieve deep flavorful searing.
- **Medium:** Use Medium for thicker pieces of meat that you want cooked Medium-Well or Well Done. Also use the medium broil setting for skin-on fish.
- **Low:** The Low setting is most effective for melting cheese on items such as Nachos.

Because of the intense heat associated with this infrared broiler, you may experience more smoke than you may be accustomed to compared to a conventional broiler. This smoke is a natural by product of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

1. For any broiling on High or Medium settings, use a broiler pan only. Do not use sautee pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.  
If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, you should consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes, both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - a. Lowering the broiler to the next lowest setting.
  - b. Using the High broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switch to a lower broil setting, or switch to the BAKE function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended Broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

## BROILING CHART

| Cut                       | Size/<br>Thickness | Doneness    | Broiler<br>Setting | Time   |        | Comments                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|--------------------|-------------|--------------------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |                    |             |                    | Side 1 | Side 2 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tenderloin/Filet          | 1"                 | Medium Rare | High               | 5:00   | 3:00   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Steaks and chops should always be allowed to rest for 5 minutes before you cut into them and begin eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.</li> <li>For very thick pieces of meat, consider removing them from the fridge 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly, more evenly, and will produce less smoke. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in this above chart.</li> <li>For bone-in steaks or chops that have been "Frenched" (a portion of meat removed from the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.</li> </ul> |
|                           |                    | Medium      | High               | 5:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 6:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           | 1 1/2"             | Medium Rare | High               | 6:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 7:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 7:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 7:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           | 2"                 | Medium Rare | High               | 7:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 8:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | Medium             | 8:00   | 10:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | Medium             | 10:00  | 12:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| NY Strip Steak/Strip-loin | 3/4" - 1"          | Medium Rare | High               | 5:00   | 3:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 5:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 6:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           | 1 1/2"             | Medium Rare | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 7:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | Medium             | 8:00   | 10:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | Medium             | 8:00   | 12:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ribeye/Delmonico          | 3/4" - 1"          | Medium Rare | High               | 5:00   | 3:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 5:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 6:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           | 1 1/2"             | Medium Rare | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 7:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | Medium             | 8:00   | 10:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | Medium             | 8:00   | 12:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bone-In Steaks            | 3/4" - 1"          | Medium Rare | High               | 5:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 7:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 8:00   | 7:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           | 1 1/2"             | Medium Rare | High               | 8:00   | 8:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 10:00  | 8:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | Medium             | 10:00  | 12:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | Medium             | 10:00  | 15:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Skirt Steak               | 1/2"-3/4"          | Medium Rare | High               | 4:00   | 3:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 5:00   | 3:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 5:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 6:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Flank Steak               | 1"                 | Medium Rare | High               | 7:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 8:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 8:00   | 8:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 9:00   | 9:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Flank Steak               | 1 1/2"             | Medium Rare | High               | 8:00   | 6:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 8:00   | 8:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 9:00   | 9:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 10:00  | 10:00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Hamburgers                | 3/4" thick         | Medium Rare | High               | 5:00   | 3:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium      | High               | 5:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Medium Well | High               | 6:00   | 4:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           |                    | Well Done   | High               | 6:00   | 5:00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## BROILING CHART

| Cut                                | Size/<br>Thickness   | Doneness       | Broiler<br>Setting | Time                 |                     | Comments                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|----------------------|----------------|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                      |                |                    | Side 1               | Side 2              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bone-in Chops                      | 6 - 8 oz.,<br>2 bone | Medium         | High               | 7:00                 | 6:00                | <ul style="list-style-type: none"> <li>When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.</li> <li>Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.</li> <li>It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.</li> </ul> |
| Salmon portion/<br>steak, skin-on  | 3/4" - 1"            | Well done      | Medium             | 6:00                 | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 1 1/2"               | Well done      | Medium             | 8:00<br>(Flesh side) | 4:00<br>(Skin side) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Salmon portion/<br>steak, skin-off | 3/4" - 1"            | Well done      | Medium             | 6:00                 | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 1 1/2"               | Well done      | Medium             | 6:00                 | 6:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Halibut portion, skin-off          | 3/4" - 1"            | Well done      | Medium             | 6:00                 | 5:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 1 1/2"               | Well done      | Medium             | 7:00                 | 6:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Shrimp, skin on                    | <10/lb.              | Well done      | High               | 4:00                 | 3:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 10-20/lb.            | Well done      | High               | 3:00                 | 3:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 21-30/lb.            | Well done      | High               | 3:00                 | 2:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Shrimp, skin off                   | <10/lb.              | Well done      | High               | 4:00                 | 2:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 10-20/lb.            | Well done      | High               | 3:00                 | 2:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 21-30/lb.            | Well done      | High               | 3:00                 | 1:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Lobster tail                       | 1/3/lb.              | Well done      | High               | 6:00                 | Do not turn over    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pork Chop                          | 1"                   | Well done      | High               | 6:00                 | 5:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pork Tenderloin                    | 12-16 oz.,<br>1.5"   | Well done      | High               | 9:00                 | 8:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sausage                            | 1/4/lb., 1.5"        | Well done      | High               | 6:00                 | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ham slices                         | 1/2" thick           | Well done      | High               | 5:00                 | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Breast, boneless, skinless         | 1/2" - 3/4"          | Well done      | High               | 6:00                 | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Asparagus spears                   | 1/2" thick           | Well done      | High               | 4:00                 | 3:00                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Summer squash, zucchini            | 1/2" strips          | Browning, well | High               | 7:00                 |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Toast                              | 4 pieces             | Browning, well | High               | 1:00                 | 1:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| English muffin                     | 2 split              | Browning, well | High               | 2:00                 |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

### NOTE

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

### NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of foodborne illness. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

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

## TIMED COOK (Upper & Lower Oven)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used while baking.

### To set TIMED COOK

(example: to BAKE at 300°F for 30 minutes):

- 1 Press the upper or lower **BAKE** key. **350°F** will appear in the display.
- 2 Use the number keys to set the temperature (ex. press **3, 0, 0**).
- 3 Press **START** to begin preheating.
- 4 Once the oven has preheated to 300°, press the **COOK TIME** key. **300°F** will appear in the display.
- 5 Set the desired baking time (ex. press **3, 0**).  
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 6 Press the **START** key and the display will show the cooking time countdown.

### NOTE

- To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-5 and then press the **WARM** key. WARM will appear in the display. (Refer to "WARM" in the How to Use section for more information on warming.)
- To cancel the TIMED COOK function, press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.

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

- **End** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the time set.

### To change the cook time while operating the oven:

(example: to change the cook time from 30 minutes to 1 hour 30 minutes):

- 1 Press the **COOK TIME** key.

### NOTE

If operating both the upper & lower oven at the same time, press the **COOK TIME** key once to set the cook time for the lower oven and twice for the upper oven.

- 2 Use the number keys to change the baking time (ex. press **1, 3, 0**).
- 3 Press **START** to accept the change.

## DELAYED TIMED COOK (Upper & Lower Oven)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used for baking.

### To set the oven for Delayed Start

(example: to BAKE at 300°F for 30 minutes and start operating the bake mode at 4:30pm):

- 1 Be sure that the clock is set to the correct time of the day.
- 2 Arrange the interior oven rack(s) and place the food in the oven.
- 3 Press the **BAKE** key. **350°F** will appear on the display.
- 4 Use the number keys to set the oven temperature (ex. press **3, 0, 0**).
- 5 Press the **COOK TIME** key.
- 6 Set the desired baking time (ex. press **3, 0**).  
The baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
- 7 Press the **START TIME** key.
- 8 Set the desired start time (ex. press **4, 3, 0**).
- 9 Press the **START** key. At the set time, a short beep will sound and the oven will begin baking.

### NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- If you would like to change the cooking time, repeat steps 5-6 and press **START**.

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

- **End** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the time set.

### NOTE

If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

### CAUTION

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

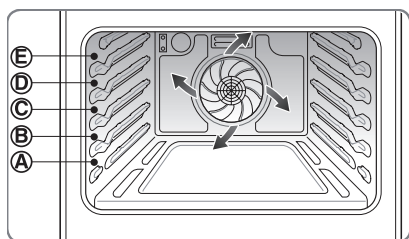
## How to use convection for the lower oven

Convection system uses a fan to circulate the oven's heat evenly within the oven.

This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results.

## CONVECTION BAKE FOR THE LOWER OVEN

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



### 1 Benefits of CONVECTION BAKE

- 1) Even bake results using multiple racks.
- 2) Faster cooking time.

### 2 To set oven to CONVECTION BAKE (example to 375°F)

- 1) Press the **CONV BAKE** key. The display will blink **350°F**.
- 2) Set the oven temperature (Touch **3, 7, 5**).

## ! NOTE

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

This feature is called "AUTO CONVERSION".

Your range comes with this feature "ENABLED".

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

## ! NOTE

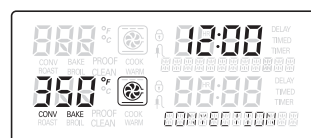
You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.

3) Press the **START** key. The display will show **CONV, BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments.

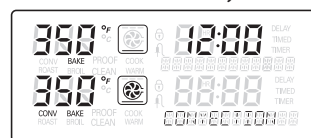
4) Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV, BAKE** and .

## ! NOTE

- To cancel CONVECTION BAKE, touch the **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- Display of the CONVECTION BAKE mode (Example)



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

### 3 Cookware for convection cooking

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

#### 1) Paper and Plastic

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

#### 2) Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

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

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

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

#### ! NOTE

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

## CONVECTION ROAST FOR THE LOWER OVEN

CONVECTION ROAST feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST feature combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

- 1 To set the lower oven to CONVECTION ROAST (example to 375°F).

- 1) Press **CONV ROAST** key. Display will show **350°F**.
- 2) Set the oven temperature (Touch **3, 7, 5**).

#### ! NOTE

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

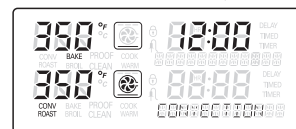
- 3) Press the **START** key. Display will show **CONV, ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures by 5 degree increments.
- 4) Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV, ROAST** and .
- 5) Place food in oven.

#### ! NOTE

- Touch **LOWER CLEAR/OFF** key to cancel CONVECTION ROAST function at any time.
- Display of the CONVECTION ROAST mode (Example)



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

## Special Features

### KIDS MEAL (Upper Oven)

This function will preheat the upper oven to optimal temperature for cooking regular crust pizza, rising crust pizza, fresh pizza, chicken nuggets, french fries, or hamburger patties.

#### To set the oven KIDS MEAL:

- 1 Press **KIDS MEAL** key in upper oven.  
*FROZEN PIZZA, REGULAR* will appear in display.
- 2 Continue pressing **KIDS MEAL** to select *FROZEN PIZZA, RISING; FRESH PIZZA; CHICKEN NUGGETS; FRENCH FRIES; or HAMBURGER PATTIES.*
- 3 Press the **START** key. **PREHEATING** will appear on the display.
- 4 Once the oven is preheated, place the food in the oven and set the cooking time according to package direction.

#### Display Screen (example):



#### NOTE

- Preheating is necessary for better cooking results.  
Place the food in the oven after preheating.  
- Use an offset rack for kids meal cooking.

#### KIDS MEAL Chart

| Food                        | Recommended Size                   | Shelf Position | Recommended Time (minutes)       |
|-----------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------------|
| Frozen pizza, Regular crust | 12"                                | B              | Follow package instructed times. |
| Frozen pizza, Rising crust  | 12"                                | B              | Follow package instructed times. |
| Fresh pizza                 | 12"                                | B              | Follow package instructed times. |
| Chicken nuggets             | 1-4 servings (3.5oz per 1 serving) | B              | Follow package instructed times. |
| French fries                | 1-4 servings (3.5oz per 1 serving) | B              | Follow package instructed times. |
| Hamburger patties           | 4-12 patties, 1/2" thick           | A              | Follow package instructed times. |

This chart is for reference only.

### WARM (Upper & Lower Oven)

This function will maintain an oven temperature of 170°F. The **WARM** function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using **TIMED BAKE** or **DELAYED TIMED BAKE**.

#### NOTE

- The **WARM** function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- When the lower oven is above 475°F, the **WARM** function of the upper oven cannot be used. *Hot* will appear on the display.

#### To set the WARM function:

- 1 Press the **WARM** key of the upper and/or lower oven
- 2 Press the **START** key.

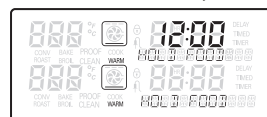
#### Display Screen (example):



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

#### To set the warm function after Timed Cooking:

- 1 Set either **TIMED COOK** or **DELAYED TIMED COOK** (refer to "TIMED COOK" or "DELAYED TIMED COOK" in the How to Use section).
- 2 Press the **START** key.
- 3 Press the **WARM** key.  
The Warm mode is set to turn on automatically after completing the timed cooking or delayed cooking time.

#### NOTE

- To cancel the **WARM** function, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- If **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is pressed prior to the delay functions, all cooking settings will be canceled.

## PROOF (Lower Oven)

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

### To set the PROOF function:

- 1 Use rack B or C for proofing.
- 2 Press the **PROOF** key.
- 3 Press the **START** key.

### Display Screen (example):



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

- 4 When proofing is finished, press the **LOWER CLEAR/OFF** key.

### NOTE

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

## FAVORITE (Lower Oven)

This feature may store and recall up to 3 different settings. The favorite setting feature may be used with COOK TIME feature. This feature will not work with any other function including START TIME feature.

- 1 To set FAVORITE

- 1) Place the food in the oven.
- 2) Press **FAVORITE** key to select the food.  
Default temperature will appear in display and **COOK** will blink.

| Category how to select | Touch favorite              | Default temp. (May be changed) | Operating feature |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Bread                  | Press FAVORITE key once.    | 375°F                          | BAKE              |
| Meat                   | Press FAVORITE key twice.   | 325°F                          | Convection Roast  |
| Chicken                | Press FAVORITE key 3 times. | 350°F                          | Convection Roast  |

- 3) Press the number keys to set the desired oven temperature. This temperature will be stored and be recalled next use.

- 4) Press **START** key. The preheat indicator tones will sound 3 times when the oven reaches the programmed temperature.

### NOTE

- Only the temperature you selected will be stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature will be stored.
- The stored temperature is retained after a power failure.

## SABBATH (Upper & Lower Oven)

The SABBATH mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function keys, except for the **UPPER CLEAR/OFF** and **LOWER CLEAR/OFF** keys, are inactive. **5b** will appear in oven display.

### ! NOTE

- If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will remain ON until the SABBATH mode is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode.
- SABBATH mode can only be used while baking (BAKE mode) in either the top, bottom, or both ovens.
- You can use TIMED COOK in another oven while either the upper oven or lower oven is activated. Refer to "TIMED COOK" in the Using Oven section.

### To set the SABBATH mode:

- 1 Press the **BAKE** key.
- 2 Using the number keys, enter the desired temperature.
- 3 Press the **START** key.
- 4 Press and hold the **SETTING** key for three seconds.

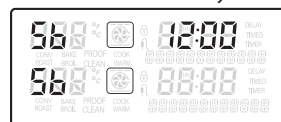
### Display Screen (example):



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

### ! NOTE

- To cancel the BAKE function, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- To cancel the SABBATH mode, press and hold the **SETTING** key for three seconds.

### To change the temperature while in SABBATH mode (no tones sound & no display change):

- 1 Press the upper or lower oven's **BAKE** key.
- 2 Using the number keys, set the desired temperature.
- 3 Press the **START** key.

### ! NOTE

- There is a 15 second delay before the unit will recognize the temperature change.

# CARE AND CLEANING

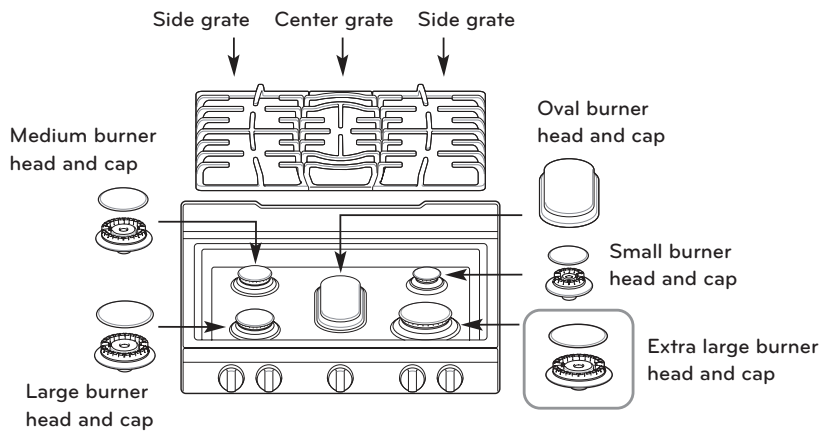
## Gas Surface Burner

### CAUTION

- **DO NOT** clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.

### Removing and Replacing the Gas Surface Burner

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



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

## Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and (the oval burner head) & Cap assembly can be lifted off.

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

## After Cleaning the Burner Heads/Caps

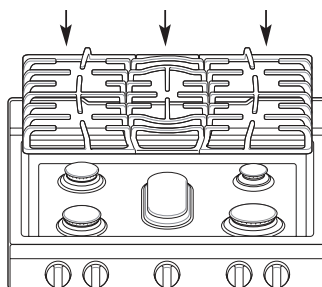
Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

### CAUTION

- **DO NOT** hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- **DO NOT** use steel wool or scouring powders to clean the burners.

## Burner Grates

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



### ! NOTE

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

## Cleaning the Burner Grates

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



### CAUTION

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

## Cooktop Surface

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

### ! NOTE

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

## Stainless Steel Surfaces

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

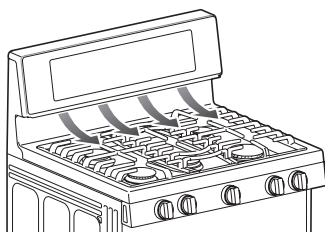
1-800-243-0000 or visit our website at: [us.lgservice.com](http://us.lgservice.com)

### ! NOTE

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

## Oven air vents

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



### ! NOTE

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

## Control Panel

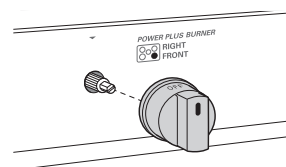
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

## Front manifold panel and knobs

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

### ! NOTE

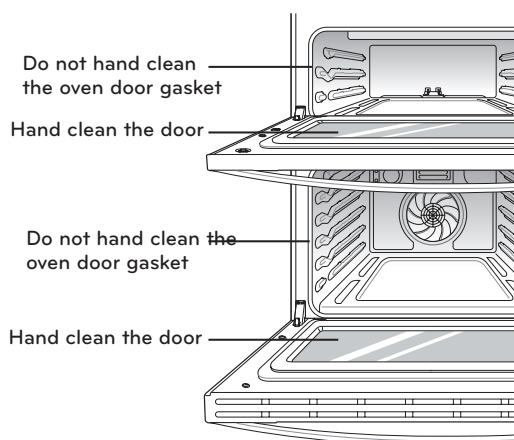
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The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



### ! NOTE

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

## Oven Door



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

### NOTE

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

## Removing and replacing the doors

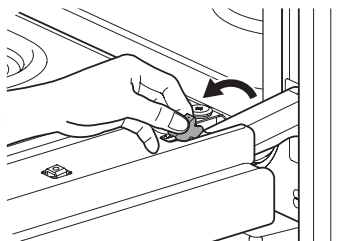
Do not close the oven door until all of the oven racks are completely in place.

### CAUTION

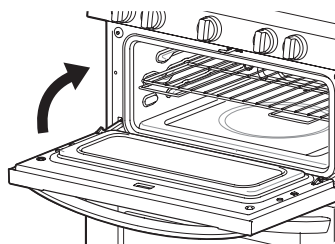
- Be careful when removing and lifting the door.
- **DO NOT** lift the door by the handle.
- **DO NOT** hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

## Removing the Upper Oven Door

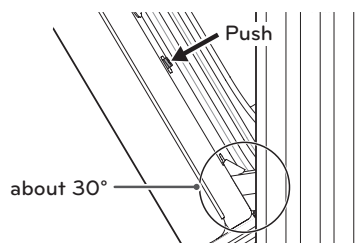
- 1 Fully open the door. Lift up the hinge locks toward the oven frame until they stop.



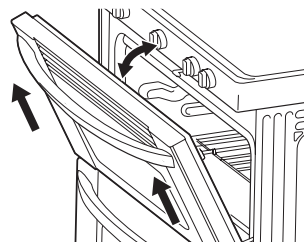
- 2 Close the door to approximately 30 degrees.



- 3 Press down the release buttons on each hinge on both sides of the door.

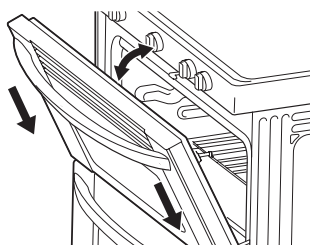


- 4 Lift up the door until it is clear off the hinge.

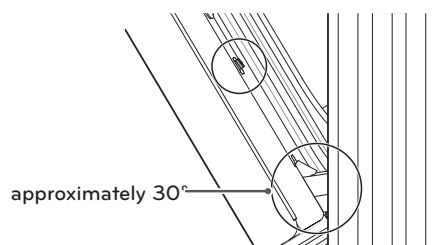


## Replacing the Upper Oven Door

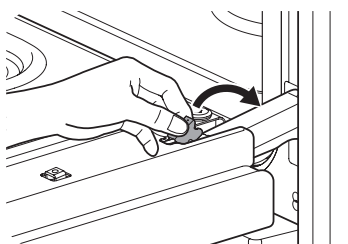
- 1 Be sure that the hinges are lined up at a 30 degree position.



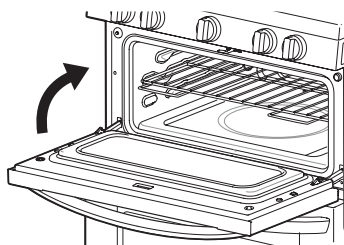
- 2 Slide the door back into the hinges until you hear a solid click and the release buttons have engaged.



- 3 Fully open the door. Push the hinge locks down onto the hinge.

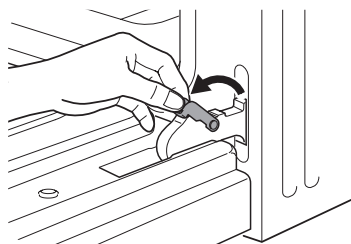


- 4 Close the oven door.

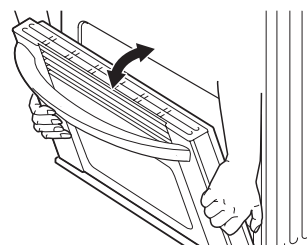


## Removing the Lower Oven Door

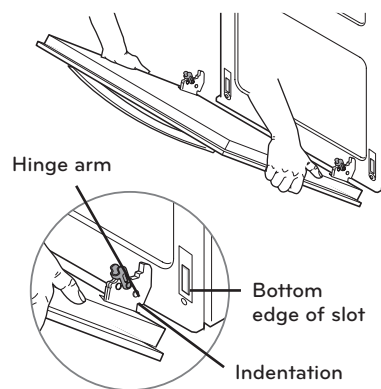
- 1 Fully open the door. Lift up the hinge locks toward the oven frame until they stop.



- 2 Close the door to the removal position (approximately five degrees).

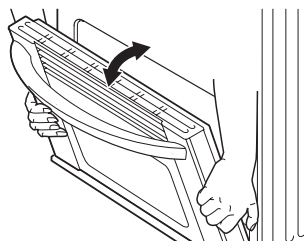


- 3 Lift the door up and out until the hinge arm is clear off of the slot. Put the door on the floor.

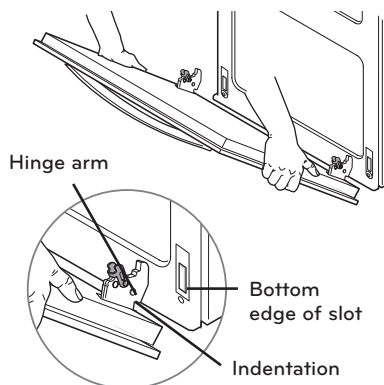


## Replacing the Lower Oven Door

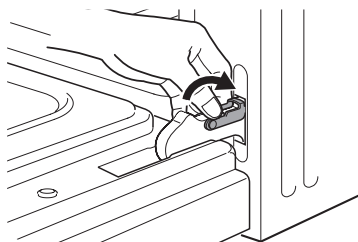
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top and close the door to the removal position (approximately five degrees).



- 2 Seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot.



- 3 Open the door to its full extension. Push the hinge locks down against the front frame of the oven cavity to the locked position. Close the oven door.



### NOTE

If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

## Inside of the Oven

### Cleaning Guide

| Soil Level                    | Cycle Setting                    |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Lightly Soiled Oven Cavity    | <b>2 Hour Self Clean</b> (p. 40) |
| Moderately Soiled Oven Cavity | <b>3 Hour Self Clean</b> (p. 40) |
| Heavily Soiled Oven Cavity    | <b>4 Hour Self Clean</b> (p. 40) |

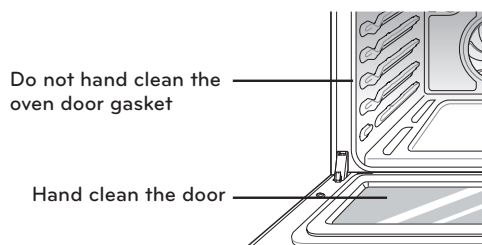
## SELF CLEAN (Upper & Lower Oven)

The SELF CLEAN cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven cavity. You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled. During self clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. The upper and lower oven SELF CLEAN cannot be operated simultaneously.

### CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- **If you have a pet bird, move it to another well-ventilated room.** Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self cleaning cycle of any range.
- **DO NOT wrap the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material.** Doing so will destroy the heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the interior of the oven (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- **DO NOT force the door open.** This can cause damage to the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be very hot.
- **Never touch the broil element.** It can cause burns if it is not cooled completely. The broiler is self cleaning and touching it can damage the broiler.

## Before Starting SELF CLEAN



- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- If running a self clean in one of the ovens, the other oven can not be used.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500°F (260°C) after a self clean cycle is complete.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

### ! NOTE

- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.
- Do not open the oven door until the self clean cycle is complete.
- The oven door can become extremely hot. Do not touch the oven door until it has cooled down.
- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal.
- A self clean cycle cannot be started if the Oven Lock-out feature is active.

## To Set Self Clean

- 1 Press **UPPER SELF CLEAN** or **LOWER SELF CLEAN** key.  
The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a four hour self clean and three times for a two hour self clean.
- 2 Press the **START** key.

Once the self clean is set, the oven door will lock automatically and **⓪** will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.



### CAUTION

**DO NOT** force the oven door open when **⓪** is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

## To Set Self Clean with a Delayed Start

(example: set for 3:00 AM/PM)

- 1 Press **UPPER SELF CLEAN** or **LOWER SELF CLEAN** key.  
The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a two hour self clean and three times for a four hour self clean.
- 2 Press the **START TIME** key.
- 3 Use the keypad to enter in the time of day that you would like the oven to start the Self Clean cycle (ex. **3, 0, 0**).



### NOTE

The Delayed Self Clean start time can only be set 11 hours and 59 minutes ahead. To set for 12- 24 hours in advance, see "How to change hour mode on clock."

- 4 Press the **START** key

Once the self clean is set, the oven door will lock automatically and **⓪** will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.



### NOTE

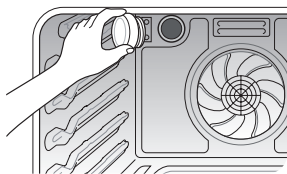
It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To Cancel the Self Clean function, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key.

## After Self Clean

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools.
- If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the clean cycle.
- If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide easier.

## Changing the Oven Light

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



### To replace the oven light

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

#### **! WARNING**

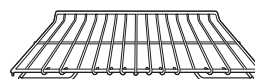
- Make sure that the oven and bulb are cool.
- DISCONNECT the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

- 3 Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad. If food has burnt on, sprinkle the grid with cleaner (while hot) and cover it with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burnt-on foods. Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner. Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

## Oven racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

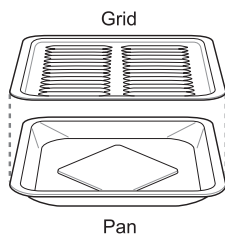
- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean with a mild, abrasive cleaner.
- 2 Rinse with clean water and dry.



#### **! NOTE**

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

## Broiler Pan and Grid (sold separately)



#### **! NOTE**

Remove the broiler pan and grid from the oven before operating the self clean cycle.

- 1 After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan.
- 2 Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

## BEFORE REQUESTING SERVICE

| Symptoms and Questions                          | Possible Cause/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Top burners do not light or do not burn evenly. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> <li>• Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt-on food or grease. See "Burner caps/burner head cleaning" in the Care and Cleaning section.</li> <li>• Make sure that the burner parts are installed correctly. See "Burner caps/heads cleaning" in the Care and Cleaning section.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
| Burner flames are very large or yellow.         | If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Surface burners light but the oven does not.    | Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Food does not bake or roast properly.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect oven control settings. See "Using control panel" in the How to Use section.</li> <li>• Incorrect rack position. See "Replace and remove Oven rack" or "Shelf position Baking time" in the How To Use section.</li> <li>• Incorrect cookware is being used. See "Roast" or "Bake" in the How To Use Section.</li> <li>• Oven thermostat needs adjustment. See "How to adjust the temperature" in the Operating Instructions section.</li> <li>• The Clock is not set correctly. See "How to set the clock and the timer" in the Operating Instructions section.</li> <li>• Aluminum foil used improperly in the oven. See "Using the oven."</li> </ul> |
| Food does not broil properly in the oven.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect oven control settings. See "Using control panel" in the How to Use section.</li> <li>• The oven door is not closed. See "Using the oven" in the How to Use section.</li> <li>• Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Oven temperature is too hot or too cold.        | The oven thermostat needs adjustment. See "How to adjust the temperature" in the Operating Instructions section.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Clock and timer does not work.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>• Improper oven control settings. See "How to set the clock and the timer" in the Operating Instructions section.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Oven light does not work.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb.</li> <li>• The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Self clean is not working.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls.</li> <li>• Improper oven control settings. See "SELF CLEAN" in the Care and Self Cleaning section.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| "Crackling" or "popping" sound.                 | This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Symptoms and Questions                                                       | Possible Cause/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Too much smoke during the self clean cycle.                                  | Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Press the <small>UPPER</small> <small>CLEAR/OFF</small> or <small>LOWER</small> <small>CLEAR/OFF</small> key. Wait until the <b>6</b> light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.                                                                                                     |
| The oven door does not open after a self clean cycle.                        | The oven temperature is too high. Wait up to one hour to cool down.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| The oven door is not clean after a self clean cycle.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Incorrect oven control settings. See "SELF CLEAN" in the Care and Cleaning section.</li> <li>The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the self clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer self clean or two self clean cycles.</li> </ul>                                                                                                         |
| "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display.   | Close the oven door.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| "DOOR LOCKED" message appears when you want to cook.                         | The oven door is locked because the temperature inside of the oven is too high. Press the <small>UPPER</small> <small>CLEAR/OFF</small> or <small>LOWER</small> <small>CLEAR/OFF</small> key.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Oven control beeps and displays an F error code.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <small>UPPER</small> <small>CLEAR/OFF</small> or <small>LOWER</small> <small>CLEAR/OFF</small> key and wait for one hour.</li> <li>Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service.</li> <li>Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul> |
| The oven racks were cleaned in a self clean cycle.                           | Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks. Do not use lubricant sprays.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Clock is flashing.                                                           | Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <small>UPPER</small> <small>CLEAR/OFF</small> or <small>LOWER</small> <small>CLEAR/OFF</small> key. Reset the clock and any cooking function.                                                                                                                                                                                     |
| "Burning" or "oily" odor emitting from the vent.                             | This is normal in a new oven. To speed the process, set a self clean cycle for a minimum of three hours. See "SELF CLEAN" in the Care and Cleaning section.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Strong odor.                                                                 | An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Fan noise                                                                    | The convection fan may turn on and off automatically. This is normal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Convection fan not working.                                                  | The preheating temperature has not been reached. The Fan will start automatically once the preheating temperature is reached.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.        | Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners. | This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PF(Power Failure) displayed / Display Time is flashing                       | Depending on the model of your range, the display will either show "PF" or a flashing clock. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the "PF" message, press the "Clear/Off" key on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, then press the "Clock" key and reset the time, or press any key to stop flashing.                            |

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

ENGLISH

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

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

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

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

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

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

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

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

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

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

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

**Write your warranty information below:**

**Product Registration Information:**

**Model:**

**Serial Number:**

**Date of Purchase:**

MEMO



FRANÇAIS

# MANUEL D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ-DOUBLE FOUR

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

LDG3017ST

# TABLE DES MATIÈRES

## 3 CARATERISTIQUE DU PRODUIT

---

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## 10 AVANT L'UTILISATION

---

- 10 Accessoires
- 11 Composants

## 12 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

- 12 Utiliser les brûleurs à gaz de surface
- 12 - Avant l'utilisation
- 13 - Brûleurs à gaz
- 13 - Utilisation des brûleurs de surface et à gaz
- 14 - Batterie de cuisine haut de gamme
- 15 - Utilisation de la plaque chauffante
- 16 Utiliser le four
- 16 - Avant l'utilisation
- 18 - Utilisation du panneau de commande
- 20 Consignes d'exploitation
- 20 - Conversion automatique convection
- 20 - Température
- 20 - Langue
- 20 - Voyant d'alarme de préchauffe
- 21 - L'éclairage du four
- 21 - Volume du signal sonore
- 21 - Fahrenheit ou Celsius
- 21 - Horloge
- 22 - Minuterie
- 22 - De verrouillage du four
- 23 - Retirer et remettre les grilles du four
- 24 - CUIRE (fours supérieur & inférieur)
- 25 - Préchauffer et placer le plat de cuisson
- 25 - GRIL EXPRESS (four supérieur)
- 29 - CUISSON PROGRAMMÉE (fours supérieur & inférieur)
- 29 - CUISSON PROGRAMMÉE EN DIFFÉRÉ (fours supérieur & inférieur)

- 30 Utiliser la convection pour le four inférieur
- 30 - CUISSON A CONVECTION POUR LE FOUR INFERIEUR
- 31 - ROTISSAGE A CONVECTION POUR LE FOUR INFERIEUR
- 32 Fonctionnalités spéciales
- 32 - REPAS POUR ENFANTS (four supérieur)
- 32 - RECHAUFFER (fours supérieur & inférieur)
- 33 - FAIRE LEVER (four inférieur)
- 33 - CUISSON PREFEREE (four inférieur)
- 34 - SABBAT (fours supérieur & inférieur)

## 35 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

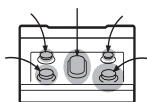
- 35 Brûleur de surface et à gaz
- 35 - Retrait et remplacement du brûleur de surface au gaz
- 35 - Bouchons/têtes du brûleur
- 36 - Foyers du brûleur
- 37 - Table de cuisson
- 37 - Tables en acier inoxydable
- 37 - Events du four
- 37 - Panneau de commande
- 37 - Boutons et panneau du collecteur avant
- 38 - Porte du four
- 38 - Retirer et remettre les portes
- 40 Intérieur du four
- 40 - NETTOYAGE AUTOMATIQUE (fours supérieur & inférieur)
- 42 - Changement de l'éclairage du four
- 42 - Lèchefrite et grille de couverture (vendus séparément)
- 42 - Grilles du four

## 43 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

---

## 45 GARANTIE

---



### PLUSIEURS TAILLES BRULEUR GAZ

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

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



### CUISINIERE AU GAZ VERT SÛRE

Elle permet de cuisiner dans un cadre sécurisé et commode.

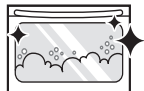
La fonction Superboil (17000 BTU) permet de faire bouillir rapidement une casserole d'eau.



### FOUR SUPERIEUR/FOUR INFERIEUR

L'appareil est équipé d'un four supérieur et d'un four inférieur.

Vous pouvez utiliser l'un des deux fours ou les deux en même temps selon la quantité des aliments.



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le nettoyage automatique est indiqué pour un nettoyage facile.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez toujours suivre les précautions indiquées ci-dessous pour éviter une situation dangereuse et assurer des performances optimales de votre produit.



## AVERTISSEMENT

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



## ATTENTION

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

## CONDUITE À TENIR EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Ouvrez les fenêtres.
2. **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quelconque.
3. **N'ESSAYEZ PAS** interrupteur électrique.
4. **N'ESSAYEZ PAS** de téléphone à l'intérieur de l'appartement ou la maison.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. S'il est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des pompiers.

## DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

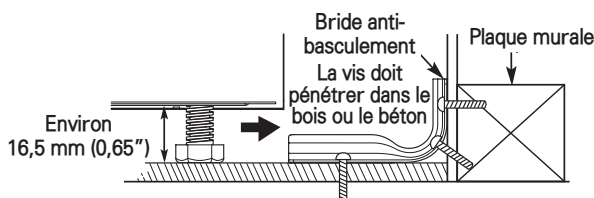


### AVERTISSEMENT

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



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



- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par l'installation correcte des dispositifs antibasculement.
- Pour vérifier si la bride antibasculement est installée correctement : Retirez tous les éléments sur la table de cuisson. Saisissez le bord arrière supérieur de la protection arrière de la cuisinière et essayez de la basculer avec précaution vers l'avant. Vérifiez que les dispositifs antibasculement sont engagés.
- Retirez les tiroirs de maintien au chaud ou de rangement et regardez si le pied de nivelage arrière est bien complètement inséré dans la bride antibasculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour installer correctement la bride antibasculement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La législation en vigueur aux États-Unis requiert que le gouverneur de Californie publie une liste de substances connues en l'état pour être susceptibles d'être à l'origine de malformations des nouveau-nés ou d'autres effets secondaires sur la reproduction. Elle exige des entreprises qu'elles avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à ce genre de substances.

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, dues principalement à la combustion imparfaite du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.

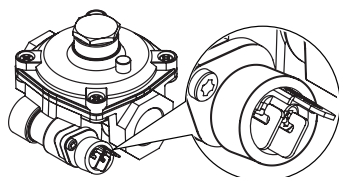
Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), il y a moins de risque que la combustion soit imparfaite.

On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

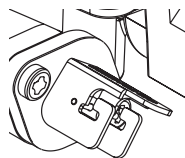
## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

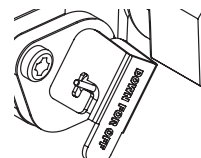
- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.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



Levier: position ouverte



Levier: position ouverte  
(sans emballage en caoutchouc)



Levier: position fermé



### AVERTISSEMENT

Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et prescriptions de l'autorité juridiquement compétente.

En cas de non-respect, des blessures graves ou des dommages matériels risquent d'en résulter.

L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la transformation.

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



### ATTENTION

Tous les objets revêtant un intérêt pour les enfants ne doivent pas être placés dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. En grimpant sur la cuisinière pour attraper ces objets, les enfants risquent d'être blessés gravement.

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

## AVERTISSEMENT

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

## ATTENTION

- **NE PAS UTILISER** le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- **NE PAS POSER** un poids excessif ni ne monter pas sur une porte ouverte. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- **NE PAS UTILISER** la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

## AVERTISSEMENT

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

## BRÛLEURS DE SURFACE



### AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur jusqu'à ce que le bouton soit sur « OFF ». Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs sur « ON » sans surveillance.
- **Utiliser une taille de casserole adaptée – NE PAS UTILISER** de casseroles qui ne sont pas stables ou pouvant basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts successifs de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux. De fait, les restes formés par des éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Utilisez des casseroles ou des poêles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.



### ATTENTION

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position « OFF » avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- **NE JAMAIS** laisser les brûleurs sans surveillance avec des flammes réglées au maximum. Des débordements peuvent être à l'origine d'une fumée et de dépôts de graisses pouvant s'enflammer.
- Tournez toujours les boutons sur « LITE » lorsque vous allumez les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Contrôlez la taille de la flamme des brûleurs de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez exclusivement des maniques sèches —des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par vapeur. N'approchez pas les maniques trop près des flammes lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez une manique.
- Utilisation de plats en verre — assurez-vous que le plat est conçu pour une cuisson haut de gamme.
- Pour éviter les brûlures dues à des matériaux inflammables et de renverser des aliments, tournez les poignées de la casserole sur le côté ou vers l'arrière de la cuisinière sans déborder sur des brûleurs adjacents.
- **NE JAMAIS LAISSER** des objets sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer des éléments inflammables et augmenter la pression dans des récipients fermés. Cela peut les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement, et surveillez pendant qu'elle chauffe.
- En cas de mélanges d'huiles et de graisses de friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Utilisez un thermomètre pour la graisse si possible pour empêcher toute surchauffe au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture plate efficace ou friture en bain. Si vous remplissez trop la casserole de graisse, cela peut provoquer des renversements lors de l'ajout des aliments.
- **NE PAS CUIRE** des aliments directement sur une flamme nue à même la table de cuisson.
- **NE PAS UTILISER** de wok sur les brûleurs de surface si un anneau métallique est placé sur le foyer du brûleur pour soutenir le wok. Cet anneau emmagasine la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut passer les niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils autorisés, et ainsi comporter des risques pour la santé.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire monter en bouillonnant la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- **NE JAMAIS ESSAYER** de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- **NE PAS PLACER** d'objets en plastique sur la table de cuisson — ils peuvent fondre s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Tenir les objets en plastique éloignés des brûleurs de surface.
- Pour éviter toute brûlure, vérifiez toujours que chaque commandes de brûleur est sur « OFF » et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours les boutons sur « OFF » avant de retirer la casserole.
- **NE PAS SOULEVER** la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager et provoquer le dysfonctionnement de la cuisinière.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'accrochez pas de rideaux longs. Ils risquent de se retrouver au-dessus des brûleurs de surface et de prendre feu.

## GRIL

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

### AVERTISSEMENT

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

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

### ATTENTION

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

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

## BIEN CUIRE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Pour éviter toute intoxication alimentaire, cuisez correctement la viande et la volaille. Le Ministère de l'agriculture aux Etats-Unis a indiqué les températures intérieures minimales suivantes comme étant sûres pour la consommation :

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

## FOUR AUTO-NETTOYANT

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

### ATTENTION

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

## FOUR

Si vous ouvrez la porte d'un four chaud, ne vous approchez pas trop près de la cuisinière.

L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent se solder par des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.



### AVERTISSEMENT

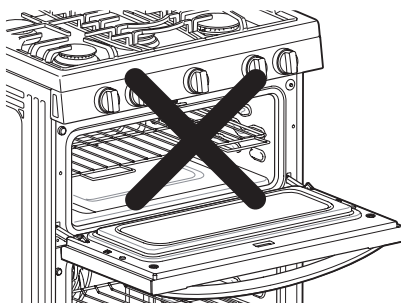
**NE JAMAIS** obstruer les fentes, trous ou passages en bas du four et ne pas recouvrir une grille complète de matériaux tels qu'une feuille d'aluminium.

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

- **NE PAS PLACER** des aliments chauds dans des récipients fermés. La pression à l'intérieur du récipient peut augmenter et faire éclater le couvercle du récipient, et ainsi occasionner des blessures.
- **NE PAS UTILISER** de feuille d'aluminium n'importe où dans le four, excepté les points décrits dans ce manuel. Cela pourrait sinon provoquer un incendie ou endommager la cuisinière.
- **NE PAS UTILISER** le four à des fins de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Éliminez tous les résidus de graisse éventuellement présents dans le four.
- Insérez les grilles du four dans la position souhaitée lorsque le four est froid.
- Pour éviter les brûlures lorsque vous retirez les aliments, faites glisser les grilles vers l'extérieur jusqu'en butée, puis retirez les aliments. Ainsi, vous ne risquez pas de vous brûler en touchant les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Lorsque vous glissez ou retirez une grille, portez toujours des gants.
- En cas d'utilisation de sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Utilisez uniquement des plats en verre recommandés pour les fours à gaz.
- Retirez toujours le lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. Les résidus de graisse présents dans le lèchefrite peuvent s'enflammer si le four est utilisé sans que vous les ayez retirés au préalable.
- Si la viande est trop près de la flamme pendant la cuisson au gril, la graisse peut s'enflammer. Enlevez l'excédent de graisse pour éviter une flambée.
- Assurez-vous que le lèchefrite est correctement en place pour minimiser le risque d'incendie.
- Si un incendie de graisse est au niveau du lèchefrite, appuyez sur la touche « UPPER CLEAR/OFF » ou « LOWER CLEAR/OFF », et laissez la porte du four fermée afin de contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Par mesure de sécurité et pour des performances de cuisson optimales, laissez toujours la porte fermée pendant la cuisson et la cuisson au gril.

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

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



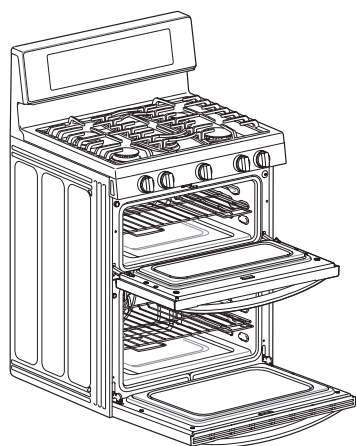
**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

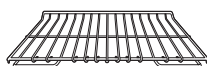
# AVANT L'UTILISATION

## Accessoires

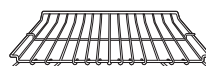
Assurez-vous que toutes les pièces sont fournies après l'achat de ce produit.



Cuisinière avec double four à gaz



Grille  
(2)



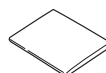
Grille de déviation  
(1)



Plaque chauffante  
(1)



Manuel d'utilisation



Manuel d'installation



Gicleur de la table de  
cuisson (5)

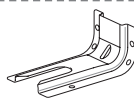


Gicleur du four (4)



Manuel d'installation

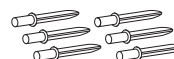
### Kit de conversion du gicleur de gaz de pétrole liquéfié



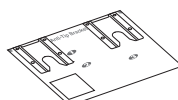
Dispositif antibasculement



Vis (6)



Boulons (6)



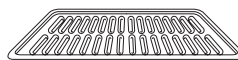
Modèle

Bride antibasculement

### Vendus séparément



Lèche-frite



Gril

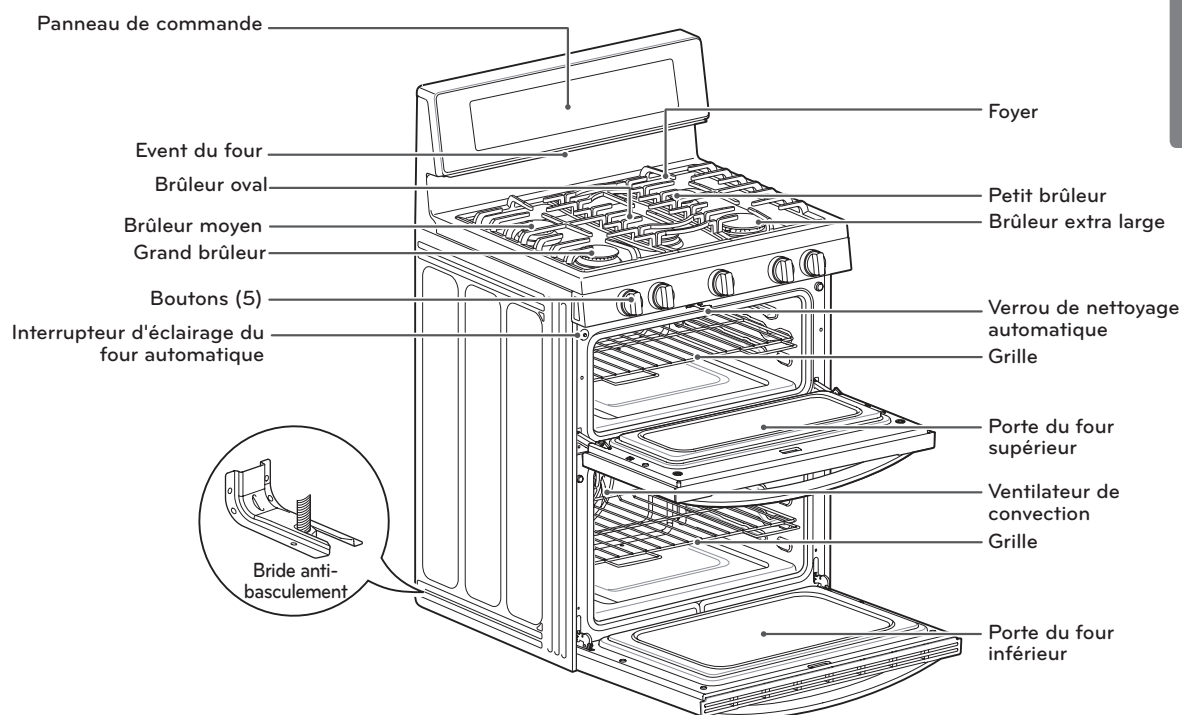
## REMARQUE

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

## Composants

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

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



### REMARQUE

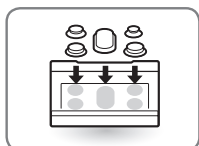
- Le modèle et le numéro de série sont indiqués derrière le panneau de commande.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

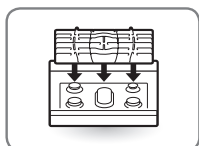
## Brûleur de surface et à gaz

### Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.



Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

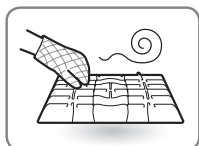


Assurez-vous que tous foyers sont correctement installés avant d'utiliser le brûleur.



#### ATTENTION

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



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

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



#### ATTENTION

##### CONDUITE À TENIR EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Ouvrez les fenêtres.
2. **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quelconque.
3. **NE TOUCHEZ AUCUN** interrupteur électrique.
4. **N'UTILISEZ PAS** de téléphone à l'intérieur de l'appartement ou la maison.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.  
Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. S'il est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des pompiers.

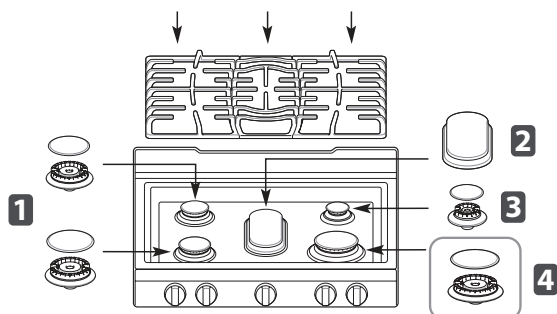


#### REMARQUE

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

## Brûleur à gaz

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



### 1 Brûleur moyen, grand brûleur

Le brûleur moyen arrière droit et le grand brûleur avant gauche constituent les brûleurs primaires pour la plupart des séquences de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de «HI» à «LO» pour répondre aux diverses exigences en matière de cuisson.

### 2 Brûleur ovale

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

### 3 Petit brûleur

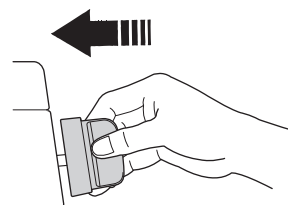
Les plus petits brûleurs sont utilisés pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température faible pour une cuisson de longue durée.

### 4 Brûleur extra-large

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

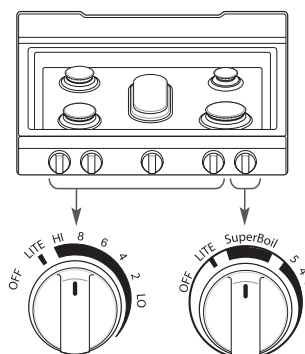
## Utilisation des brûleurs de surface et à gaz

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



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

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

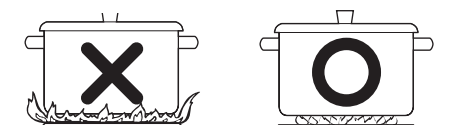


### ATTENTION

**N'ESSAYEZ PAS** de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur « LITE », tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de choc électrique qui pourrait vous faire tomber sur la casserole chaude.

## Choix du feu (intensité de la flamme)

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



### ATTENTION

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

## En cas de coupure de courant :

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer à l'aide d'une allumette les brûleurs de votre cuisinière. Les brûleurs qui fonctionnent déjà lorsqu'une panne de courant se produit continueront à fonctionner normalement.

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



### ATTENTION

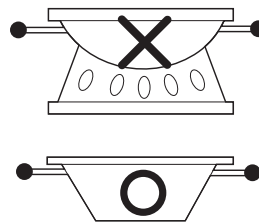
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant des brûleurs à l'aide d'une allumette. Vous risquez sinon de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

## Casseroles haut-de-gamme

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium                 | Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments sont dorés de façon homogène sur une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques lorsque vous cuisinez avec une quantité d'eau minimum.                                       |
| Acier forgé               | Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Acier inoxydable          | Ce métal seul comporte des propriétés de chauffage médiocres et il est généralement associé au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la répartition de la chaleur. Les poêles en alliages de métaux fonctionnent de façon satisfaisante si elles sont utilisées à une chaleur moyenne comme le recommande le fabricant. |
| Ustensiles en fer émaillé | Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.                                                                                                                                                                               |
| Verre                     | Il existe deux types de plats en verre – ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson haut-de-gamme.                                                                                                                                                                                              |
| Vitrocéramique calorifuge | Peut être utilisé soit pour la cuisson en surface, soit pour la cuisson au four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.                                                           |

## Utilisation d'un wok :

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



Utilisez un wok au fond plat.



### ATTENTION

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

## Utilisation des grils supérieurs de la cuisinière :

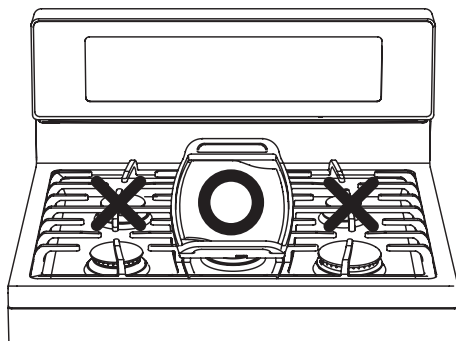
Ne placez pas LES GRILS SUPERIEURS DE LA CUISINIERE sur le brûleur.



### ATTENTION

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

## Utilisation de la plaque

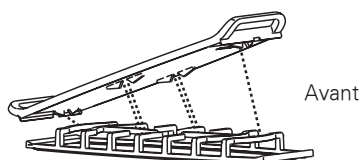


Votre plaque avec revêtement anti-adhésif offre une surface de cuisson extra-large pour les viandes, pancakes ou autres aliments généralement préparés avec une poêle à frire.

### ! REMARQUE

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

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



### ! REMARQUE

- NE PAS RETIRER** le foyer central lors de l'utilisation de la plaque.

### ! ATTENTION

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

### ! ATTENTION

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

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

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

### ! REMARQUE

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

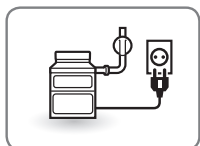
## REMARQUES IMPORTANTES :

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras car la graisse risque de couler.
- La plaque peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- NE SURCHAUFFEZ PAS** la plaque. Cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.
- N'UTILISEZ PAS** des ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque. N'utilisez pas la plaque en guise de planche à découper.
- NE PLACEZ PAS** et **NE STOCKEZ PAS** des objets sur la plaque.

## Utiliser le four

### Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.



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

Vous devez les contrôler par mesure de sécurité.



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

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



#### ATTENTION

##### EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Ouvrez les fenêtres.
2. **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quelconque..
3. **NE TOUCHEZ AUCUN** interrupteur électrique.
4. **N'UTILISEZ PAS** de téléphone à l'intérieur de l'appartement ou la maison.
5. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.  
Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
6. S'il est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des pompiers.



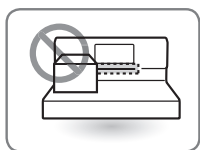
**Choisissez le four supérieur ou inférieur pour une meilleure cuisson.**

Utilisez le four supérieur pour préparer une petite quantité de nourriture.



#### REMARQUE

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

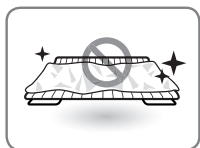


**N'obstruez pas, ne touchez pas l'évent du four et ne placez pas d'objets autour de celui-ci lors d'une cuisson.**

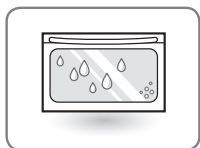
Votre four est aéré grâce à des conduites au centre au-dessus du foyer du brûleur. N'obstruez pas l'évent du four lors d'une cuisson pour permettre une circulation correcte de l'air. Ne touchez pas les ouvertures de l'évent ou les surfaces proches pendant une cuisson.

**ATTENTION**

- **NE PLACEZ PAS** d'objets en plastique ou inflammable sur la table de cuisson — ils peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près de l'évent.
- **NE PLACEZ PAS** des récipients fermés sur la table de cuisson. La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et faire éclater le couvercle.
- Tout objet métallique laissé sur la table de cuisson peut devenir très chaud et ainsi provoquer des brûlures.
- Les poignées de casseroles ou de poêles peuvent devenir chaudes si elles sont placées trop près de l'évent.

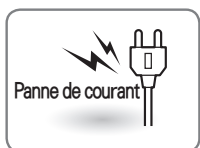


**Ne couvrez pas la grille ou le fond avec une feuille d'aluminium.**



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

Ces gouttes d'eau sont sans danger et s'évaporeront au fur et à mesure que le four continue de préchauffer.



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

Le four et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Si le four est déjà en cours d'utilisation lorsque la panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli.

Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser le four (ou la fonction gril).

**ATTENTION**

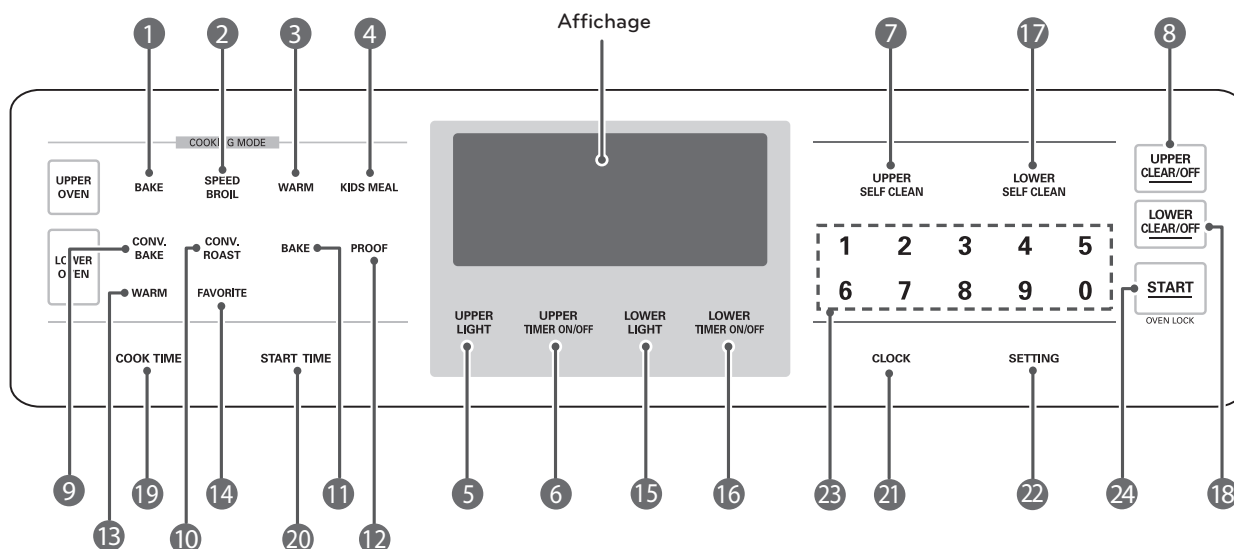
**N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser l'allumage électrique pendant une panne de courant.

**REMARQUE**

**PF (Panne de courant)/Temps clignotant**

Selon le modèle de votre four, l'écran affichera « PF » ou une horloge clignotante. Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a une panne de courant. Pour annuler le message « PF », appuyez sur la touche « Clear/Off » sur le panneau de contrôle. Si votre four affiche une horloge clignotante, appuyez sur la touche « Clock » et réglez l'heure, ou appuyez sur une touche pour arrêter le clignotement.

## Utilisation du panneau de commande



### Four supérieur :

| Nom                         | Description                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> BAKE               | Fonction de cuisson traditionnelle. Veuillez vous reporter à la section « BAKE (CUISSON) » de la section Utiliser le four.                                                                                                      |
| <b>2</b> SPEED BROIL        | Fonction de gril à infrarouge. Veuillez-vous reporter à la section « SPEED BROIL (GRIL EXPRESS) » de la section Utiliser le four.                                                                                               |
| <b>3</b> WARM               | Réchauffe des aliments dans le four. Veuillez vous reporter à la section « WARM (RECHAUFFER) » de la section Utiliser le four.                                                                                                  |
| <b>4</b> KIDS MEAL          | Utilisez cette fonction pour cuisiner des repas pour les enfants comme des pizzas surgelées et des nuggets de poulets.<br>Veuillez vous reporter à la section « KIDS MEAL (REPAS POUR ENFANTS) » e la section Utiliser le four. |
| <b>5</b> UPPER LIGHT        | Allume/éteint l'éclairage du four supérieur.                                                                                                                                                                                    |
| <b>6</b> UPPER TIMER ON/OFF | Règle, démarre ou annule la fonction de minuterie du FOUR SUPERIEUR.<br>Veuillez vous reporter à la section « Utiliser la minuterie » de la section Utiliser le four.                                                           |
| <b>7</b> UPPER SELF CLEAN   | Nettoie automatiquement l'intérieur du FOUR SUPERIEUR.<br>Veuillez vous reporter à la section « NETTOYAGE AUTOMATIQUE » dans le chapitre Comment utiliser le four.                                                              |
| <b>8</b> UPPER CLEAR/OFF    | Arrête la cuisson ou annule le réglage du FOUR SUPERIEUR.                                                                                                                                                                       |

## Utilisation du panneau de commande (suite)

### Four inférieur :

| Nom                  | Description                                                                                                                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⑨ CONV.BAKE          | Pour utiliser la fonction de cuisson par convection, reportez-vous à la section « CUISSON PAR CONVECTION » de la section Utiliser le four.                         |
| ⑩ CONV.ROAST         | Pour utiliser la fonction de rôtissage par convection, reportez-vous à la section « ROTISSAGE PAR CONVECTION » de la section Utiliser le four.                     |
| ⑪ BAKE               | Fonction de cuisson traditionnelle. Veuillez vous reporter à la section « CUIRE » de la section Utiliser le four.                                                  |
| ⑫ PROOF              | Pour faire lever pâte à pain . Veuillez vous reporter à la section « FAIRE LEVER DU PAIN (PROOF) » de la section Utiliser le four.                                 |
| ⑬ WARM               | Réchauffe des aliments dans le four. Veuillez vous reporter à la section « RECHAUFFER » de la section Utiliser le four.                                            |
| ⑭ FAVORITE           | Utilisez cette fonction pour enregistrer 3 types d'aliments préférés. Veuillez vous reporter à la section « RECHAUFFER » de la section Utiliser le four.           |
| ⑮ LOWER LIGHT        | Allume/éteint l'éclairage du four inférieur.                                                                                                                       |
| ⑯ LOWER TIMER ON/OFF | Règle, démarre ou annule la fonction de minuterie du FOUR INFÉRIEUR. Veuillez vous reporter à la section « Utiliser la minuterie » de la section Utiliser le four. |
| ⑰ LOWER SELF CLEAN   | Nettoie automatiquement l'intérieur du FOUR INFÉRIEUR.                                                                                                             |
| ⑱ LOWER CLEAR/OFF    | Arrête la cuisson ou annule le réglage dans le FOUR INFÉRIEUR.                                                                                                     |

### Fonctions communes :

| Nom                    | Description                                                                                                                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⑲ COOK TIME            | Règle la durée de la cuisson. Cette fonction arrête automatiquement le système si le temps de cuisson souhaité est atteint.                                         |
| ⑳ START TIME           | Règle l'heure de début souhaitée de la cuisson.<br>Le four démarre automatiquement la cuisson à l'heure réglée.                                                     |
| ㉑ CLOCK                | Règle l'heure du jour.<br>Veuillez vous reporter à la section « Régler l'horloge » dans le chapitre Instructions d'utilisation.                                     |
| ㉒ SETTING              | Règle diverses fonctions.                                                                                                                                           |
| ㉓ NUMBER KEY           | Utilisez cette fonction pour régler l'heure, la minuterie, la température et toutes les durées.                                                                     |
| ㉔ START (CONTROL LOCK) | Démarre toutes les fonctions excepté pour la minuterie. Pour activer le verrouillage du four, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. |

## Instructions d'utilisation

Il est possible de modifier la valeur de réglage en appuyant sur la touche « **SETTING** ».

Les options diffèrent selon le modèle. Reportez-vous à la section « Tableau des options de réglage »

**TABEAU DES OPTIONS DE REGLAGE**

| Instruction d'utilisation                   | LDG3017ST   |
|---------------------------------------------|-------------|
| Conversion automatique convection           | Une fois    |
| Réglage de la température (four inférieur)  | Deux fois   |
| Réglage de la température (four supérieur)  | Trois fois  |
| Langue                                      | Quatre fois |
| Voyant d'alarme de préchauffe allumé/éteint | Cinq fois   |
| Volume du signal sonore                     | Six fois    |
| Fahrenheit ou Celsius                       | Sept fois   |

### Régler la fonction de conversion automatique de la convection pour le four inférieur

Lors de l'utilisation de la cuisson ou du rôtissage par convection, la fonction de conversion automatique de la convection convertira automatiquement les températures de cuisson traditionnelles en températures de cuisson par convection.

Lorsque cette fonction est activée, l'écran affiche la température convertie actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette traditionnelle de 350°F et que vous appuyez sur la touche **START** l'écran affiche la température convertie de **325°F**.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **SETTING**. L'indication « **On Auto** » apparaît à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer la conversion automatique. Ou appuyez sur **2** pour désactiver la conversion automatique.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

### Ajuster les réglages de température :

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuise différemment de l'ancien.

Attendez plusieurs semaines avant de vous familiariser avec avant de modifier les réglages de température.

Une fois que vous serez familiarisé avec votre nouveau four, mais que vous estimez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.



#### ATTENTION

**N'UTILISEZ PAS** de thermomètres, tels que ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four.

Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

- 1 Déterminez quel four vous souhaitez ajuster (supérieur ou inférieur).
- 2 Appuyez sur la touche **SETTING** 2 fois pour le four inférieur, **L-RJ** s'affiche à l'écran.  
Appuyez sur la touche **SETTING** 3 fois pour le four supérieur, **U-RJ** s'affiche à l'écran.
- 3 En utilisant les touches numériques, saisissez le nombre de degrés que vous souhaitez augmenter ou diminuer pour la température du four. Pour diminuer la température, appuyez sur la touche **SETTING** après avoir saisi les chiffres.  
**Exemple:**  
Pour augmenter la température du four de 15 degrés, appuyez sur **1, 5**.  
Pour diminuer la température du four de 15 degrés, appuyez sur **1, 5 SETTING**.
- 4 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.



#### REMARQUE

- Ce réglage n'aura pas d'incidence sur les températures du gril ou du nettoyage automatique. Ce réglage sera enregistré dans la mémoire après une coupure de courant. La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) jusqu'à 35° F ou 19° C.
- **Augmentation et réduction de la température pendant la cuisson**
  1. A l'aide des touches numériques, saisissez la nouvelle température.
  2. Appuyez une fois sur la touche **SETTING**.
  3. Appuyez sur la touche **START** pour valider.

### Sélection de la langue

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

- 1 Appuyez quatre fois sur la touche **SETTING**. **L-RJ** (langue) va s'afficher.

| Langues          | Anglais | Espagnol | Français |
|------------------|---------|----------|----------|
| Touche numérique | 1       | 2        | 3        |

- 2 Appuyez sur la touche numérique pour sélectionner la langue.
- 3 Appuyez sur **START** pour valider la modification.

### Régler l'affichage du voyant d'alarme de préchauffe

Lorsque le four atteint sa température réglée, le voyant de préchauffe s'allume jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte. Vous pouvez activer ou désactiver le voyant d'alarme de préchauffe.

- 1 Appuyez cinq fois sur la touche **SETTING**. **Pr-E** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche numérique **1** pour sélectionner On. Ou appuyez sur **2** pour sélectionner OFF.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

Allumer/éteindre l'éclairage intérieur du four:

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Appuyez sur la touche **UPPER LIGHT** ou **LOWER LIGHT** pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.

Ajuster le volume du signal sonore:

- 1 Appuyez six fois sur la touche **SETTING**. **BEEP** s'affiche à l'écran.
- 2 Sélectionnez **1** pour Fort, **2** pour Normal, **3** pour Bas et **4** pour Silencieux.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

Sélectionner Fahrenheit ou Celsius

Les réglages de température du four peuvent être sélectionnés en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four est réglé par défaut sur Fahrenheit sauf si cela est modifié par l'utilisateur.

- 1 Appuyez sept fois sur la touche **SETTING**. **°F** ou **°C** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche numérique **1** pour sélectionner Fahrenheit ou sur **2** pour sélectionner Celsius.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

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

- 1 Maintenez le bouton **CLOCK** enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner le format 12 heures ou sur **2** pour sélectionner le format 24 heures.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.



REMARQUE

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

Régler l'heure de l'horloge :

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

- 1 Appuyez une fois sur la touche **CLOCK**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner l'heure souhaitée.  
**Exemple** : Pour régler **12:34**, appuyez sur les touches numériques **1**, **2**, **3** et **4** dans cet ordre.
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour valider la modification.

Réglages par défaut des valeurs Minimum et Maximum :

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

Une alarme d'erreur de saisie (deux tonalités brèves) sera émise si la saisie de la température ou de l'heure est en dessous de la valeur minimum ou au-dessus de la valeur maximum réglée pour la fonction.

| FONCTIONNALITE                    |        | TEMP./<br>TEMPS<br>MIN.    | TEMP./<br>TEMPS MAX.    | VALEUR<br>PAR<br>DEFAULT |
|-----------------------------------|--------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| L'HORLOGE                         | 12 Hr. | 1:00 Hr. /<br>Min.         | 11:59 Hr. /<br>Min.     |                          |
|                                   | 24 Hr. | 0:00 Hr. /<br>Min.         | 23:59 Hr. /<br>Min.     |                          |
| TEMPS DE<br>CUISSON/<br>MINUTERIE |        | 0:01 Min.                  | 11:59 Hr. /<br>Min.     |                          |
| CUISSON PAR<br>CONVECTION         |        | 300°F/<br>149°C            | 550°F /<br>288°C        | 325°F/<br>163°C          |
| ROTISSAGE<br>PAR<br>CONVECTION    |        | 300°F/<br>149°C            | 550°F /<br>288°C        | 325°F/<br>163°C          |
| GRIL<br>EXPRESS                   |        | Faible-<br>250°F/<br>121°C | Elevé-500°F/<br>260°C   | Elevé                    |
| CUISSON                           |        | 170°F /<br>77°C            | 550°F /<br>288°C        | 350°F/<br>177°C          |
| FAIRE LEVER                       |        |                            |                         | 12 Hr.                   |
| RECHAUFFER                        |        |                            | 170°F/77°C,<br>3 heures | 3 Hr                     |
| NETTOYAGE<br>AUTOMA-<br>TIQUE     |        | 2 Hr.                      | 4 Hr.                   | 3 Hr.                    |

## Utilisation de la minuterie

La MINUTERIE inférieure ou supérieure sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine. Elle émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson.

Cette fonctionnalité peut être utilisée avec toute autre fonction de commande du four. La minuterie supérieure et la minuterie inférieure peuvent être utilisées de manière indépendante.

### 1 Pour régler les minutes et les secondes :

Appuyez sur la touche **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF une fois.

### Pour régler les heures et les minutes :

Appuyez sur la touche **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF deux fois.

### 2 Utilisez les touches numériques pour régler la minuterie.

#### Par exemple, pour régler 5 minutes :

a) Appuyez sur la touche **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF deux fois.  
000 apparaît à l'écran.

b) Appuyez sur la touche numérique **5**.  
005 apparaît à l'écran.

### 3 Pour démarrer la minuterie, appuyez sur la touche **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF une fois. Le compte à rebours commence et s'affiche à l'écran.

Pour annuler la minuterie avant que le temps réglé ne soit écoulé, appuyez sur la touche **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF selon la minuterie que vous souhaitez annuler).



### REMARQUE

Si vous n'appuyez pas sur **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF, la minuterie reviendra à l'heure du jour.

### 4 Lorsque le temps est écoulé, End s'affiche à l'écran et un signal sonore est audible. Le signal sonore sera émis toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF.



### REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, rappelez-le en appuyant sur **UPPER** TIMER ON/OFF ou **LOWER** TIMER ON/OFF.

## Utiliser la fonction de verrouillage du four

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

- 1 Appuyez sur la touche **START** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La mélodie pour le verrouillage résonne, l'indication **LOCKED** apparaît à l'écran et **6** clignote. Une fois que la porte du four est verrouillée, l'indicateur de verrouillage arrête de clignoter et reste allumé avec l'éclairage.
- 2 Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche **START** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'indication **UNLOCKING** s'affiche à l'écran et **6** clignote jusqu'au déverrouillage complet.



### REMARQUE

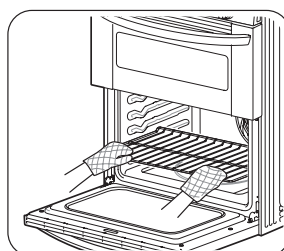
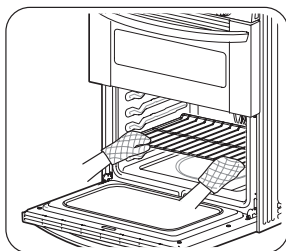
Si la fonction de verrouillage est activée alors que l'une des portes est ouverte, les portes ne se fermeront pas complètement jusqu'à ce que la fonction de verrouillage soit désactivée.

## Retrait et remise en place des grilles du four

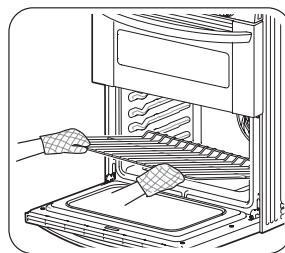
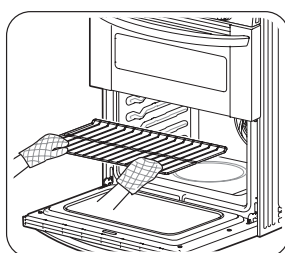
### ⚠ ATTENTION

- Remettez en place la grille du four avant de mettre le four en marche pour éviter toute brûlure.
- Pour sortir une grille du four, tirez-la par les poignées. Veillez à toujours porter des gants afin d'éviter les brûlures.
- **NE RECOUVREZ PAS** la grille d'une feuille d'aluminium, ou de tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Sinon, la cuisson ne sera pas correcte et vous risquez d'endommager le fond du four.
- Ne disposez les grilles que lorsque le four est froid.

➡  
Enlever



➡  
Remettre en place



### Pour enlever les grilles

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

### Pour remettre les grilles en place

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

\* Vous pouvez également ajuster la position des grilles avant d'utiliser le four.

## CUIRE (BAKE) (fours supérieur & inférieur)

**BAKE** est utilisée pour préparer des aliments, tels que des pâtisseries, du pain, des mets en casseroles et des rôtis. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 170°F (77°C) à 550°F (288°C). La température par défaut est 350°F (177°C).

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

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

### ! REMARQUE

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

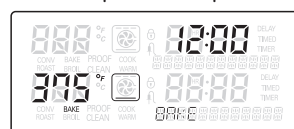
- 4 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **UPPER LOWER** ou **CLEAR/OFF**.

- 5 Retirez les aliments du four.

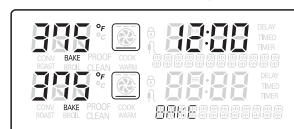
### Affichage du mode BAKE (exemple) :



Four supérieur uniquement



Four inférieur uniquement



Four supérieur et inférieur en même temps

## Préchauffage et placement du plat de cuisson

- Pour préchauffer, réglez le four à la température de recette requise. Attendez que le four ait atteint sa température réglée avant de placer les aliments dans le four. Le préchauffage est nécessaire pour des résultats satisfaisants lors de la cuisson de cakes, biscuits, pâtisseries et pains.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, placez le plat au centre de la grille. Si vous cuisez plusieurs plats, placez les plats en laissant suffisamment d'espace autour d'eux (2,5 à 4 cm environ).

Si vous cuisez sur plusieurs grilles dans le four inférieur, placez les grilles du four en position C (grille) et E (grille). Placez le plat de cuisson comme indiqué dans la figure 1. Si vous cuisez sur une seule grille dans le four supérieur, placez la grille en position A et dans le four inférieur, placez la grille en position D. Placez le plat de cuisson comme indiqué dans la figure 2. Dans le four supérieur, il est recommandé de cuire sur la grille standard en position A.

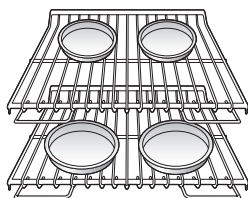


Figure 1

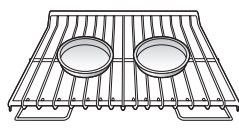
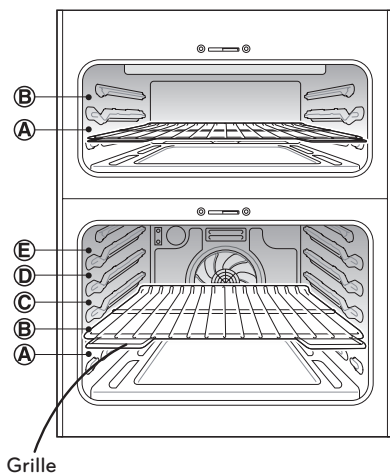


Figure 2



## GRIL EXPRESS (four supérieur)

Votre cuisinière avec double four à gaz LG utilise un système de gril céramique à infrarouge (IR). Contrairement aux systèmes de gril traditionnels, ce système fonctionne en convertissant la chaleur de la flamme en énergie infrarouge. Il fournit une chaleur intense pouvant griller rapidement les aliments avec d'excellents résultats.

Avantage du gril céramique à infrarouge

- La chaleur intense conserve le jus et la saveur
- Grille les aliments rapidement

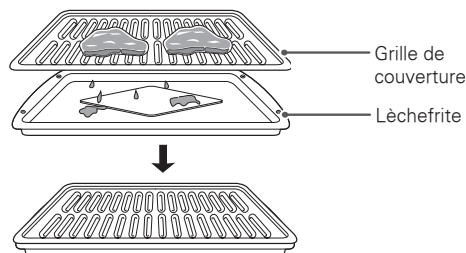
Votre four est conçu pour le gril avec les portes fermées. La fonction **GRIL EXPRESS** utilise un rayonnement de chaleur intense provenant du brûleur de gaz supérieur. Elle fonctionne parfaitement avec des morceaux fins et tendres de viande (2,5 cm ou moins), de volaille ou de poisson.

### ⚠ ATTENTION

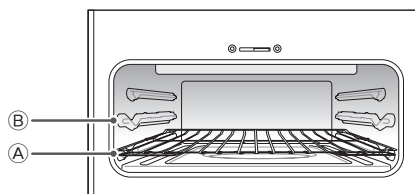
- **N'UTILISEZ PAS** le lèche-frite sans grille. L'huile peut provoquer un feu de friture.
- **NE COUVREZ PAS** la grille de couverture et le lèche-frite avec une feuille en aluminium. Sinon, cela peut occasionner un incendie.
- **Utilisez toujours** un lèche-frite et une grille pour récupérer l'excédent de graisse et drainer la graisse. Cela permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** une lèche-frite qui n'est pas parfaitement propre et à température ambiante. Si votre lèche-frite est endommagée, déformée ou maculée de salissures permanentes, prévoyez de la remplacer afin de réduire la quantité de fumée qui se dégage lors de la cuisson au gril.

### ! REMARQUE

- Retirez le lèche-frite du four et laissez-le refroidir pour un nettoyage facile.
- Pour des résultats optimaux, utilisez un lèche-frite conçu pour le gril, comme indiqué ci-dessous. Le lèche-frite récupérera la graisse et la grille de couverture empêchera la graisse d'éclabousser.



Pour des résultats optimaux, la cuisson au gril ne doit être effectuée qu'avec la grille de déviation en position A dans le four supérieur.



\*A: la position dans laquelle vous utilisez la grille de déviation.

### ⚠ ATTENTION

- Faites attention en manipulant la grille. Elle est très proche de surfaces chaudes sur lesquelles vous pourriez vous brûler. Veillez à toujours porter des gants lors de la manipulation des grilles.

### Pour régler le four supérieur sur BROIL

- 1 Appuyez une fois sur la touche **SPEED BROIL** pour sélectionner le réglage Elevé, deux fois pour Moyen et trois fois pour Faible.
- 2 Appuyez sur la touche **START**.
- 3 Laissez préchauffer le gril 3 minutes.
- 4 Placez les aliments dans le four supérieur.
- 5 Fermez la porte du four. La porte du four doit être fermée pendant l'utilisation du gril.



#### AVERTISSEMENT

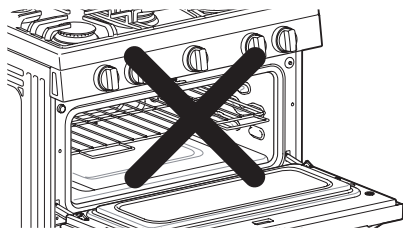
Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Soyez prudent pour éviter toute éventuelle brûlure en :

- Gardant la porte fermée pendant la cuisson au gril.
- Portez systématiquement des gants pour enfourner ou retirer des aliments.
- Toute utilisation incorrecte du gril peut entraîner l'apparition de fumée excessive ou un incendie. Les conditions d'utilisation incorrecte incluent sans s'y limiter :
  - La cuisson au gril sur la grille en position B.
  - Le réglage du gril à un niveau plus élevé que celui recommandé.
  - L'utilisation de plats de cuisson sales/gras.
  - La cuisson au gril au-delà des temps de cuisson recommandés.



#### REMARQUE

Si la porte reste ouverte pendant plus de 15 pendant l'utilisation du gril, le brûleur s'éteint. Le brûleur du gril se rallumera automatiquement une fois que la porte sera fermée.



- 6 Une fois la cuisson au gril terminée, appuyez sur la touche **UPPER CLEAR/OFF**.



#### REMARQUE

Pendant une cuisson au gril, il est normal que le gril s'allume puis s'éteigne. L'allumeur du brûleur du gril céramique à infrarouge en haut du four deviendra régulièrement orange pendant le fonctionnement normal du gril.

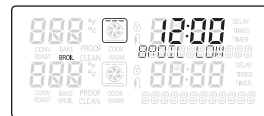
### Affichage du mode BROIL (exemple) :



Température élevée



Température moyen



Température faible

- **Elevé:** Utilisez ce réglage pour les steaks, les hamburgers et le poisson pour saisir la viande en profondeur tout en gardant les saveurs.
- **Moyen:** Utilisez ce réglage pour des pièces de viande épaisses que vous souhaitez cuire à point ou bien cuites. Utilisez également ce réglage pour cuire les poissons avec leur peau.
- **Faible:** Ce réglage est très efficace pour faire fondre les fromages sur les aliments.

En raison de l'intense chaleur générée par ce brûleur à infrarouge, vous risquez d'avoir plus de fumée qu'avec un brûleur traditionnel. Cette fumée est un produit naturel dérivé de la cuisson et ne doit pas susciter d'inquiétude. Si vous estimez que la quantité de fumée est trop élevée et qu'elle affecte votre confort, suivez les conseils ci-après.

1. Pour toute cuisson au gril avec le réglage Elevé ou Moyen, utilisez un lèche-frite.
2. N'utilisez JAMAIS un lèche-frite qui n'est pas soigneusement nettoyé et à température ambiante au début de la cuisson. Si votre lèche-frite est endommagée, déformée ou maculée de salissures permanentes, prévoyez de la remplacer afin de réduire la quantité de fumée qui se dégage lors de la cuisson au gril.
3. Utilisez TOUJOURS votre système de ventilation de table de cuisson ou votre hotte pendant la cuisson au gril.
4. Maintenez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus des cuissons précédentes peuvent brûler ou s'enflammer.
5. Evitez les marinades grasses et les glaçages sucrés, car ils augmentent la quantité de fumée. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le en fin de cuisson.
6. Si vous avez une quantité importante de fumée, veillez à :
  - a. Baisser le réglage du gril au niveau inférieur.
  - b. Utiliser le réglage Elevé du gril pour atteindre la cuisson désirée, puis passez soit à un réglage inférieur soit à la fonction BAKE (Cuire).
7. En règle générale, les morceaux de viande ou de poisson gras provoquent davantage de fumée que les morceaux maigres.
8. Respectez les réglages du gril recommandés et les directives de cuisson dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

| Coupe          | Taille/<br>Épaisseur | Niveau de<br>cuisson | Réglage du<br>gril | Durée           |                    | Observations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|----------------------|----------------------|--------------------|-----------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      |                      |                    | Premier<br>côté | Deux-<br>ième côté |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Filet          | 2.5cm                | Saignant A point     | Elevé              | 5:00            | 3:00               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez reposer les steaks et les côtelettes 5 minutes avant de les couper et de les consommer. Cela permet à la chaleur de se diffuser à travers l'aliment pour un résultat plus tendre et juteux.</li> <li>• Pour les morceaux de viande très épais, veillez à les retirer du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela permettra une cuisson plus rapide et plus uniforme et produira moins de fumée. Veuillez noter que les temps de cuisson seront plus courts que ceux indiqués dans le tableau ci-dessus.</li> <li>• Pour les steaks avec os ou les côtelettes dont la viande a été séparée des os, enveloppez les parties exposées des os dans une feuille d'aluminium pour ne pas les brûler.</li> </ul> |
|                |                      | A point              | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | 3.8cm                | Saignant A point     | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 7:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 7:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 7:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | 5cm                  | Saignant A point     | Elevé              | 7:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 8:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Moyen              | 8:00            | 10:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Moyen              | 10:00           | 12:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Aloyau/Bifteak | 2 - 2.5cm            | Saignant A point     | Elevé              | 5:00            | 3:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | 3.8cm                | Saignant A point     | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 7:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Moyen              | 8:00            | 10:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Moyen              | 8:00            | 12:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Faux-filet     | 2 - 2.5cm            | Saignant A point     | Elevé              | 5:00            | 3:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | 3.8cm                | Saignant A point     | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 7:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Moyen              | 8:00            | 10:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Moyen              | 8:00            | 12:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Steak avec os  | 2 - 2.5cm            | Saignant A point     | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | 3.8cm                | Saignant A point     | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 7:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Moyen              | 8:00            | 10:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Moyen              | 8:00            | 12:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hampe          | 1.3-2cm              | Saignant A point     | Elevé              | 4:00            | 3:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 5:00            | 3:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bavette        | 2.5cm                | Saignant A point     | Elevé              | 7:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 8:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 8:00            | 8:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 9:00            | 9:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bavette        | 3.8cm                | Saignant A point     | Elevé              | 8:00            | 6:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 8:00            | 8:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 9:00            | 9:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 10:00           | 10:00              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hamburgers     | 2cm<br>d'épaisseur   | Saignant A point     | Elevé              | 5:00            | 3:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | A point              | Elevé              | 5:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien                 | Elevé              | 6:00            | 4:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                |                      | Bien cuit            | Elevé              | 6:00            | 5:00               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

| Coupe                              | Taille/<br>Épaisseur | Niveau de<br>cuisson | Réglage<br>du grill | Durée                   |                     | Observations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                      |                      |                     | Premier<br>côté         | Deuxième<br>côté    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Côtelettes                         | 170 - 227 g,<br>2 os | A point              | Elevé               | 7:00                    | 6:00                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de la cuisson au grill de filets de poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage Moyen et faites griller le côté peau en dernier.</li> <li>• Consommez les fruits de mer de préférence tout de suite après la cuisson. Si vous laissez reposer les fruits de mer après la cuisson, ces derniers risquent de se dessécher.</li> <li>• Il est recommandé d'enduire la surface du lèchefrite d'une fine couche d'huile avant la cuisson, en particulier pour le poisson et les fruits de mer. Vous pouvez aussi appliquer une fine couche de spray anti-adhérent.</li> </ul> |
| Pavé/steak de saumon, Avec la peau | 2-2.5cm              | Bien cuit            | Moyen               | 6:00                    | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 3.8cm                | Bien cuit            | Moyen               | 8:00<br>(le côté chair) | 4:00<br>(côté peau) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pavé/steak de saumon, Sans peau    | 2-2.5cm              | Bien cuit            | Moyen               | 6:00                    | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 3.8cm                | Bien cuit            | Moyen               | 6:00                    | 6:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Filet de flétan, Avec la peau      | 2-2.5cm              | Bien cuit            | Moyen               | 6:00                    | 5:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 3.8cm                | Bien cuit            | Moyen               | 7:00                    | 6:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Crevettes, Avec la peau            | 10 env.<br>500 g     | Bien cuit            | Elevé               | 4:00                    | 3:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 10-20 env.<br>500 g  | Bien cuit            | Elevé               | 3:00                    | 3:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 21-30 env.<br>500 g  | Bien cuit            | Elevé               | 3:00                    | 2:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Crevettes, Sans peau               | 10 env.<br>500 g     | Bien cuit            | Elevé               | 4:00                    | 2:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 10-20 env.<br>500 g  | Bien cuit            | Elevé               | 3:00                    | 2:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | 21-30 env.<br>500 g  | Bien cuit            | Elevé               | 3:00                    | 1:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Homard                             | 150g                 | Bien cuit            | Elevé               | 6:00                    | Ne retournez pas    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Côtes de porc                      | 2.5cm                | Bien cuit            | Elevé               | 6:00                    | 5:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Filet de porc                      | 340- 453g,<br>3.8cm  | Bien cuit            | Elevé               | 9:00                    | 8:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Saucisses                          | 133g, 3.8cm          | Bien cuit            | Elevé               | 6:00                    | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tranches de jambon                 | 1.3cm<br>d'épaisseur | Bien cuit            | Elevé               | 5:00                    | 4:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poitrine, Sans os,<br>Sans peau    |                      | Bien cuit            | Elevé               | 6:00                    | 4:00                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trempez légèrement vos légumes dans l'huile avant la cuisson pour qu'ils dorent mieux.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Turions d'asperges                 |                      | Bien cuit            | Elevé               | 4:00                    | 3:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Courges d'été,<br>Courgettes       |                      | Bien doré            | Elevé               | 7:00                    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Toast                              | 4 pièces             | Bien doré            | Elevé               | 1:00                    | 1:00                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Muffins                            | 2 pièces             | Bien doré            | Elevé               | 2:00                    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

### ! REMARQUE

- Les temps de cuisson au grill peuvent être affectés par la taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos goûts. Ce guide est basé sur des viandes à température réfrigérée.

### ! REMARQUE

Le Ministère de l'agriculture aux Etats-Unis conseille que la consommation de poisson, viande ou volaille crus ou insuffisamment cuits augmente le risque d'intoxication alimentaire. Le Ministère de l'agriculture aux Etats-Unis a indiqué les températures intérieures minimales suivantes comme étant sûres pour la consommation :

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

## CUISSON PROGRAMMÉE (fours supérieur & inférieur)

La fonction de cuisson programmée vous permet de régler le four pour cuisiner pendant une durée déterminée. Cette fonction peut uniquement être utilisée pour la cuisson.

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

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE** du four supérieur ou inférieur. **350°F** apparaît à l'écran.
- 2 Utilisez les touches numériques pour régler la température (ex. appuyez sur **3, 0, 0**).
- 3 Appuyez sur **START** pour démarrer le préchauffage.
- 4 Une fois que le préchauffage à 300° est terminé, appuyez **COOK TIME**. **30:00°F** apparaît à l'écran.
- 5 Réglez la température de cuisson souhaitée (ex. appuyez sur **3, 0**). Le temps de cuisson peut être réglé pour n'importe quelle durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
- 6 Appuyez sur **START** et l'écran affichera alors la durée restante jusqu'à la fin de la cuisson.

### REMARQUE

- Pour régler la fonction RECHAUFFER pour qu'elle démarre à la fin du cycle de cuisson programmée, répétez les étapes 1-5 puis appuyez sur la touche **WARM**. **WARM** apparaît à l'écran. (Reportez-vous à la section « WARM (RECHAUFFER) » dans le chapitre Mode d'emploi pour plus d'informations sur le réchauffage.)
- Pour annuler la fonction de cuisson programmée, appuyez sur la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF** à n'importe quel moment.

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

- L'indication de fin et l'heure du jour apparaîtront à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentira toutes les 60 secondes jusqu'à l'actionnement de la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF**.
- Lorsque la fonction WARM est réglée, elle est activée après la cuisson pendant la durée réglée.

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

- 1 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

### REMARQUE

Si vous utilisez le four supérieur et le four inférieur en même temps, appuyez sur la touche **COOK TIME** une fois pour le four inférieur et deux fois pour le four supérieur.

- 2 Utilisez les touches numériques pour modifier le temps de cuisson (ex. appuyez sur **1, 3, 0**).
- 3 Appuyez sur **START** pour valider la modification.

## CUISSON PROGRAMMÉE EN DIFFÉRÉ (fours supérieur & inférieur)

La minuterie automatique de la fonction de cuisson programmée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut uniquement être utilisée pour la cuisson.

**Pour régler le four pour un démarrage différé** (Exemple : pour cuire à 300°F pendant 30 minutes et démarrer le mode cuisson à 4:30pm) :

- 1 Assurez-vous que l'horloge est réglée sur l'heure correcte du jour.
- 2 Disposez la/les grille(s) à l'intérieur du four et placez les aliments dans le four.
- 3 Appuyez sur la touche **BAKE**. **350°F** apparaît à l'écran.
- 4 Utilisez les touches numériques pour régler la température du four (ex. appuyez sur **3, 0, 0**).
- 5 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.
- 6 Réglez la température de cuisson souhaitée (ex. appuyez sur **3, 0**). Le temps de cuisson peut être réglé pour n'importe quelle durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
- 7 Appuyez sur la touche **START TIME**.
- 8 Réglez l'heure de départ souhaitée (ex. appuyez sur **4, 3, 0**).
- 9 Appuyez sur la touche **START**. À l'heure réglée, un bip bref sera émis et le four commencera la cuisson.

### REMARQUE

- Pour annuler la fonction de cuisson programmée, appuyez sur la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF** à n'importe quel moment.
- Si vous voulez changer le temps de cuisson, répétez les étapes 5-6 et appuyez sur **START**.

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

- L'indication End et l'heure du jour apparaîtront à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentira toutes les 60 secondes jusqu'à l'actionnement de la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF**.
- Lorsque la fonction WARM est réglée, elle est activée après la cuisson pendant la durée réglée.

### REMARQUE

Si l'horloge de votre four est réglée au format 12 heures, vous pouvez différer le temps de cuisson de 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée au format 24 heures, vous pouvez différer le temps de cuisson de 24 heures.

### ATTENTION

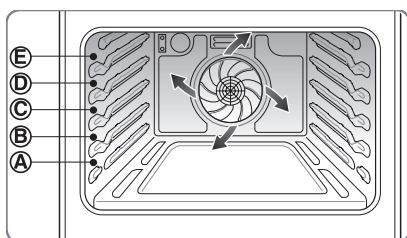
- Utilisez la minuterie automatique pour cuire les viandes fumées ou surgelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant facilement s'abîmer, comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être mis au frais dans le réfrigérateur. Même s'ils sont refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'1 heure avant le début de la cuisson, et ne doivent pas être retirés immédiatement après la fin de la cuisson.
- Le fait de manger des aliments avariés peut entraîner des intoxications alimentaires.

## Comment utiliser la convection pour le four inférieur

Le système de convection utilise un ventilateur pour répartir la chaleur du four de façon égale à l'intérieur du four. Cette répartition de la chaleur améliorée permet une cuisson régulière et donne d'excellents résultats.

## CUISSON A CONVECTION POUR LE FOUR INFERIEUR

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



### 1 Avantage de la CUISSON PAR CONVECTION

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

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

- 1) Appuyez sur la touche **CONV. BAKE**. L'écran affichera **350°F** en clignotant.
- 2) Réglez la température du four (appuyez sur **3, 7, 5**).

## ! REMARQUE

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

## ! REMARQUE

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

3) Appuyez sur la touche **START**. L'écran affiche **CONV, BAKE** et la température convertie démarrant à 100°F. Lorsque le four préchauffe, la température est affichée et augmente par incréments de 5 degrés.

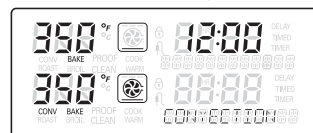
4) Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore est émis et l'éclairage du four s'allume et s'éteint. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement de **350°F, CONV, BAKE** et .

## ! REMARQUE

- Pour annuler la cuisson par convection, appuyez sur la touche **LOWER CLEAR/OFF** à n'importe quel moment.
- Affichage du mode CONVECTION BAKE (exemple)



Four inférieur uniquement



Fours supérieur et inférieur en même temps

### 3 Plat pour la cuisson par convection

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

#### 1) Papier et plastique

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

#### 2) Métal et verre

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

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

Lors de la cuisson des biscuits, utilisez une feuille plate spéciale pour biscuits plutôt qu'un plat à rebords bas pour obtenir des résultats optimaux. Pour les recettes comme le poulet rôti, utilisez un plat à rebords bas. L'air chaud ne peut pas circuler correctement autour des aliments dans un plat à rebords hauts.

### ! REMARQUE

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

## ROTISSAGE A CONVECTION POUR LE FOUR INFERIEUR

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour atteindre des performances de rôtissage optimales. Elle combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments sur toutes les faces tout en conservant le jus et les saveurs. Les aliments sont dorés de façon croustillante sur l'extérieur tout en restant moelleux à l'intérieur.

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

- 1) Appuyez sur la touche **CONV. ROAST**. L'écran affichera **350°F**.
- 2) Réglez la température du four (appuyez sur **3, 7, 5**).

### ! REMARQUE

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

3) Appuyez sur la touche **START**. L'écran affiche **CONV. ROAST** et la température convertie démarrant à 100°F. Lorsque le four préchauffe, la température est affichée et augmente par incréments de 5 degrés.

4) Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore est émis et l'éclairage du four s'allume et s'éteint. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement de **350°F, CONV, ROAST** et .

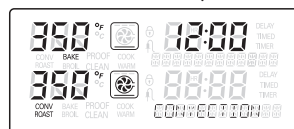
5) Placez les aliments dans le four.

### ! REMARQUE

- Pour annuler la fonction de rôtissage par convection, appuyez sur la touche **LOWER CLEAR/OFF** à n'importe quel moment.
- Affichage du mode CONVECTION ROAST (exemple)



Four inférieur uniquement



Fours supérieur et inférieur en même temps

## Fonctionnalités spéciales

### KIDS MEAL (REPAS POUR ENFANTS) (four supérieur)

Cette fonction préchauffera le four supérieur à une température optimale pour la cuisson de pizzas normalement croustillantes, pizzas très croustillantes, pizzas fraîches, nuggets de poulet, frites ou hamburgers.

#### Pour régler le four sur KIDS MEAL :

- 1 Appuyez sur la touche **KIDS MEAL** du four supérieur.  
L'indication *FROZEN PIZZA, REGULAR* apparaît à l'écran.
- 2 Continuez d'appuyer sur **KIDS MEAL** pour sélectionner *FROZEN PIZZA, RISING, FRESH PIZZA, CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES*, ou *HAMBURGER PATTIES*.
- 3 Appuyez sur la touche **START**. L'indication **PREHEATING** s'affiche à l'écran.
- 4 Une fois que le four est préchauffé, placez les aliments dans le four et réglez le temps de cuisson en fonction des indications fournies sur l'emballage.

#### Écran d'affichage (exemple) :



#### ! REMARQUE

- Le préchauffage est nécessaire pour de meilleurs résultats de cuisson. Placez les aliments dans le four après le préchauffage.
- Utilisez une grille de déviation pour la cuisson des repas pour enfants.

#### TABLEAU DES REPAS POUR ENFANTS

| Aliment                                   | Taille recommandée                  | Position de la grille | Temps recommandé (minutes)                            |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Pizza surgelée, normalement croustillante | 30cm                                | B                     | Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. |
| Pizza surgelée, très croustillante        | 30cm                                | B                     | Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. |
| Pizza fraîche                             | 30cm                                | B                     | Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. |
| Nuggets de poulet                         | 1-4 pièces (100g env. 1 partie)     | B                     | Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. |
| Frites                                    | 1-4 pièces (100g env. 1 partie)     | B                     | Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. |
| Galettes hamburger                        | 4-12 galettes de 1,5 cm d'épaisseur | A                     | Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. |

Ce tableau est fourni uniquement à titre de référence.

### WARM (RECHAUFFER) (fours supérieur & inférieur)

Cette fonction maintient le four à une température de 170°F. La fonction **WARM** maintiendra les aliments cuits chauds pour le service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Elle peut être utilisée sans aucune autre opération de cuisson ou bien après la fin de la cuisson à l'aide de la fonction de cuisson programmée ou de cuisson programmée différée.

#### ! REMARQUE

- Elle sert à garder les aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.
- Lorsque le four est au-dessus de 475°F, la fonction **WARM** du four supérieur ne peut pas être utilisée. L'indication *Hot* apparaît à l'écran.

#### Pour régler la fonction WARM:

- 1 Appuyez sur la touche **WARM** du four supérieur et/ou inférieur.
- 2 Appuyez sur la touche **START**.

#### Écran d'affichage (exemple) :



Four supérieur uniquement



Four inférieur uniquement



Fours supérieur et inférieur en même temps

#### Pour régler la fonction WARM après une cuisson programmée :

- 1 Réglez **TIMED COOK** ou **DELAYED TIMED COOK** (reportez-vous à la section « **TIMED COOK (CUISSON PROGRAMMÉE)** » ou « **DELAYED TIMED COOK (CUISSON PROGRAMMÉE DIFFÉRÉE)** » dans le chapitre Mode d'emploi).
- 2 Appuyez sur la touche **START**.
- 3 Appuyez sur la touche **WARM**.  
Le mode Warm est réglé pour démarrer automatiquement une fois la cuisson programmée ou la cuisson programmée différée terminée.

#### ! REMARQUE

- Pour annuler la fonction **WARM**, appuyez sur la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF** à n'importe quel moment.
- Si la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF** est actionnée avant les fonctions différées, tous les réglages de cuisson seront annulés.

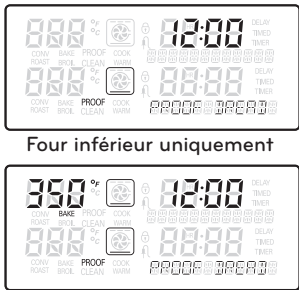
FAIRE LEVER (PROOF) (four inférieur)

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

Pour régler la fonction PROOF :

- 1 Utilisez la grille B ou C pour la levée.
- 2 Appuyez sur la touche **PROOF**.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.

Écran d'affichage (exemple) :



Fours supérieur et inférieur en même temps

- 4 Une fois la levée terminée, appuyez sur la touche **LOWER CLEAR/OFF**.

REMARQUE

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

CUISSON PREFEREE (FAVORITE) (four inférieur)

Cette fonction peut enregistrer et rappeler jusqu'à 3 réglages différents. La fonction de réglage préférée peut être utilisée avec la fonction COOK TIME. Cette fonction ne fonctionnera pas avec d'autres fonctions, y compris la fonction START TIME.

- 1 Pour régler le four sur FAVORITE
  - 1) Placez les aliments dans le four.
  - 2) Appuyez sur la touche **FAVORITE** pour sélectionner l'aliment. La température par défaut apparaît à l'écran et l'indication **COOK** clignote.

| Catégorie de sélection | Touche Favorite                            | Temp. par défaut (peut être modifiée) | Fonction                 |
|------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| Pain                   | Appuyez sur la touche FAVORITE une fois.   | 375°F                                 | BAKE (CUIRE)             |
| Viande                 | Appuyez sur la touche FAVORITE deux fois.  | 325°F                                 | Rôtissage par convection |
| Poulet                 | Appuyez sur la touche FAVORITE trois fois. | 350°F                                 | Rôtissage par convection |

- 3) Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée. Cette température sera enregistrée et rappelée lors d'une prochaine utilisation.
- 4) Appuyez sur la touche **START**. Le signal sonore indicateur de préchauffe sera émis 3 fois lorsque le four aura atteint la température programmée.

REMARQUE

- Seule la température que vous avez sélectionnée sera enregistrée, et non le temps de cuisson.
- Si la température du four est modifiée, c'est cette dernière qui sera enregistrée.
- La température enregistrée est conservée après une panne de courant.

## SABBAT (SABBATH) (fours supérieur & inférieur)

Le mode SABBAT est généralement utilisé pour le sabbat juif et pendant les vacances. Lorsque le mode SABBAT est activé, le four ne s'éteint pas tant que le mode SABBAT n'est pas désactivé. En mode SABBAT, toutes les touches de fonction excepté **UPPER CLEAR/OFF** et **LOWER CLEAR/OFF** sont inactives. 5b apparaît à l'écran.

### ! REMARQUE

- Si l'éclairage du four est allumé et que le mode SABBAT est activé, l'éclairage du four restera allumé jusqu'à ce que le mode SABBAT soit désactivé. Si l'éclairage du four a besoin d'être éteint, veuillez à l'éteindre avant d'activer le mode SABBAT.
- Le mode SABBAT peut uniquement être utilisé pendant une cuisson (mode BAKE) dans l'un des deux fours ou dans les deux fours.
- Vous pouvez utiliser la cuisson programmée dans un autre four lorsque le four supérieur ou inférieur est activé. Veuillez vous reporter à la section « CUISSON PROGRAMMEE » dans le chapitre Utilisation du four.

### Pour régler le mode SABBAT :

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.
- 4 Appuyez sur la touche **SETTING** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

### Écran d'affichage (exemple) :



Four supérieur uniquement



Four inférieur uniquement



Fours supérieur et inférieur en même temps

### ! REMARQUE

- Pour annuler la fonction BAKE, appuyez sur la touche **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF** à n'importe quel moment.
- Pour annuler le mode SABBAT, appuyez sur la touche **SETTING** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

### Pour modifier la température pendant une cuisson en mode SABBAT (pas de signal sonore ni d'affichage à l'écran) :

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE** du four supérieur ou inférieur.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.

### ! REMARQUE

- Il faut attendre 15 secondes avant que l'unité ne reconnaisse le changement de température.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

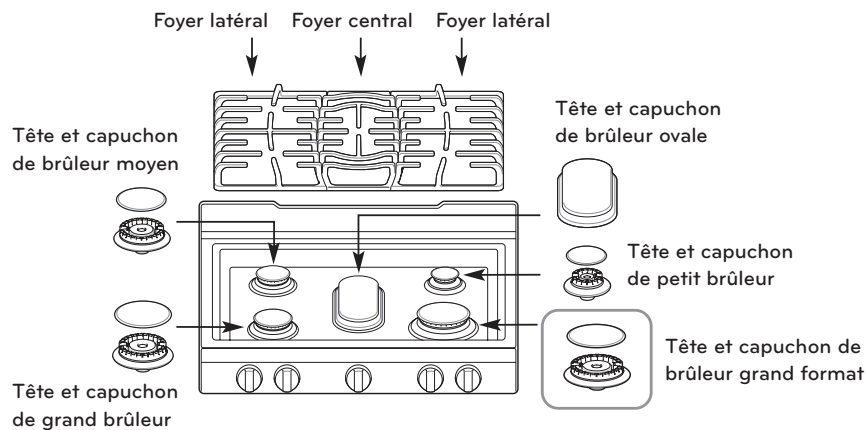
## Brûleur de surface et à gaz

### ⚠ ATTENTION

- **NE PAS** nettoyer ce matériel à l'eau de javel.
- Pour éviter les risques de brûlure, attendez que la table de cuisson ait refroidi.

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

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



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

## Bouchons/têtes du brûleur

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

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

## Après le nettoyage des têtes/capuchon de brûleurs

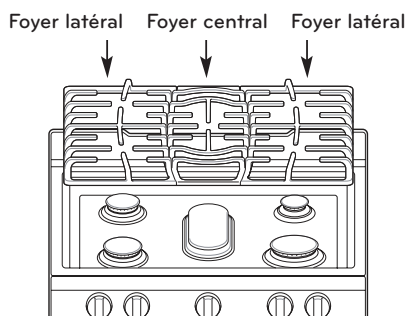
Secouez pour éliminer l'eau résiduelle puis laissez sécher complètement. Remettez les têtes et les capuchons de brûleur sur les électrodes de la table de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête de brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

### ⚠ ATTENTION

- **NE PAS** heurter les électrodes avec un objet dur. Cela risquerait de les abîmer.
- **NE PAS** utiliser de paille de fer ou de poudre abrasive pour nettoyer les brûleurs.

## Grilles de brûleur

Il existe trois types de foyers professionnels. Pour une stabilité maximum, ces foyers ne doivent être utilisés dans leur position adéquate. Deux foyers latéraux sont interchangeable de la gauche vers la droite et de l'avant vers l'arrière. Le foyer central est également interchangeable de l'avant vers l'arrière.



### ! REMARQUE

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

## Nettoyage de la grille des brûleurs

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



### ATTENTION

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

## Table de cuisson

Pour éviter les brûlures, nettoyez les matières renversées lorsque la surface est refroidie.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la surface s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez dès que la surface a refroidi.

Quant aux autres taches telles que les éclaboussures d'huile ou de graisse, etc., lavez la surface au savon et à l'eau dès qu'elle est refroidie.

Ensuite, rincez et essuyez avec un chiffon sec.

### ! REMARQUE

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

## Surfaces en acier inoxydable

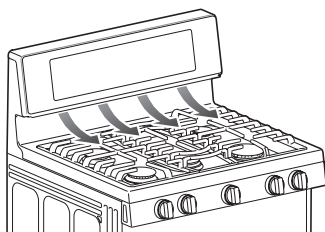
Pour connaître les produits de nettoyage ou de polissage recommandés pour l'acier inoxydable des équipements électroménagers, ou pour trouver l'adresse d'un revendeur proche de chez vous, appelez notre Numéro Vert 1-800-243-0000 ou rendez-vous sur notre site web : [us.lgservice.com](http://us.lgservice.com)

### ! REMARQUE

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

## Events du four

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



### ! REMARQUE

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

## Panneau de commande

Pour éviter d'activer le panneau de commande lors du nettoyage, débranchez la cuisinière.

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et du produit à vitres.

Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse.

N'utilisez aucun produit abrasif.

## Boutons et panneau du collecteur avant

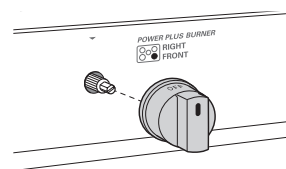
Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation du four.

Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée à 50/50 de vinaigre et d'eau.

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau propre et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

### ! REMARQUE

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



### ! REMARQUE

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

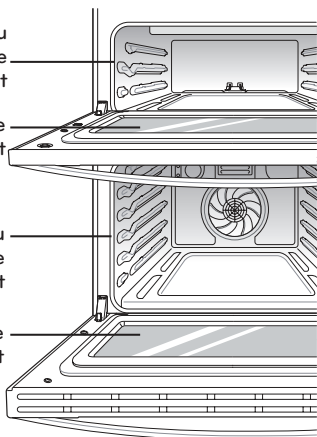
## Porte du four

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

Nettoyez la porte manuellement

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

Nettoyez la porte manuellement



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

### REMARQUE

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

## Retrait et remise en place des portes

Ne refermez la porte du four que lorsque tous les rayons sont en place.

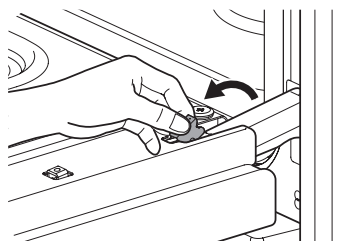


### ATTENTION

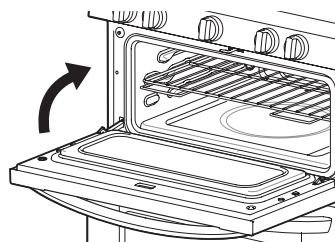
- Attention lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- **NE PAS** soulever la porte en la tenant par la poignée.
- **NE PAS** heurter le verre avec un faitout, une casserole ou tout autre objet.
- Gratter, heurter ou appuyer sur le verre risque d'affaiblir sa structure ; il risque alors de se briser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

## Retrait de la porte supérieure du four

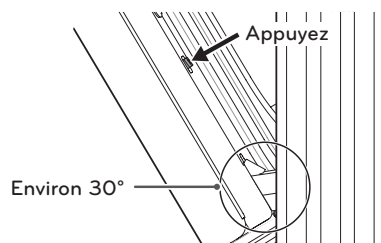
- 1 Ouvrez la porte complètement. Soulevez les gonds jusqu'au cadre du four jusqu'à ce qu'ils ne puissent aller plus loin.



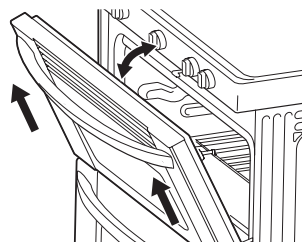
- 2 Fermez la porte à environ 30 degrés.



- 3 Appuyez sur le boutons de déblocage des charnières des deux côtés de la porte.

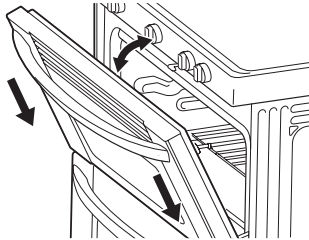


- 4 Soulevez la porte pour la dégondier entièrement.

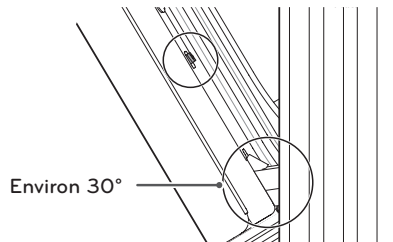


## Remise en place de la porte supérieure du four

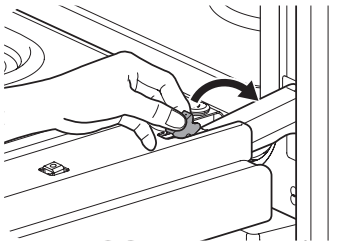
- 1 Faites coïncider les gonds en tenant la porte ouverte selon un angle de 30 degrés.



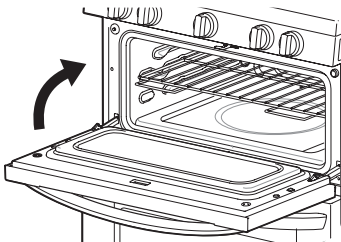
- 2 Remettez la porte sur les gonds. Un déclic doit alors se faire entendre et les boutons de déverrouillage doivent être engagés.



- 3 Ouvrez la porte complètement. Abaissez les gonds.

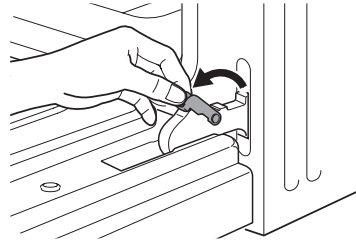


- 4 Fermez la porte du four.

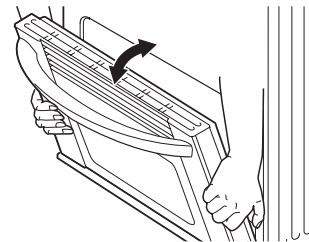


## Retrait de la porte inférieure du four

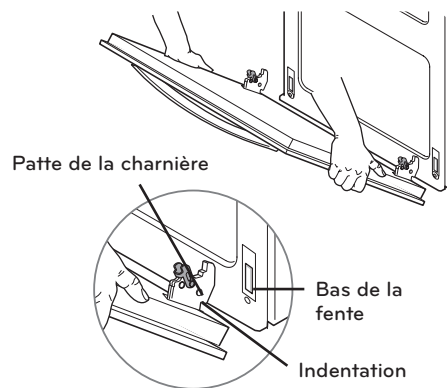
- 1 Ouvrez la porte complètement. Soulevez les gonds jusqu'au cadre du four jusqu'à ce qu'ils ne puissent aller plus loin.



- 2 Fermez la porte de manière à pouvoir la retirer (selon un angle d'approximativement cinq degrés).

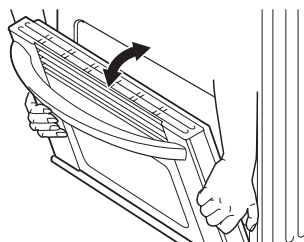


- 3 Soulevez la porte de manière à ce que la patte de la charnière sorte de la fente. Posez la porte par terre.

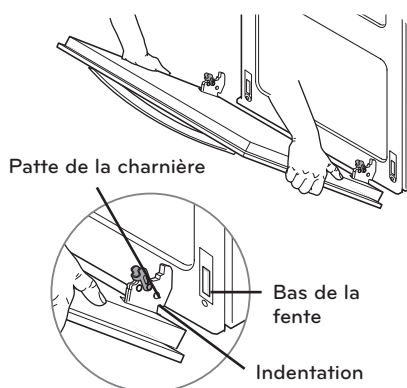


## Remise en place de la porte inférieure du four

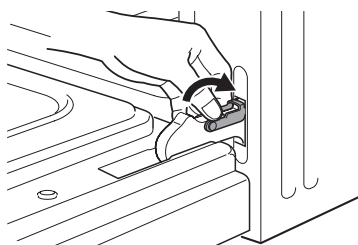
- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut et remettez-la en place (ouverte selon un angle d'approximativement cinq degrés).



- 2 Insérez l'indentation de la patte par le bas de la fente de la charnière.



- 3 Ouvrez la porte complètement. Appuyez les loquets de la charnière contre le cadre à l'avant du four de manière à ce que la porte soit verrouillée. Fermez la porte du four.



### REMARQUE

Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que l'indentation n'est pas bien en place en bas de la fente de la charnière.

## Intérieur du four

### Guide de nettoyage

| Degré de salissure        | Réglage du cycle                         |
|---------------------------|------------------------------------------|
| Four légèrement encrassé  | Nettoyage automatique de 2 heures (p.40) |
| Four moyennement encrassé | Nettoyage automatique de 3 heures (p.40) |
| Four très encrassé        | Nettoyage automatique de 4 heures (p.40) |

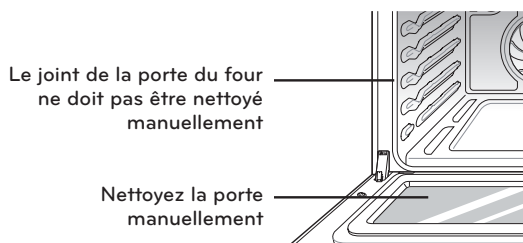
## NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SELF CLEAN) (fours supérieur & inférieur)

Pendant le cycle de nettoyage automatique, les températures sont supérieures aux températures de cuisson normales. Lors des premiers nettoyages, le four peut dégager de la fumée et une odeur. C'est normal et ces inconvénients diminuent au fil du temps. De la fumée peut également se former si le four est très encrassé. Pendant le nettoyage automatique, la cuisine doit être bien ventilée pour éviter l'apparition d'odeurs déplaisantes. Il n'est pas possible d'effectuer simultanément le nettoyage automatique des compartiments supérieur et inférieur du four.

### ATTENTION

- **NE PAS laisser des enfants en bas âge sans surveillance à proximité.** Pendant le cycle de nettoyage automatique, l'extérieur de la porte du fourneau peut devenir brûlant.
- **Si vous avez un oiseau en cage, transférez-le dans une pièce bien aérée.** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises pendant le nettoyage automatique d'un fourneau.
- **NE PAS tapisser les parois, les rayons, le fond ou toute autre partie du fourneau avec de la feuille d'aluminium ou autre.** Cela empêche la dissipation de la chaleur, nuit à la qualité de la cuisson et endommage de façon permanente l'intérieur du four (la feuille d'aluminium fond et se soude à la surface intérieure du four).
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.** Vous risqueriez d'abîmer le système automatique de verrouillage. Ouvrez la porte du four avec précaution à la fin du cycle de nettoyage automatique. Tenez-vous sur le côté, afin de permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut être encore très chaud.
- **Ne touchez jamais l'élément de voûte.** Vous risquez de vous brûler s'il n'est pas complètement refroidi. Le gril est auto-nettoyant et le manipuler risque d'endommager le gril.

## Avant de démarrer le nettoyage automatique



- Retirez les rayons du four, le bac du gril, le gril proprement dit, les plats, les feuilles d'aluminium et tout autre élément éventuellement présent dans le four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour éviter l'apparition d'odeurs déplaisantes.
- N'utilisez pas un compartiment du four pendant le nettoyage automatique de l'autre.
- Essuyez tout ce qui a pu déborder au fond du four.
- Vérifiez que la protection de l'ampoule du four est bien en place et que la lampe est éteinte.
- L'éclairage du four doit être éteint pendant le nettoyage automatique. Il n'est pas possible d'allumer la lampe du four tant que la température n'est pas descendue en dessous de 260 °C (500 °F) à la fin d'un cycle de nettoyage automatique.
- De fines rayures peuvent apparaître sur la porcelaine par suite du chauffage et du refroidissement. C'est normal et sans effet sur le fonctionnement.

### REMARQUE

- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four manuellement. Le joint de la porte du four est fabriqué dans une matière tissée essentielle pour une parfaite étanchéité. Vous devez donc éviter de frotter, abîmer ou retirer ce joint.
- N'ouvrez pas la porte du four tant que le cycle de nettoyage automatique n'est pas terminé.
- La porte du four peut être brûlante. Ne touchez pas à la porte du four tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- Lors des premiers nettoyages, le four peut dégager de la fumée et une odeur. Cela est normal.
- Lorsque le four monte en température, vous pouvez entendre des bruits métalliques dus à la dilatation. Cela est normal.
- Il n'est pas possible d'effectuer un nettoyage automatique si la fonction de verrouillage du four est activée.

## Pour lancer le nettoyage automatique

- Appuyez sur la touche **UPPER SELF CLEAN** ou **LOWER SELF CLEAN**. Pour un four moyennement encrassé, le nettoyage automatique a la durée recommandée de trois heures par défaut. Appuyez deux fois pour un nettoyage automatique de quatre heures et trois fois pour un nettoyage automatique de deux heures.

- Appuyez sur la touche **START**.

Une fois le nettoyage automatique lancé, la porte du four se verrouille automatiquement et le pictogramme  s'affiche.

Pour ouvrir la porte, vous devez attendre que le four ait refroidi. Le verrou s'ouvre automatiquement lorsque le four est refroidi.



### ATTENTION

NE PAS forcer l'ouverture de la porte lorsque le pictogramme  est affiché. La porte du four reste verrouillée tant qu'il n'est pas refroidi. Si vous forcez l'ouverture, vous risquez d'endommager la porte.

## Nettoyage automatique différé

(réglé pour 3:00 am/pm)

- Appuyez sur la touche **UPPER SELF CLEAN** ou **LOWER SELF CLEAN**. Pour un four moyennement encrassé, le nettoyage automatique a la durée recommandée de trois heures par défaut. Appuyez deux fois pour un nettoyage automatique de deux heures et trois fois pour un nettoyage automatique de quatre heures.
- Appuyez sur la touche **START TIME**.
- Utilisez le clavier pour spécifier l'heure à laquelle vous souhaitez lancer le cycle de nettoyage automatique (par exemple, **3, 0, 0**).



### REMARQUE

L'heure de démarrage du nettoyage automatique peut être spécifiée au maximum 11 heures 59 minutes à l'avance. Si vous souhaitez la régler entre 12 et 24 heures à l'avance, reportez-vous à la section "Changer de mode d'affichage de l'heure".

- Appuyez sur la touche **START**.

Une fois le nettoyage automatique lancé, la porte du four se verrouille automatiquement et le pictogramme  s'affiche. Pour ouvrir la porte, vous devez attendre que le four ait refroidi. Le verrou s'ouvre automatiquement lorsque le four est refroidi.



### REMARQUE

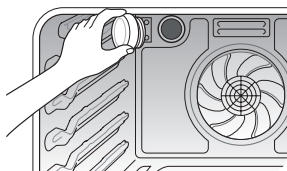
Si trop de fumée se dégage ou si des flammes apparaissent dans le four, il peut être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle de nettoyage automatique. Pour annuler le nettoyage automatique, appuyez sur **UPPER CLEAR/OFF** ou **LOWER CLEAR/OFF**.

## Après le nettoyage automatique

- Vous remarquerez peut-être la présence de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide lorsque le four a refroidi.
- Si le four n'est pas suffisamment propre à la fin d'un cycle, relancez le nettoyage automatique.
- Si les rayons sont restés dans le four et qu'ils ne glissent pas parfaitement à la fin d'un cycle de nettoyage, enduisez les rayons et leurs supports avec un peu d'huile végétale.

## Remplacement de L'éclairage du Four

L'ampoule du four est une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume dès que vous ouvrez la porte du four. Lorsque vous fermez la porte du four, appuyez sur **UPPER LIGHT** ou **LOWER LIGHT** pour allumer ou éteindre la lampe.



### Remplacer la lampe du four

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



#### AVERTISSEMENT

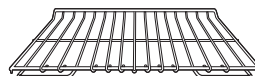
- Vérifiez que le four et l'ampoule sont froids.
- **DEBRANCHEZ** l'alimentation électrique du fourneau au niveau du fusible ou du disjoncteur principal. Sinon, vous risquez une électrocution grave, voire mortelle.

- 3 Lavez le bac et la grille à l'eau savonneuse avec une éponge ou un grattoir en plastique puis rincez-les. Si des aliments ont brûlé sur la grille, vaporisez du produit nettoyant (à chaud) et couvrez-la avec des serviettes en papier humides ou un torchon à vaisselle. Le trempage éliminera les traces d'aliments brûlés. Il est possible de nettoyer aussi bien le bac que la grille avec un produit du commerce. Il est également possible de les nettoyer au lave-vaisselle.

### Grilles du four

Retirez les rayons du four avant de lancer le nettoyage automatique.

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

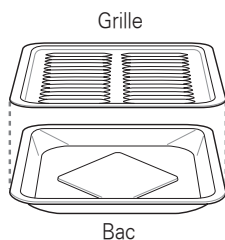


#### REMARQUE

Si vous laissez les rayons dans le four pendant le nettoyage automatique (déconseillé), ils prennent une couleur bleutée et un aspect terne.

Une fois le nettoyage automatique terminé et le four refroidi, frottez les côtés des rayons avec du papier ciré ou un chiffon imprégné d'une petite quantité d'huile. Cela leur permettra de glisser plus facilement sur les rails.

## Bac et grille de gril (vendus séparément)



#### REMARQUE

Retirez le bac et la grille du four avant de lancer le nettoyage automatique.

- 1 Après avoir utilisé le gril, retirez le bac du four. Retirez la grille du bac.
- 2 Versez avec précaution la graisse du bac dans un récipient prévu à cet effet.

# AVANT DE SOLLICITER LE SERVICE APRES-VENTE

| Problèmes et questions                                                    | Cause possible/solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les brûleurs ne s'allument pas ou ne fournissent pas une flamme homogène. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une sortie active et mise à la terre correctement.</li> <li>Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez si des aliments brûlés ou de la graisse sont présents au niveau de l'électrode. Reportez-vous au paragraphe sur le nettoyage des capuchons/têtes de brûleur dans la section Entretien et nettoyage.</li> <li>Vérifiez que les éléments du brûleur sont bien en place. Reportez-vous au paragraphe sur le nettoyage des capuchons/têtes de brûleur dans la section Entretien et nettoyage.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes.                       | Si la cuisinière est raccordée au gaz de pétrole liquéfié, contactez le technicien qui l'a installée ou qui a effectué la conversion.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas:         | Vérifiez que le robinet de gaz du four, situé à l'arrière du fourneau, est ouvert en grand.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| La nourriture n'est pas cuite ou rôtie correctement.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe sur l'utilisation du panneau avant dans la section Instructions d'utilisation.</li> <li>Position du rayon incorrecte. Reportez-vous au paragraphe sur le retrait et la remise en place des rayons du four, ou au paragraphe sur la position des rayons pendant la cuisson dans la section Instructions d'utilisation.</li> <li>Batterie de cuisine incorrecte. Reportez-vous au paragraphe sur le rôtissage ou la cuisson de la section Instructions d'utilisation.</li> <li>Réglage du thermostat du four nécessaire. Reportez-vous au paragraphe sur le réglage la température dans la section Instructions d'utilisation.</li> <li>L'horloge est mal réglée. Reportez-vous au paragraphe sur le réglage l'horloge et de la minuterie dans la section Instructions d'utilisation.</li> <li>Feuille d'aluminium mal utilisée dans le four. Reportez-vous au paragraphe sur l'utilisation du four.</li> </ul> |
| Food does not broil properly in the oven                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe sur l'utilisation du panneau avant dans la section Instructions d'utilisation.</li> <li>La porte du four n'est pas fermée. Reportez-vous au paragraphe sur l'utilisation du four dans la section Instructions d'utilisation.</li> <li>La feuille d'aluminium du bac et du grill est mal posée.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| La température du four est trop élevée ou trop basse.                     | Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous au paragraphe sur le réglage la température dans la section Instructions d'utilisation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que la prise de courant est branchée à une prise secteur sous tension et reliée à la terre. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.</li> <li>Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe sur le réglage l'horloge et de la minuterie dans la section Instructions d'utilisation.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'ampoule est desserrée ou défectueuse. Resserrez-la ou remplacez-la.</li> <li>La prise du fourneau n'est pas complètement enfoncée dans la prise secteur. Vérifiez que la prise de courant est branchée à une prise secteur sous tension et reliée à la terre.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Le nettoyage automatique ne fonctionne pas.                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>La température du four est trop élevée pour lancer un cycle de nettoyage automatique. Laissez le fourneau refroidir à la température ambiante et réessayez.</li> <li>Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe sur le nettoyage automatique de la section sur l'entretien et le nettoyage automatique.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Vous entendez des "crépitements" ou des "claquements".                    | Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant pendant la cuisson et le nettoyage. Il s'agit d'un fonctionnement normal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Problèmes et questions                                                                                                                 | Cause possible/solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trop de fumée pendant le nettoyage automatique.                                                                                        | Le four est trop encrassé. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Appuyez sur <sup>UPPER</sup><br>CLEAR/OFF ou <sup>LOWER</sup><br>CLEAR/OFF. Attendez que le voyant  s'éteigne avant d'ouvrir la porte du four. Essuyez la saleté et relancez le cycle de nettoyage.                                                           |
| La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle de nettoyage automatique.                                                          | La température du four est trop élevée.<br>Laissez refroidir pendant une heure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| La porte du four n'est pas propre à la fin d'un cycle de nettoyage automatique.                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe sur le nettoyage automatique de la section sur l'entretien et le nettoyage.</li> <li>Le four était très encrassé. Nettoyez les taches les plus importantes avant de lancer le nettoyage automatique. Un four très encrassé peut nécessiter un cycle de nettoyage plus long, voire deux cycles.</li> </ul>                          |
| Le message "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" (fermer la porte pour continuer le rôtissage) ou "DOOR OPENED" (porte ouverte) s'affiche. | Fermez la porte du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Le message "DOOR LOCKED" s'affiche lorsque vous souhaitez lancer la cuisson.                                                           | La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur est trop élevée. Appuyez sur <sup>UPPER</sup><br>CLEAR/OFF ou <sup>LOWER</sup><br>CLEAR/OFF.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur <sup>UPPER</sup><br/>CLEAR/OFF ou <sup>LOWER</sup><br/>CLEAR/OFF et attendez une heure.</li> <li>Vérifiez le robinet principal d'arrêt du gaz et celui du four puis appelez un technicien.</li> <li>Coupez l'alimentation électrique du fourneau pendant cinq minutes puis rebranchez. Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, appelez un technicien.</li> </ul>              |
| Les rayons du four ont été laissés à l'intérieur lors du nettoyage automatique.                                                        | Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier puis frottez les bords des rayons du four. Ne vaporisez pas de lubrifiant.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| L'horloge clignote.                                                                                                                    | Panne de courant ou pic de tension. Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en marche, vous devez le remettre à zéro en appuyant sur <sup>UPPER</sup><br>CLEAR/OFF ou <sup>LOWER</sup><br>CLEAR/OFF. Remise à zéro de l'horloge et d'une fonction de cuisson.                                                                                                                                                               |
| Une odeur de brûlé ou de graisse sort de l'ouverture d'aération.                                                                       | Cela est normal sur un four neuf. Pour accélérer le processus, lancez un cycle de nettoyage automatique d'au moins trois heures. Reportez-vous au paragraphe sur le nettoyage automatique de la section sur l'entretien et le nettoyage.                                                                                                                                                                                           |
| Odeur forte.                                                                                                                           | Lors des premières utilisations du four, il est normal de sentir l'odeur de l'isolation intérieure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bruit de ventilateur                                                                                                                   | Le ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter en alternance. Cela est normal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Le ventilateur de convection est inopérant.                                                                                            | La température de préchauffage n'a pas été atteinte. Le ventilateur démarre automatiquement dès que la température de préchauffage est atteinte.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Les brûleurs ne s'allument pas correctement après le nettoyage de la table de cuisson.                                                 | Vérifiez que les têtes et les capuchons de brûleur sont complètement secs et bien en place.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Lorsque vous n'allumez qu'un brûleur, un clic se fait entendre de tous les brûleurs.                                                   | Cela est normal. Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la surface de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.                                                                                                                                                                                                                                     |
| PF (Panne de courant) affichée / Affichage de l'heure clignote.                                                                        | Selon le modèle de votre four, l'écran affichera « PF » ou une horloge clignotante. Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a une panne de courant. Pour annuler le message « PF », appuyez sur la touche « Clear/Off » sur le panneau de contrôle. Si votre four affiche une horloge clignotante, appuyez sur la touche « Clock » et réglez l'heure, ou appuyez sur une touche pour arrêter le clignotement. |

## LG ELECTRONICS CANADA, INC. GARANTIE LIMITÉE DU FOUR GAZ LG – Canada

FRANÇAIS

**GARANTIE:** Si votre four Gaz 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.

|                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>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.)</b> |
| <b>Four Gaz</b>                                                                                                                                                        |
| <b>Un (1) an à compter de la date d'achat initiale</b>                                                                                                                 |
| <b>Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)</b>                                                                                               |

\* 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 INDICÉ 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 nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

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

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

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

**Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :**

**Renseignements sur l'enregistrement du produit :**

**Modèle:**

**Numéro de série :**

**Date d'achat :**



**LG Customer Information Center**

**1-800-243-0000** USA, Consumer User

**1-888-865-3026** USA, Commercial User

**1-888-542-2623** CANADA

**Register your product Online!**

**[www.lg.com](http://www.lg.com)**