



LG

Life's Good

ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

GAS RANGES

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

MODELS

LRG3097ST LRG3095SB

LRG3095ST LRG3095SW



MFL63261001

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Important Safety Instructions | 3 |
| What to Do if You Smell Gas | 4 |
| Basic Safety Precautions | 4-8 |

OPERATING INSTRUCTIONS

| | |
|---|-------|
| Parts and Features | 9 |
| Using the Surface Burners | 10-11 |
| Using the griddle | 12 |
| Control Panel—LRG3097S | 13 |
| Control Panel—LRG3095S | 14 |
| Using the Oven | 15-18 |
| Using the Clock and Timer | 19-20 |
| Using the Timed Baking and Roasting Features | 20-21 |
| Using the Convection Oven | 22-25 |
| Using the Timed Convection Baking or Roasting Features | 26-27 |
| Using the Favorite Feature | 28 |
| Setting the Warm Feature | 28 |
| Setting the Proof Feature | 29 |
| Special Features of Your Oven Control | 30-32 |
| Using the Electric Warming Drawer (on some models) | 33-34 |
| Using the Self-Cleaning Oven | 35-36 |

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

| | |
|--------------------------------------|----|
| Care and Cleaning | 37 |
| Burner Caps and Heads | 38 |
| Burner Grates | 39 |
| Cooktop Surface | 39 |
| Stainless Steel Surfaces | 40 |
| Oven Air Vents | 40 |
| Control Panel | 40 |
| Front Manifold Panel and Knobs | 40 |
| Oven Door | 41 |
| Oven Bottom | 42 |
| Broiler Pan and Grid | 42 |
| Oven Racks and Drawer Racks | 43 |
| Oven Light Replacement | 43 |
| Removable Warming Drawer | 44 |

TROUBLESHOOTING

| | |
|----------------------------------|-------|
| Before Calling for Service | 45-48 |
|----------------------------------|-------|

WARRANTY

| | |
|--|----|
| Product Registration Information | 49 |
|--|----|

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Gas Range combines precision cooking features with simple operation and stylish design. By following the operating and care instructions in this manual, your range will provide you with many years of reliable service.

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION".



WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows.
- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.

- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT



- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION

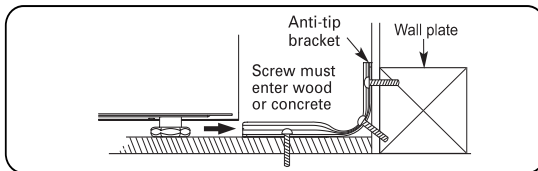


IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ANTI-TIP DEVICE (continued)

- **DO NOT step or sit on the door. Install the Anti-Tip Bracket packed with 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 tipping of the range, the range must be secured by properly installing anti-tip devices.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: 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.
- Warming drawer or Storage drawer : Remove drawer 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 grounding prong from 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 service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (continued)

- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.

⚠ WARNING: These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work 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 material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.

- **DO NOT** place flammable materials in an oven, a warming drawer or near a 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 drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer 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 under the warming drawer.
- 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.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING:

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the “OFF” position. Do not leave the burners “ON” unattended.

- **Use proper pan size - DO NOT** use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure 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 range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- **NEVER** leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn knob 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.
- Use only 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 a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- Using glass cookware—make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- **NEVER** place 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 too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **DO NOT** flame foods 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. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that 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 over the sides of the pan.
- **NEVER** try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **DO NOT** place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at 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 knob 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 range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F.

To protect against foodborne illness, cook them to these temperatures.

ELECTRIC WARMING DRAWER (on some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.
- **DO NOT** touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to burn.
REMEMBER: The inside surface of the drawer may be hot when the drawer is opened.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer slightly and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can lead to burns to hands, face and/or eyes.
- **DO NOT** dry newspapers in the drawer. If overheated, they can catch on fire.
- **DO NOT** place paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer.
- **NEVER** place jars or cans of fat drippings in or near your drawer.
- **DO NOT** warm food in the drawer for more than 2 hours.
- **DO NOT** use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior surface.

SELF-CLEANING OVEN

- Make sure to wipe off excess spillage before self-cleaning operation.
- **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.
- Oven racks and accessories should be removed from the oven before self clean is started. Also remove any items placed in the bottom drawer before starting a self clean cycle.
- Clean only 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. Let it serviced by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

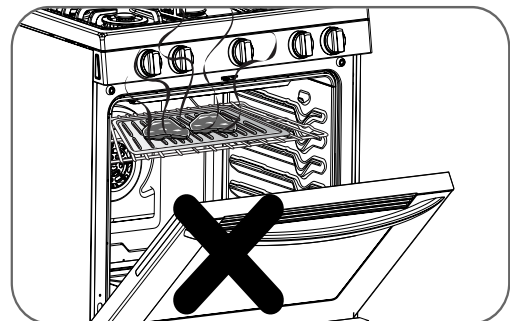
OVEN

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 closed food containers. Pressure could increase and the container could 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 a storage area. 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. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing 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.
- When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. To prevent excessive flare-ups, trim excess fat.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, press the "**CLEAR OFF**" pad, 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.



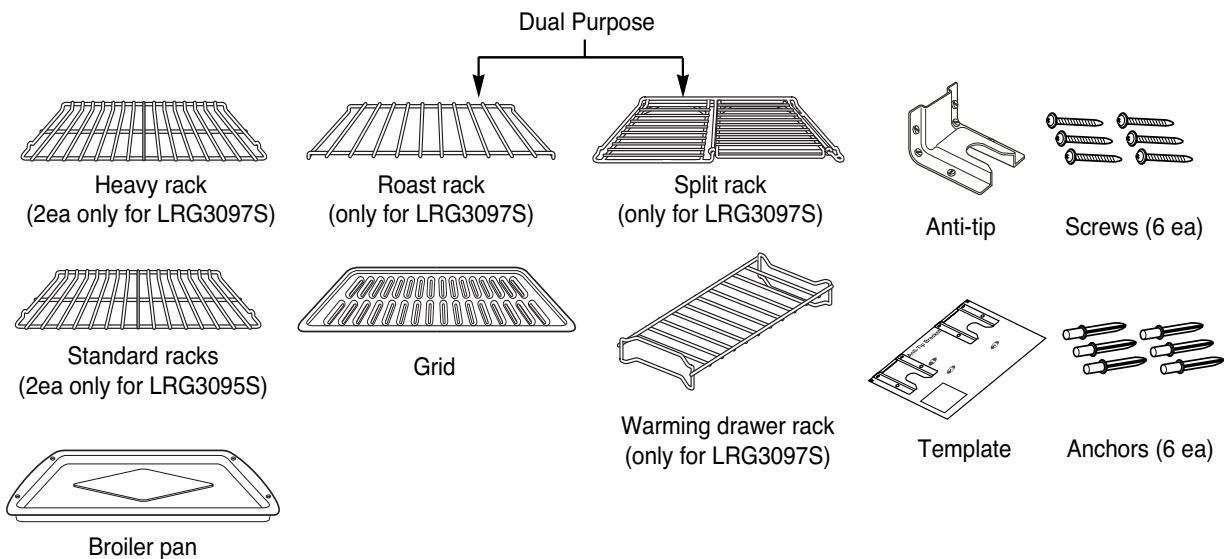
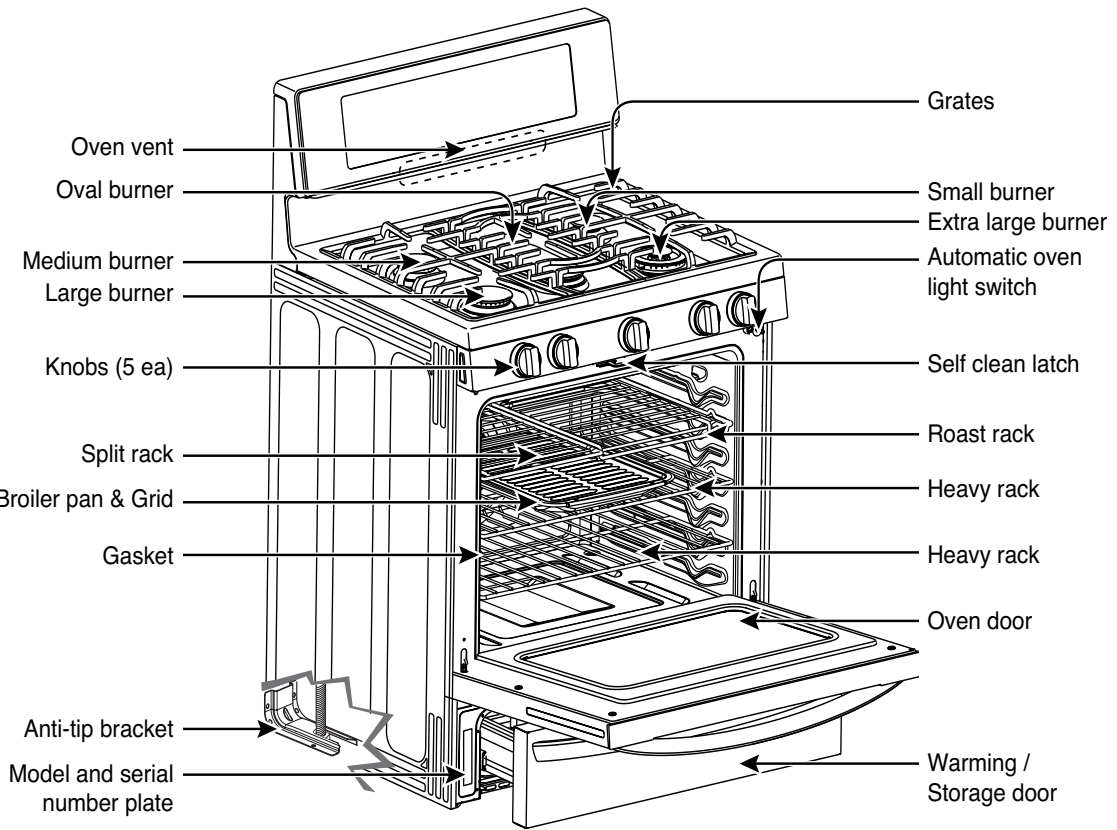
NOTE: Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves.
DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

PARTS AND FEATURES



OPERATING INSTRUCTIONS

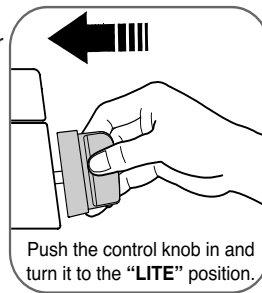
USING THE GAS SURFACE BURNERS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cooled down before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- **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.

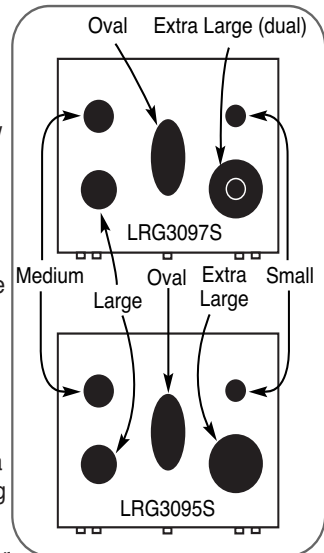
HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the “LITE” position.
- You will hear a little **clicking** noise— the sound of the electric spark igniting the burner.
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at “LITE”, it will continue to click.
- When turning a burner to “LITE”, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



It provides precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (left rear) and the large (left front) 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.



The extra large burner (right front) 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.

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

NOTE: The right front burner, by design, is raised up from the cooktop. This is normal.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the “LITE” position. Use extreme caution when lighting burners this way.

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

SEALED GAS BURNERS

Your gas range cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.

The smallest burners are in the right rear position.

This burner can be turned down to a low simmer setting.

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

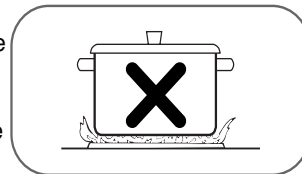
USING THE GAS SURFACE BURNERS

HOW TO SELECT FLAME SIZE

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

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 you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



TOP-OF-RANGE COOKWARE

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tightfitting 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 usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some 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 (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

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.

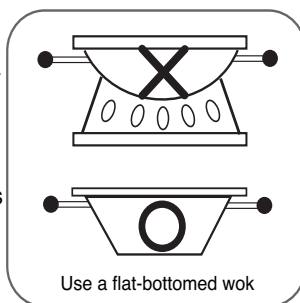
USING A WOK

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.

Only a flat-bottomed wok should be used.

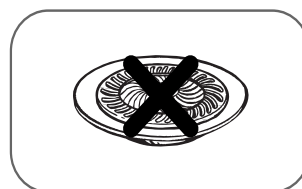
We recommend that you use a 14-inch or smaller flatbottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.



STOVE-TOP GRILLS

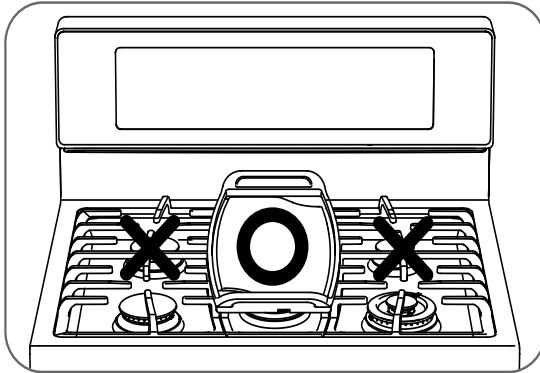
DO NOT use stove top grills on your surface burners. If you use the stove top grill on the surface burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.



OPERATING INSTRUCTIONS

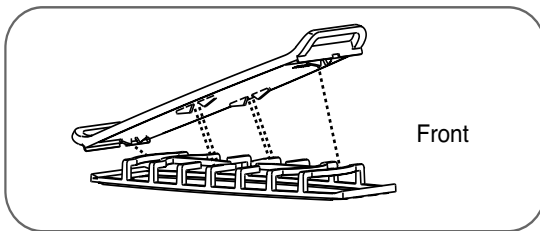
USING THE GRIDDLE



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: Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

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



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 | none | HI |
| Breakfast Sausage Links | HI 5 min. | HI |
| Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese) | HI 4 min. | HI |

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

IMPORTANT NOTES:

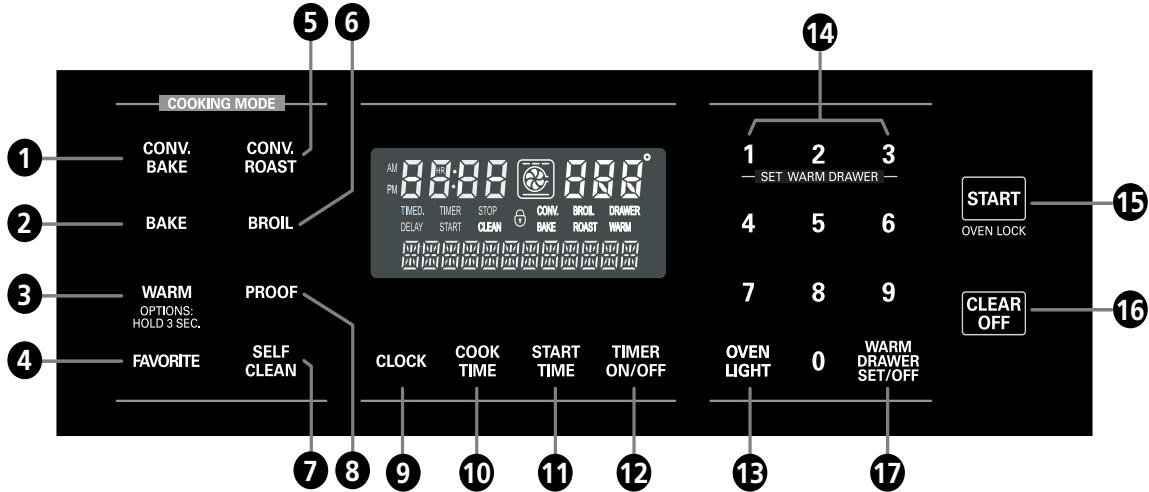
- Avoid cooking extremely greasy foods, grease spill over can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- **DO NOT** overheat the griddle. This can damage the non stick coating.
- **DO NOT** use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle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

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

CONTROL PANEL—LRG3097S

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



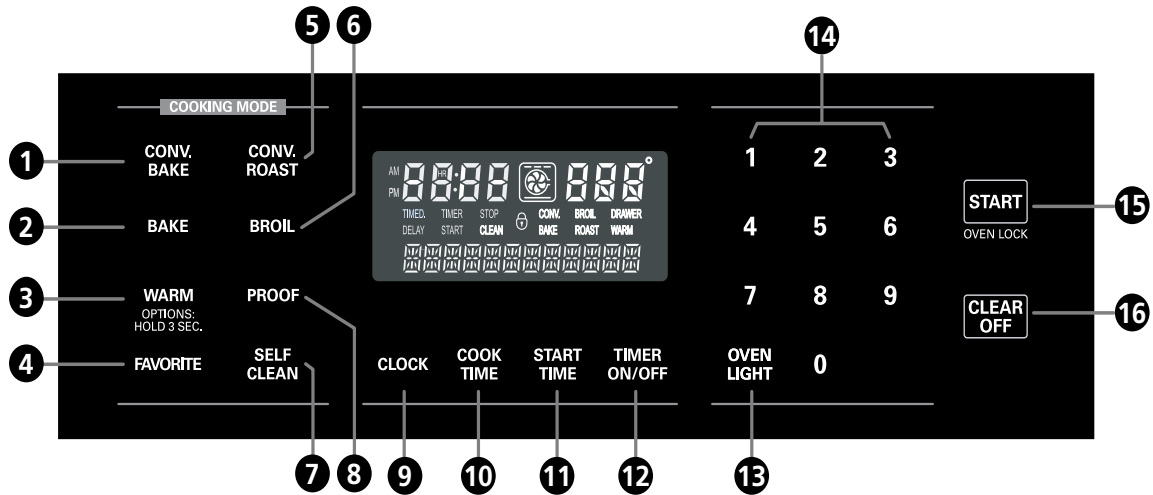
OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

- 1 CONVECTION BAKE PAD** – Touch the pad to select baking with the Convection function.
- 2 BAKE PAD** – Touch the pad to enter the normal bake function.
- 3 WARM PAD / OPTIONS**
 - Touch this pad to hold food warm in the oven.
 - Touch and hold the pad for 3 seconds to change the special settings.**NOTE:** Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer Ect.) of the control panel is in use.
- 4 FAVORITES PAD** – Touch the pad to select the favorite cooking feature.
- 5 CONVECTION ROAST PAD** – Touch the pad to select roasting with the Convection function.
- 6 BROIL PAD** – Touch the pad to select broil function.
- 7 SELF CLEAN PAD** – Touch the pad to select self-cleaning function.
- 8 PROOF PAD** – Touch the pad to proof bread.
- 9 CLOCK PAD** – Touch the pad to set the time of day.
- 10 COOK TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 11 START TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pad to set delayed start time. The oven will start at a time you set.
- 12 TIMER ON/OFF PAD** – Touch the pad to set or cancel the timer function.
- 13 OVEN LIGHT PAD** – Touch the pad to turn the oven light on or off.
- 14 NUMBER PADS** – Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
- 15 START PAD / OVEN LOCK**
 - Touch the pad to start all oven features.
 - Touch and hold the pad for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.
- 16 CLEAR OFF PAD** – Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.
- 17 WARM DRAWER PAD** – Touch this pad and then touch number pads 1-3 to use to use the warming drawer.

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL—LRG3095S

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

- 1 CONVECTION BAKE PAD** – Touch the pad to select baking with the Convection function.
- 2 BAKE PAD** – Touch the pad to enter the normal bake function.
- 3 WARM PAD / OPTIONS**
 - Touch this pad to hold food warm in the oven.
 - Touch and hold the pad for 3 seconds to change the special settings.**NOTE:** Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer Ect.) of the control panel is in use.
- 4 FAVORITES PAD** – Touch the pad to select the favorite cooking feature.
- 5 CONVECTION ROAST PAD** – Touch the pad to select roasting with the Convection function.
- 6 BROIL PAD** – Touch the pad to select broil function.
- 7 SELF CLEAN PAD** – Touch the pad to select self-cleaning function.
- 8 PROOF PAD** – Touch the pad to proof bread.
- 9 CLOCK PAD** – Touch the pad to set the time of day.
- 10 COOK TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 11 START TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pad to set delayed start time. The oven will start at a time you set.
- 12 TIMER ON/OFF PAD** – Touch the pad to set or cancel the timer function.
- 13 OVEN LIGHT PAD** – Touch the pad to turn the oven light on or off.
- 14 NUMBER PADS** – Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
- 15 START PAD / OVEN LOCK**
 - Touch the pad to start all oven features.
 - Touch and hold the pad for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.
- 16 CLEAR OFF PAD** – Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

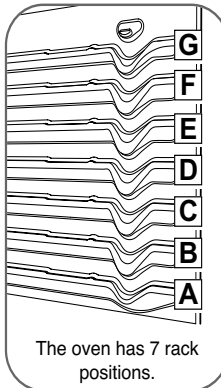
USING THE OVEN

BEFORE YOU BEGIN

The oven has 7 rack positions for various types of cooking.

To install a rack insert the curved end of the rack into the desired position and push all the way back.

To remove a rack pull out until the rack stops, then tilt up and pull out.



CAUTION: Always use potholders or oven mitts when removing food or adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and may cause burns.

OVEN VENT

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

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



POWER OUTAGE

CAUTION:

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

The oven or broiler can not be used during a power outage.

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

OVEN LIGHT

OVEN LIGHT

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by touching the “OVEN LIGHT” pad.

NOTE :

- The oven light can not be turned on during a self clean cycle. The oven light can not be turned on until the oven temperature has cooled below 500° F(260° C) after a self clean cycle is complete.

OVEN MOISTURE

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

ALUMINUM FOIL

NEVER cover the oven bottom with aluminum foil.

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

HOW TO SET THE OVEN FOR BAKING OR ROASTING

Your oven is not designed for open-door cooking.

- BAKE** 1 Touch the “BAKE” pad.
- 1 2 3** 2 Touch the **number** pads to set the desired temperature.
- START** 3 Touch the “START” pad.

The word “BAKE” and 100° will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

To change the oven temperature during a BAKE cycle, touch the “BAKE” pad and then the number pads to set the new temperature.

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.

- CLEAR OFF** 5 Touch the “CLEAR OFF” pad when cooking is complete.

BAKING TIP

THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

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

It can result in recipe failure if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

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

PREHEATING AND PAN PLACEMENT

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

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1” to 1-1/2” of air space around it. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions C and E (For 2 racks) Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

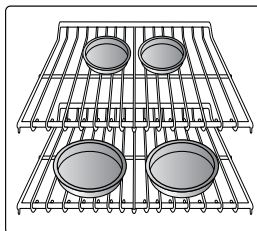


Fig. 1

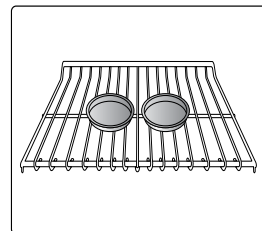


Fig. 2

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

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

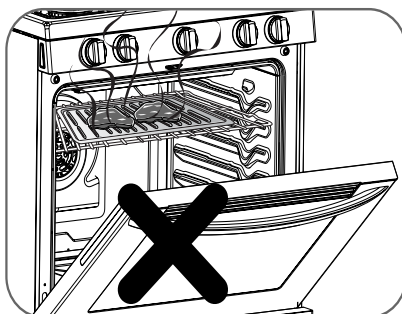
ENGLISH

USING THE OVEN

HOW TO SET THE OVEN FOR BROILING

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

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



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

BROIL

- 4 Touch the "**BROIL**" pad once for "**Hi**" and twice for "**Lo**".

START

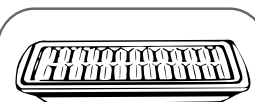
- 5 Touch the "**START**" pad.

CLEAR OFF

- 6 When broiling is finished, touch the "**CLEAR OFF**" pad.

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

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



Always use the broiler pan and grid that came with your oven.

It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.

NOTE :

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

⚠ CAUTION:

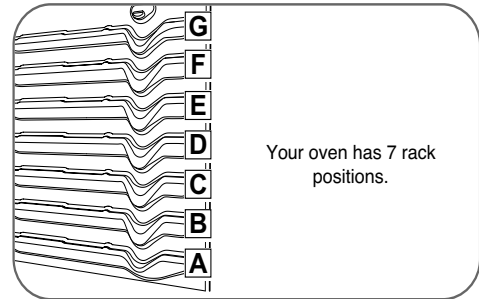
- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the broil pan or grid with aluminum foil. Exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil burner and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

BROILING GUIDE

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



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

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)

* See illustration for description of rack positions.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CLOCK AND TIMER

HOW TO SET THE CLOCK

The clock should be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during cooking or self-clean mode.

- CLOCK**
- 1 Touch the “**CLOCK**” pad once to set.
 - 2 Touch the **number** pads to enter the time. Touch the number pads the same way you read them. For example, to set 12:12, touch the number pads **1**, **2**, **1**, and **2** in that order.
If number pads are not touched within 30 seconds after you touch the “**CLOCK**” pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the “**CLOCK**” pad and reenter the time of day.
 - 3 Touch the “**START**” pad.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the “**CLOCK**” pad.

HOW TO CHANGE HOUR MODE ON CLOCK (12HR OR 24HR)

Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour time clock, follow the steps below.

- CLOCK**
- 1 Touch the “**CLOCK**” pad for 3 seconds.
 - 2 Touch the number **1** pad for 12-hour, **2** pad for 24-hour.
 - 3 Touch the “**START**” pad to accept the desired change.

HOW TO SET THE TIMER

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 11 hours and 59 minutes.

- TIMER ON/OFF**
- 1 Touch the “**TIMER ON/OFF**” pad once for minutes and seconds, touch the pad twice for hours and minutes.
 - 2 Touch the **number** pad to select the desired time. A maximum of 59 minutes can be set using the minutes and seconds function. To set times longer than 59 minutes use the hours and minute function (touch the pad twice).
 - 3 Touch the “**TIMER ON/OFF**” pad to start the countdown.
 - 4 When the timer reaches **:00**, “**End**” will show in the display. The clock will sound with timer alarm melody every 15 seconds until “**TIMER ON/OFF**” pad is touched.

NOTE: If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the “**TIMER ON/OFF**”.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CLOCK AND TIMER (continued)

HOW TO CANCEL THE TIMER

Touch the “TIMER ON/OFF” pad.

POWER OUTAGE

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. You will need to reset the clock time.

Touch the “CLOCK” pad once to reset. Enter the correct time of day by touching the appropriate number pads. Touch the “START” pad.

USING THE TIMED BAKING & ROASTING FEATURES

NOTE: DO NOT leave foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork – more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

BAKE ① Touch the “BAKE” pad.

1 2 3 ② Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

COOK TIME ③ Touch the “COOK TIME” pad.

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

1 2 3 ④ Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time.

The cooking time you can set is between 1 minute to 11 hours and 59minutes.

To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**.

The entered oven temperature and the cooking time will be shown in the display.

START ⑤ Touch the “START” pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C).

When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the WARM feature was set. See the “SETTING THE WARM FEATURE” section.

After the oven turns off, the cook end melody will sound every minute until “CLEAR OFF” is touched.



⑥ Touch the “CLEAR OFF” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, although the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE TIMED BAKING & ROASTING FEATURES (continued)

HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Be sure the clock shows the correct time of day.

BAKE

1 Touch the “**BAKE**” pad.

1 2 3

2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

COOK TIME

3 Touch the “**COOK TIME**” pad.

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

1 2 3

4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The entered oven temperature and the cooking time will be shown in the display.

START TIME

5 Touch the “**START TIME**” pad.

1 2 3

6 Touch the **number** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

START

7 Touch the “**START**” pad.

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the “**START TIME**” pad to check the start time you have set or touch the “**COOK TIME**” pad to check the length of cooking time you have set.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C).

When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the “**SETTING THE WARM FEATURE**” section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

CLEAR OFF

8 Touch the “**CLEAR OFF**” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, although the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

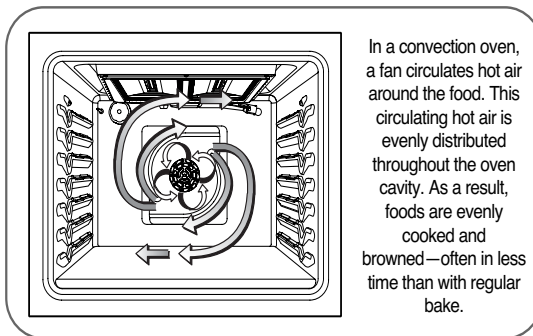
OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CONVECTION OVEN

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time during convection cooking.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.

The oven fan and the bake burner will not run simultaneously. The fan and the oven burner will cycle opposite of each other. For example during the preheat the fan will not run, but once the preheat has completed you will hear the fan run until the burner comes back on. This is **NORMAL**.

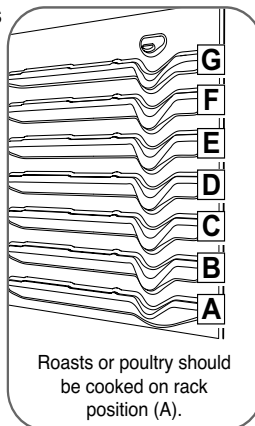


CONVECTION ROAST

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

The convection fan circulates the heated air evenly around the food. Using the grid and broiler pan provided, heated air will be circulated over and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Roasts or poultry should be cooked on rack position (A).



CONVECTION BAKE

- Preheat the oven. See the “USING THE OVEN—PREHEATING AND PAN PLACEMENT” section.
- Ideal for foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread. The convection fan circulates the heated air evenly around the food.

Roasting Rack Instructions

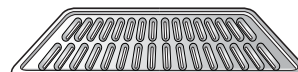
When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan and grid along with the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

CAUTION:

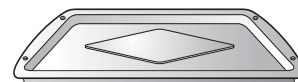
- **DO NOT** use the roasting rack when broiling.
 - To prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
1. Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position.
 2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the grid. **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.
 3. Position food (fat side up) on the roasting rack.
 4. Place the broiler pan on the oven rack.



Roasting rack



Grid



Broiler Pan

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

USING THE CONVECTION OVEN (continued)

AUTOMATIC RECIPE CONVERSION

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When using **CONVECTION BAKE**, the **CONVECTION AUTO CONVERSION** feature will automatically convert the temperature from regular baking to **CONVECTION BAKE** temperatures. This feature will display the actual converted (reduced) temperature.

**CONV.
BAKE**

- 1 Touch the “**CONV. BAKE**” pad.

1 2 3

- 2 Using the **number** pad, enter the temperature recommended in the recipe. The display will show the temperature you entered from your recipe.

START

- 3 Touch the “**START**” pad.

CONV. BAKE will appear in the display and then show the converted temperature. After the preheat is complete, the display will show the converted oven temperature.

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.

Paper and Plastic

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

**CLEAR
OFF**

- 4 Touch the “**CLEAR OFF**” pad when baking is finished.

- Use pan size recommended in the recipe.
- Some package instructions for frozen casseroles, main dishes or baked goods have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature, for regular baking, on the package.

NOTE:

- 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.



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.

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CONVECTION OVEN (continued)

HOW TO SET THE OVEN FOR CONVECTION BAKING OR ROASTING

CONV. BAKE or **CONV. ROAST** ① Touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**” pad.

1 2 3 ② Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

START ③ Touch the “**START**” pad.

To change the oven temperature, touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**”, pad and then the number to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F(38°C), will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

CLEAR OFF ④ Touch the “**CLEAR OFF**” pad when finished.

NOTES:

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

MULTI-RACK BAKING

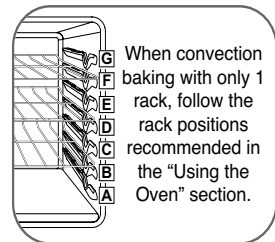
You can bake foods with excellent results using multiple racks because heated air is circulated evenly throughout the oven.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved.

Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

When baking larger food items using 2 racks, place the first rack in position C and the second rack in position E.

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



OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

USING THE CONVECTION OVEN (continued)

CONVECTION ROASTING CHART

| Meats | | Minutes/Lb. | Oven Temp. | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Beef | Rib (3 to 5 lbs.) | Rare † | 20–24 | 325°F(160°C) |
| | | Medium | 24–28 | 325°F(160°C) |
| | | Well | 28–32 | 325°F(160°C) |
| | Boneless Rib, Top Sirloin | Rare † | 20–24 | 325°F(160°C) |
| Medium | | 24–28 | 325°F(160°C) | |
| | Well | 28–32 | 325°F(160°C) | |
| Beef Tenderloin | Rare † | 10–14 | 325°F(160°C) | |
| | Medium | 14–18 | 325°F(160°C) | |
| Pot Roast (2½ to 3 lbs.) chuck, rump | | 35–45 | 300°F(150°C) | |
| Pork | Bone-in (3 to 5 lbs.) | | 23–27 | 325°F(160°C) |
| | Boneless (3 to 5 lbs.) | | 23–27 | 325°F(160°C) |
| | Pork Chops (½ to 1" thick) | 2 chops | 30–35 total | 325°F(160°C) |
| 4 chops | | 35–40 total | 325°F(160°C) | |
| 6 chops | | 40–45 total | 325°F(160°C) | |
| Ham | Canned (3 lbs. fully cooked) | | 14–18 | 325°F(160°C) |
| | Butt (5 lbs. fully cooked) | | 14–18 | 325°F(160°C) |
| | Shank (5 lbs. fully cooked) | | 14–18 | 325°F(160°C) |
| Lamb | Bone-in (3 to 5 lbs.) | Medium | 17–20 | 325°F(160°C) |
| | | Well | 20–24 | 325°F(160°C) |
| | Boneless (3 to 5 lbs.) | Medium | 17–20 | 325°F(160°C) |
| | | Well | 20–24 | 325°F(160°C) |
| Seafood | Fish, whole (3 to 5 lbs.) | | 30–40 total | 400°F(205°C) |
| | Lobster Tails (6 to 8 oz. each) | | 20–25 total | 350°F(175°C) |
| Poultry | Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.) | | 24–26 | 350°F(175°C) |
| | Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.) | | 50–55 total | 350°F(175°C) |
| | Cornish Hens Stuffed (1 to 1½ lbs.) | | 55–60 total | 350°F(175°C) |
| | Duckling (4 to 5 lbs.) | | 24–26 | 325°F(160°C) |
| | Turkey, whole* | | | |
| | Unstuffed (10 to 16 lbs.) | | 8–11 | 325°F(160°C) |
| Unstuffed (18 to 24 lbs.) | | 7–10 | 325°F(160°C) | |
| Turkey Breast (4 to 6 lbs.) | | 16–19 | 325°F(160°C) | |

* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F(60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE TIMED CONVECTION BAKING OR ROASTING FEATURES


NOTES:


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


- **DO NOT** leave foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork – more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because the heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP


The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.


 1 Touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**” pad.

 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

 3 Touch the “**COOK TIME**” pad.

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

 4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The cooking time you can set is between 1 minute to 11 hours and 59minutes. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.


 5 Touch the “**START**” pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C).

When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the “**SETTING THE WARM FEATURE**” section.

After the oven turns off, the cook end melody will sound every minute until “**CLEAR OFF**” is touched.

 6 Touch the “**CLEAR OFF**” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

USING THE TIMED CONVECTION BAKING OR ROASTING FEATURES (continued)

HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Be sure the clock shows the correct time of day.

CONV. BAKE or **CONV. ROAST** **1** Touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**” pad.

1 2 3 **2** Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

COOK TIME **3** Touch the “**COOK TIME**” pad.

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

1 2 3 **4** Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

START TIME **5** Touch the “**START TIME**” pad.

1 2 3 **6** Touch the **number** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

START **7** Touch the “**START**” pad.

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the “**START TIME**” pad to check the start time you have set or touch the “**COOK TIME**” pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C). When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the “**SETTING THE WARM FEATURE**” section.

After the oven turns off, the cook end melody will sound every minute until “**CLEAR OFF**” is touched.

CLEAR OFF

8 Touch the “**CLEAR OFF**” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE FAVORITE FEATURE

The “**FAVORITE**” pad is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature will store up to 3 different settings.

- 1 Place the food in the oven.
- 2 Touch the “**FAVORITE**” pad once for Bread, twice for Meat and 3 times for Chicken. Default temperature will appear in the display and COOK will flash.

FAVORITE

| Category | How to select | Default Temp. (may be changed) | Operating mode |
|------------|--|--------------------------------|------------------|
| 1. Bread | Touch the “ FAVORITE ” pad once. | 375° F(192° C) | Bake |
| 2. Meat | Touch the “ FAVORITE ” pad twice. | 325° F(165° C) | Convection Roast |
| 3. Chicken | Touch the “ FAVORITE ” pad 3 times. | 350° F(175° C) | Convection Roast |

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 2 3 3 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature within 25 seconds. This temperature will be stored next times.

START

- 4 Touch the “**START**” pad. A long beep will sound 3 times when the oven has reached the selected temperature.

NOTES:

- Only the temperature can be changed and stored with this feature.
- The stored temperature will remain in memory even in the event of a power loss.

SETTING THE WARM FEATURE

The WARM feature will maintain an oven temperature of 170°F(77°C). This feature should not be used to reheat cold foods. The Warm feature will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the WARM feature will shut the oven OFF automatically. The Warm feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST) or DELAYED TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST).

HOW TO SET WARM

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Touch the “**WARM**” pad.

START

- 2 Touch the “**START**” pad.

CLEAR OFF

- 3 To turn Warm off, touch the “**CLEAR OFF**” at any time.

HOW TO SET WARM FEATURE WHEN TIMED COOKING

- 1 Set the cooking feature that you want to use: TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), DELAY TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST) refer to the relevant previous page.

START

- 2 Touch the “**START**” pad.

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 3 Touch the “**WARM**” pad. WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAY TIMED COOKING.

CLEAR OFF

- 4 To turn Warm off at any time touch the “**CLEAR OFF**” pad.

NOTE: If “**CLEAR OFF**” is touched prior to the delay functions starting all settings will be canceled.

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

SETTING THE PROOF FEATURE

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast leavened products before baking.

- 1 Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.

NOTE: For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

PROOF

- 2 Touch the “**PROOF**” pad.
PROOF will be displayed.

START

- 3 Touch the “**START**” pad.

CLEAR
OFF

- 4 When proofing is finished, touch the “**CLEAR OFF**” pad.

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.

NOTES:

- **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 oven is above 125°F(52°C). Oven is Hot will show in the display.

OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following pages describe these features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day.

HOW TO SET CONVECTION AUTO CONVERSION FEATURE

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 (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F(175°C) and touch the “**START**” pad, the display will show the converted temperature of 325°F(165°C).

They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the “**START**” pad. The special features will remain in memory after a power failure.



- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds.



- 2 Touch the **number 1** pad to ENABLE or **2** pad to DISABLE.



- 3 Touch the “**START**” pad to accept the desired change.

OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT

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. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

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.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning 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 increase(+) temperature adjustment



- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad once and “Adj” will display.



- 2 Using the **number** pad, enter the temperature amount you wish to increase(+).
For example, to increase(+) the oven temperature 15, touch 1 and 5.



- 3 Touch the “**START**” pad to set the increased (+) temperature.

To decrease(-) temperature adjustment



- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad once and “Adj” will display.



- 2 Using the **number** pad, enter the temperature amount you wish to decrease(-).
For example, to decrease(-) the oven temperature 15, touch 1 and 5.



- 3 Touch the “**WARM**” pad again, the decreased(-) temperature will appear in the display.



- 4 Touch the “**START**” pad to set the increased (+) temperature.

NOTE: Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it is readjusted.

NOTE: The thermostat adjustment will change the temperature for bake, roast, convection bake and convection roast.

OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

HOW TO SELECT LANGUAGE

Your oven control is set to display in English but you may change this to display in Spanish or French.

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad twice and “Lng” will display.

1
or **2**
or **3**

- 2 Touch the **number 1** pad for English, **2** pad for Spanish or **3** pad for French.

START

- 3 Touch the “**START**” pad to accept the change.

HOW TO SET PREHEATING ALARM LIGHT ON/OFF

The interior oven light automatically turn on when the oven door is opened.

When oven reaches set-temperature after preheat, the oven notifies preheat-end by flashing oven lamp until the door is opened.

You can activate or deactivate the smart oven light feature. Default Setting is on.

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad 3 times and “PrE” will display.

1
or **2**

- 2 Touch the **number 1** pad for ON or **2** pad for OFF.

START

- 3 Touch the “**START**” pad to accept the change.

HOW TO ADJUST BEEPER VOLUME

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

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad 4 times and “BEEP” will display.

1
or **2**
or **3**
or **4**

- 2 Touch the **number 1** pad for LOUD, **2** pad for NORMAL, **3** pad for LOW or **4** pad for MUTE.

START

- 3 Touch the “**START**” pad to accept the change.

HOW TO SELECT FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE

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

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad 5 times and “Unit” will display.

1
or **2**

- 2 Touch the **number 1** pad for F(Fahrenheit) or **2** pad for C(Celsius).

START

- 3 Touch the “**START**” pad to accept the change.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE ELECTRIC WARMING DRAWER (on some models)

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food.

TO USE THE WARMING DRAWER



1 Touch the “WARM DRAWER SET/OFF” pad. “WARMER” begins to blink.

1
or 2
or 3

2 On the number pad, touch 1 for Low, 2 for Medium or 3 for High. The warm drawer will begin to heat after a number pad is touched.

To cancel, touch the “WARM DRAWER SET/OFF” pad.

NOTES:

- Touching the “CLEAR OFF” pad does not turn the warming drawer off.
- The warming drawer cannot be used if the self clean is used.
- The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.
- The Warming Drawer will shut off automatically after 3 hours.

| Number Pad | Setting |
|------------|------------------|
| 1 | Lo (pies) |
| 2 | Med (casseroles) |
| 3 | Hi (meats) |

WHEN USING THE WARMING DRAWER

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food.

The warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

- **DO NOT** leave liquid or water in the warming drawer.
- For moist foods, cover them with a lid or aluminum foil.
- For crisp foods, leave them uncovered.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

CAUTION:

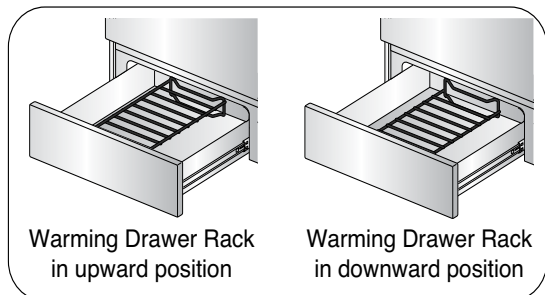
Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

ARRANGING WARMING DRAWER RACK POSITIONS

The rack can be used in 2 ways:

- In the upright position to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the downward position to allow you to place light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack. Set the Warming Drawer rack in either position as shown below (Fig. 1).



OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE ELECTRIC WARMING DRAWER (on some models)

TEMPERATURE SELECTION CHART

If you keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The quality of the food will be affected by the temperature, type and amount of food, and the time held.
- Food in heat-safe glass and glass-ceramic utensils may need a higher control setting as compared to food in metal utensils.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- **DO NOT** use plastic containers or plastic wrap.

| Control Setting | Food Type |
|-----------------|---|
| 1(Low) | <ul style="list-style-type: none">• Rolls (soft)• Empty Dinner plates |
| 2(Medium) | <ul style="list-style-type: none">• Gravies• Eggs• Biscuits• Pastries• Roasts (Beef, Pork, Lamb)• Casseroles• Vegetables• Rolls (hard) |
| 3(High) | <ul style="list-style-type: none">• Bacon• Poultry• Pizza• Hamburger patties• Pork chops• Fried Foods |

⚠ CAUTION:

DO NOT keep food in the warming drawer for more than two hours.

TO CRISP FOOD ITEMS

- Place food in a low sided dish or pan.
- Preheat on **1(Low)** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time if needed.

TO WARM SERVING BOWLS AND PLATES

To warm serving bowls and plates, set the control on **1(Low)**.

- Use only heat-safe dishes.
- To heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes when preheating the drawer.

⚠ CAUTION:

Use pot holders or oven mitts when removing hot dishes. Dishes will be hot.

OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

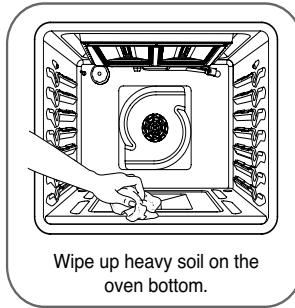
USING THE SELF-CLEANING OVEN

BEFORE A CLEAN CYCLE

When running a self clean cycle, it is recommended that a kitchen window be opened or the use of ventilation fan or hood be used.

Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.

IMPORTANT: *The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.*



NOTES:

- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled scouring pads or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- **DO NOT** clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Use caution when opening the oven after the self-clean cycle has ended. The oven may still be hot.

HOW TO SET THE OVEN FOR CLEANING

SELF CLEAN

- 1 Touch the “**SELF CLEAN**” pad once for a 3 hour cycle, twice for a 2 hour cycle or three times for a 4 hour cycle. A 3-hour self-clean is recommended for use when cleaning small, contained spills. A SELF CLEAN time of 4 hours is recommended for heavily soiled ovens.

START

- 2 Touch the “**START**” pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **DOOR LOCKED** light goes off.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- 3 When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
 - To stop a clean cycle, touch the “**CLEAR OFF**” pad. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.




OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE SELF-CLEANING OVEN

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.

HOW TO DELAY THE START OF CLEANING

Make sure the clock shows the correct time of day.

-  1 Touch the “**SELF CLEAN**” pad. Select the desired self clean time by touching the “**SELF CLEAN**” pad.
-  2 Touch the “**START TIME**” pad. Enter the desired Self-Clean starting time of day using the number pads.
-  3 Touch the “**START**” pad. “**DELAY**” and “**CLEAN**” will remain on.

The door locks automatically. The display will show the start time. Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time. At that time the icon “**DELAY**” will go out. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **DOOR LOCKED** light goes off.

WARNING:

During the self-clean cycle, the outside of the appliance can become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the “**CLEAR OFF**” pad. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

CAUTION:

- **DO NOT** line the oven walls, oven racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will stop heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Use caution when opening the door after the self-clean cycle is finished. The oven may still be **VERY HOT**.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

AFTER A CLEAN CYCLE

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.
- If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.
- These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.
- If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **COOK TIME** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

CARE AND CLEANING

Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



If your range is pulled away from the wall for cleaning, servicing or any reason, ensure that the anti-tip device is re-engaged properly when the range is pushed back against the wall.



Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

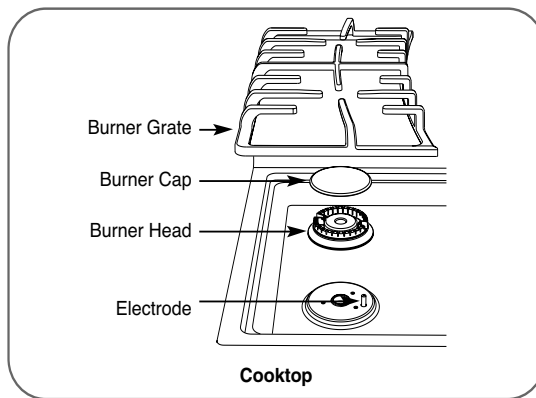
CAUTION:

- **DO NOT** remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle.
- **DO NOT** operate the surface burners without all burner parts and grates in place.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When turning a burner to "LITE", all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.

SEALED BURNER ASSEMBLIES

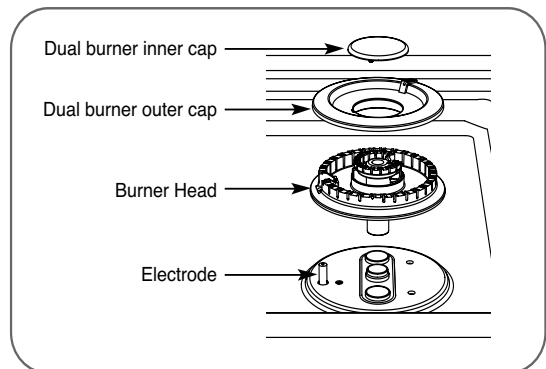
Turn all controls OFF before removing the burner parts. The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean. The electrodes are not removable.



DUAL EXTRA BURNER ASSEMBLY

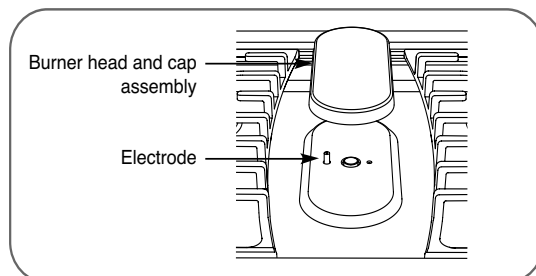
(on some models)

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.



OVAL BURNER ASSEMBLY

The oval burner assembly can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.



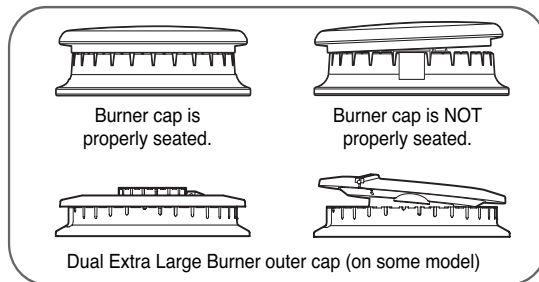
CARE AND CLEANING OF THE RANGE

BURNER CAPS AND HEADS

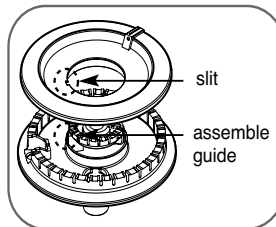
- **DO NOT** use bleach on product to clean.

BURNER CAPS

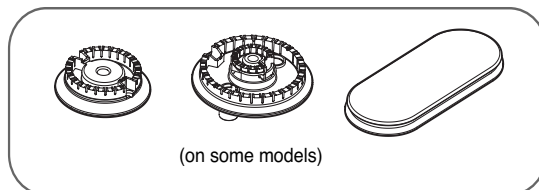
Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. To remove burned on food particles, you may scour with a plastic scouring pad.



To place the dual extra large burner outer cap properly, make sure the slit in the burner cap is positioned over the assemble guide in the burner head.



BURNER HEADS AND OVAL (CENTER) BURNER HEAD/CAP ASSEMBLY



The burner heads and the oval burner head/cap assembly are removable. Simply lift them off the range for cleaning. For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly. Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift them off when they are cool.

If you want to remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

NOTES:

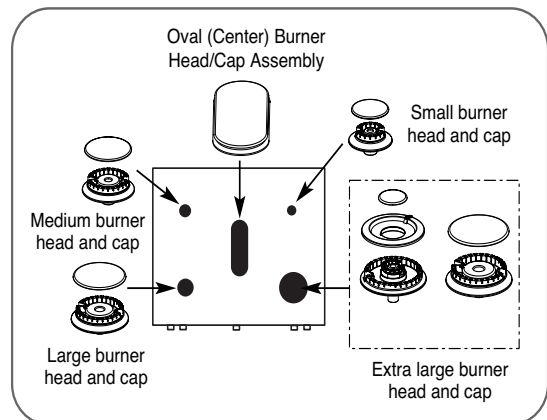
- **DO NOT** use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

AFTER CLEANING

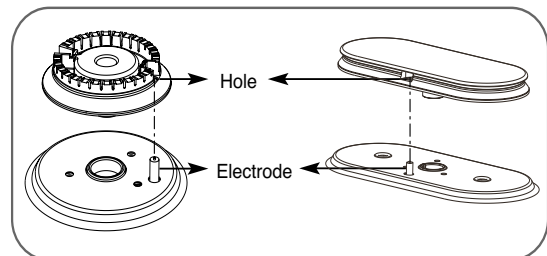
Before replacing the burner caps and burner heads shake out excess water and then dry them thoroughly.

REPLACEMENT

Replace 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.



CARE AND CLEANING OF THE RANGE

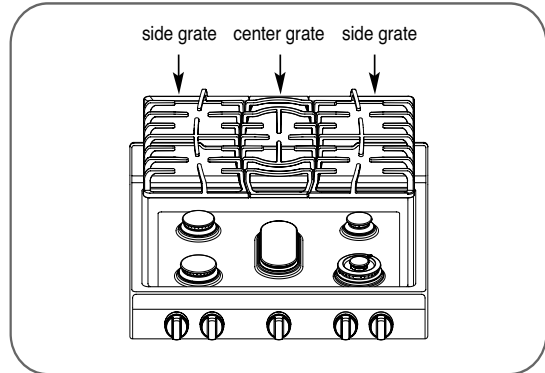
BURNER GRATES

Your range has three professional-style grates.

For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; Two side grates can be interchanged left to right and front to back. Center grate can be also interchanged front to back.

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.

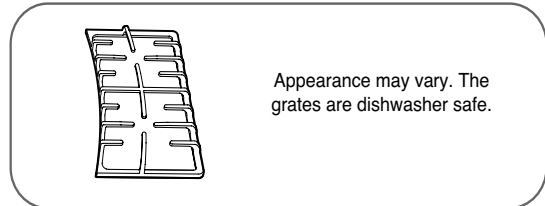
Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them.



CLEANING

Lift the grates out when they have cooled. They should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates. The grates are dishwasher safe.

NOTE: DO NOT clean the grates in a self-cleaning oven.



Appearance may vary. The grates are dishwasher safe.

COOKTOP SURFACE

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc. or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled.

For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: DO NOT lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

STAINLESS STEEL SURFACES

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 the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

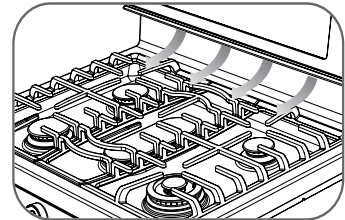
1-888-542-2623

or visit our website at:
ca.lgservice.com

OVEN AIR VENTS

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.

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, under the warming drawer.



CONTROL PANEL

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water.
Do not use abrasives of any kind.

NOTE: To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range.

FRONT MANIFOLD PANEL AND KNOBS

It's better to clean the manifold panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

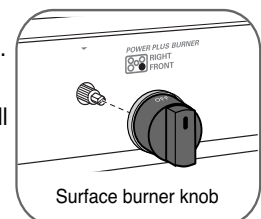
DO NOT use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel—they will damage the finish.

DO NOT try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the “**OFF**” positions and pull them straight off the stems for cleaning.

To replace the knobs, make sure the knob has the “**OFF**” position centered at the top and slide the knob directly onto the stem.



CARE AND CLEANING OF THE RANGE

OVEN DOOR

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

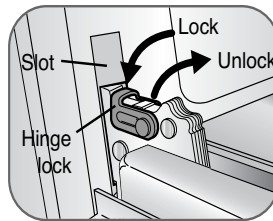
⚠ CAUTION:

- Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- The door is very heavy.

TO REMOVE THE DOOR

Step. 1

Open the door fully.



Step. 2

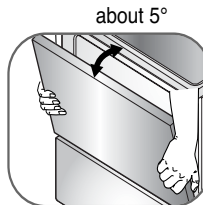
Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



Step. 5

Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

TO REPLACE THE DOOR

Step. 1

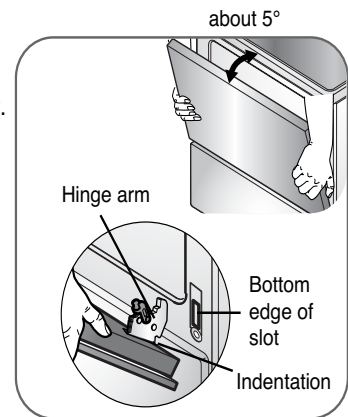
Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 2

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

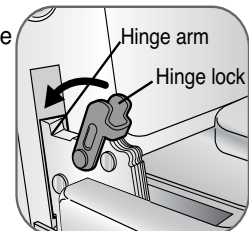
Step. 3

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



Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Step. 5

Close the oven door.

TO CLEAN THE INSIDE OF THE DOOR

- DO NOT allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Because the area inside the gasket in front of the cavity is cleaned during the self clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

TO CLEAN THE OUTSIDE OF THE DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- DO NOT use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

OVEN BOTTOM

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is especially important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up right away.

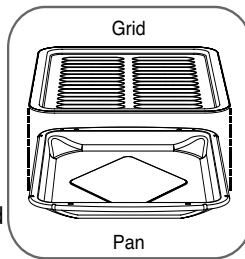
DO NOT use aluminum foil on the bottom of the range. It can damage the oven cavity and block the air flow of the burner causing poor heat distribution.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

BROILER PAN AND GRID

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has been burned on the broiler pan or grid, spray the pan and grid with a detergent and let them soak. Use a paper towel or wash rag with warm water to clean.



NOTES:

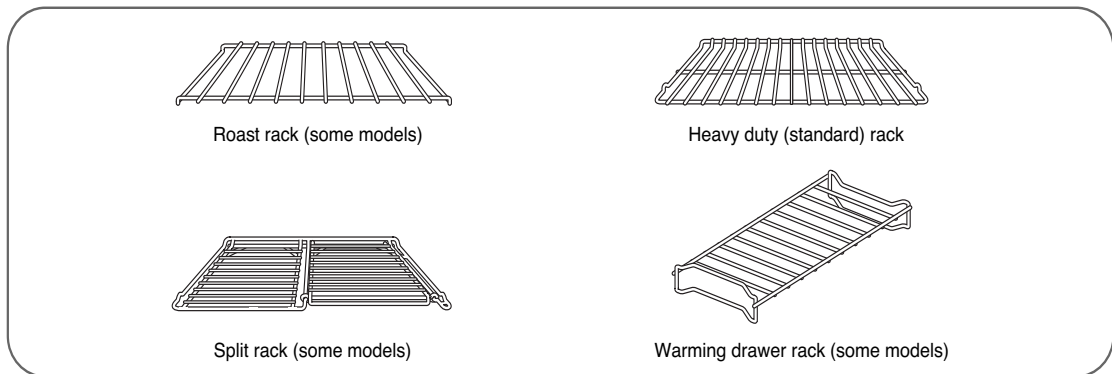
- The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.
- Both the broiler pan and grid are dishwasher safe.
- **DO NOT** store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.
- **DO NOT** clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

OVEN RACKS AND DRAWER RACKS

If your oven is equipped with nickel oven racks, remove them from the oven before beginning the self-clean cycle.

To clean the oven racks, use an abrasive cleanser. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. If the racks ever become hard to slide, wipe the rack edges or oven rack supports with vegetable oil.



OVEN LIGHT REPLACEMENT

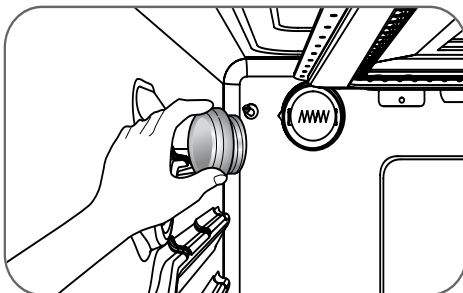
The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn ON or OFF. It will not work during the Self-Clean cycle.

TO REPLACE

- Make sure oven and bulb are cool.
- ❶ Unplug range or disconnect power.
- ❷ Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- ❸ Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
- ❹ Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
- ❺ Plug in range or reconnect power.

⚠ WARNING:

- Before replacing your oven light bulb, **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.
- **Make sure oven and bulb are cool completely.**

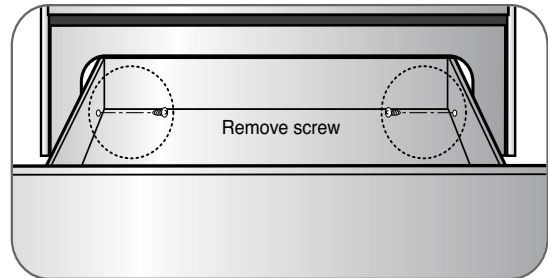


CARE AND CLEANING OF THE RANGE

REMOVABLE WARMING DRAWER

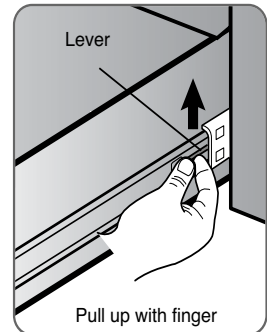
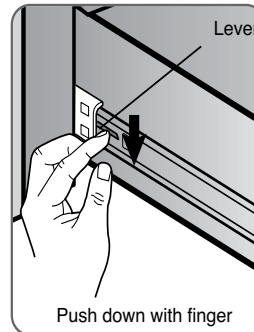
NOTE: Before performing any adjustments, cleaning or service, unplug the range.
Make sure the warming drawer heating element is cool.

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



TO REMOVE THE DRAWER:

- 1 Open the drawer to the fully opened position.
- 2 Remove the 2 screws (right and left sides). (refer to the illustration as below)
- 3 Locate glide lever on each side of drawer, push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.
- 4 Pull the Warming Drawer away from the range.



TO REPLACE THE DRAWER:

- 1 Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
- 2 Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
- 3 Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2 inch). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.
If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4.
This will minimize possible damage to the bearing glides.
- 4 Replace the two screws.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

| Problem | Possible Causes | Solutions |
|---|---|--|
| Top burners do not light or do not burn evenly | <ul style="list-style-type: none"> • The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. • Burner slits on the side of the burner may be clogged. • Improper burner assembly. | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section. • Make sure the burner parts are installed correctly. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section. |
| Burner flames very large or yellow | <ul style="list-style-type: none"> • Improper air to gas proportion. | <ul style="list-style-type: none"> • If 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 | <ul style="list-style-type: none"> • The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the oven gas shut-off valve is fully open. |
| Food does not bake or roast properly | <ul style="list-style-type: none"> • Improper oven controls setting. • Incorrect rack position. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • Oven thermostat needs adjustment. • Clock not set correctly. • Aluminum foil used improperly in the oven. | <ul style="list-style-type: none"> • See the "USING THE OVEN" section. • See the "USING THE OVEN" section. • See the "USING THE OVEN" section. • See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section. • See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section. • See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section. |

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem | Possible Causes | Solutions |
|--|---|--|
| Food does not broil properly in the oven | <ul style="list-style-type: none"> • Improper oven controls setting. • Oven door not closed. • Incorrect rack position. • Food being cooked in a hot pan. • Cookware not suited for broiling. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure you touch the "BROIL HI/LO" pad. • See the "USING THE OVEN" section. • See the "BROILING GUIDE". • Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. • Use the broiling pan and grid that came with your range. • See the "USING THE OVEN" section. |
| Oven temperature too hot or too cold | <ul style="list-style-type: none"> • Oven thermostat needs adjustment. | <ul style="list-style-type: none"> • See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section. |
| Clock and timer does not work | <ul style="list-style-type: none"> • The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. • Improper oven controls setting. | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section. |
| Oven light does not work | <ul style="list-style-type: none"> • The light bulb is loose or defective. • The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. | <ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb. • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. |
| Oven will not self-clean | <ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self-clean operation. • Improper oven controls setting. | <ul style="list-style-type: none"> • Allow the range to cool to room temperature and reset the controls. • See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section. |
| "Crackling" or "popping" sound | <ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. | <ul style="list-style-type: none"> • This is normal. |
| Too much smoking during a self clean cycle. | <ul style="list-style-type: none"> • Too much soil. | <ul style="list-style-type: none"> • Touch the "CLEAR OFF" pad. Open the windows to get rid of smoke from the room. Wait until the DOOR LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle. |

TROUBLESHOOTING

ENGLISH

BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem | Possible Causes | Solutions |
|--|--|---|
| Oven door will not open after a self-clean cycle | <ul style="list-style-type: none"> The oven temperature is too high. | <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature. This can take up to 1 hr after the cycle is complete. |
| Oven not clean after a self-clean cycle | <ul style="list-style-type: none"> Improper oven controls setting. The oven was heavily soiled. | <ul style="list-style-type: none"> See the Using the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section. Clean up heavy spillovers before beginning the self-clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time. |
| "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display | <ul style="list-style-type: none"> The broil or self-clean cycle has been selected but the door is not closed. | <ul style="list-style-type: none"> Close the oven door. |
| "DOOR LOCKED" light is on when you want to cook | <ul style="list-style-type: none"> The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. | <ul style="list-style-type: none"> Touch the "CLEAR OFF" pad. Allow the oven to cool. |
| Oven control beeps and displays any F code error. | <ul style="list-style-type: none"> You have "F3". You have "F11". If the function code repeats. | <ul style="list-style-type: none"> Touch the "CLEAR OFF" pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve(see "Surface burners light but oven burner does not" column). Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. |
| Oven racks are difficult to slide | <ul style="list-style-type: none"> The oven racks were cleaned in a self-clean cycle. | <ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not use lubricant sprays. |
| Power outage, clock flashes | <ul style="list-style-type: none"> Power outage or surge. | <ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the "CLEAR OFF" pad, setting the clock and resetting any cooking function. |
| "Burning" or "oily" odor emitting from the vent | <ul style="list-style-type: none"> This is normal in a new oven and will disappear in time. | <ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section. |
| Strong odor | <ul style="list-style-type: none"> An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used. | <ul style="list-style-type: none"> This is temporary. |
| Fan noise | <ul style="list-style-type: none"> The convection fan may turn on and off automatically. | <ul style="list-style-type: none"> This is normal. The convection fan will shut off if the door is opened. |

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem | Possible Causes | Solutions |
|---|--|--|
| Convection fan not working (convection models) | <ul style="list-style-type: none">• Preheat temperature not reached.• Operates opposite the heating cycle. | <ul style="list-style-type: none">• Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.• This is normal. |
| Drawer does not slide smoothly or drags | <ul style="list-style-type: none">• The drawer is out of alignment.• Drawer is over-loaded or load is unbalanced. | <ul style="list-style-type: none">• Fully extend the drawer and push it all the way in. See the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section.• Reduce weight. Redistribute drawer contents. |
| Warming drawer will not work | <ul style="list-style-type: none">• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.• The oven is self-cleaning.• Controls improperly set. | <ul style="list-style-type: none">• Replace the fuse or reset the circuit breaker.• Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.• See the <i>Using the Electric Warming Drawer</i> section. |
| Excessive condensation in the drawer | <ul style="list-style-type: none">• Liquid in drawer.• Uncovered foods.• Temperature setting too high. | <ul style="list-style-type: none">• Remove liquid.• Cover food with lid or aluminum foil.• Reduce temperature setting. |
| Food dries out in warming drawer | <ul style="list-style-type: none">• Moisture escaping.• Drawer not fully closed. | <ul style="list-style-type: none">• Cover food with lid or aluminum foil.• Push drawer in until latch engages. |

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.

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

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

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

LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.
This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. 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.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. 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.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. 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.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. 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.
17. 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:



LG

Life's Good

FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ

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

MODELS

LRG3097ST LRG3095SB

LRG3095ST LRG3095SW

INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

| | |
|---|-----|
| Instructions de sécurité importantes..... | 3 |
| Que faire en cas d'odeur de gaz..... | 4 |
| Précautions de sécurité..... | 4-8 |

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

| | |
|--|-------|
| Description et pièces..... | 9 |
| Utilisation des brûleurs de surface..... | 10-11 |
| Utilisation de la plaque de cuisson..... | 12 |
| Panneau de commande—LRG3097S..... | 13 |
| Panneau de commande—LRG3095S..... | 14 |
| Utilisation du four..... | 15-18 |
| Utilisation de l'horloge et du minuteur..... | 19-20 |
| Utilisation des fonctions de cuisson et de rôtissage différés..... | 20-21 |
| Utilisation du four à convection..... | 22-25 |
| Utilisation des fonctions de cuisson et de rôtissage par convection différés..... | 26-27 |
| Utilisation de la fonction favoris..... | 28 |
| Réglage de la fonction warm (maintien au chaud)..... | 28 |
| Réglage de la fonction proof (levage)..... | 29 |
| Fonctions spéciales des commandes du four..... | 30-32 |
| Utilisation du tiroir chauffe-plats électrique (sur certains modèles)..... | 33-34 |
| Utilisation de l'auto-nettoyage..... | 35-36 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

| | |
|---|----|
| Entretien et nettoyage..... | 37 |
| Couvercles et têtes des brûleurs..... | 38 |
| Grilles des brûleurs..... | 39 |
| Surface de la table de cuisson..... | 39 |
| Surfaces en acier inoxydable..... | 40 |
| Évents du four..... | 40 |
| Panneau de commande..... | 40 |
| Panneau avant et boutons..... | 40 |
| Porte du four..... | 41 |
| Fond du four..... | 42 |
| Lèchefrite et grille..... | 42 |
| Grilles du four et du tiroir chauffe-plats..... | 43 |
| Remplacement de l'éclairage du four..... | 43 |
| Tiroir chauffe-plats amovible..... | 44 |

DÉPANNAGE

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Avant d'appeler un dépanneur..... | 45-48 |
|-----------------------------------|-------|

GARANTIE

| | |
|--|----|
| Garantie pour les clients au canada..... | 49 |
|--|----|

MERCI!

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

Informations d'enregistrement du produit

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

AVERTISSEMENT : Si les informations de ce manuel ne sont pas exactement suivies, cela peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts, des blessures ou le décès.

- N'utilisez et ne conservez pas de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres
- N'ALLUMEZ AUCUN appareil.
- NE TOUCHEZ AUCUN interrupteur électrique
- N'UTILISEZ AUCUN téléphone dans le bâtiment.
- Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez ses instructions.

- S'il est impossible de le contacter, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un service de dépannage ou le fournisseur de gaz

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



AVERTISSEMENT



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ L'INSTALLATION



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

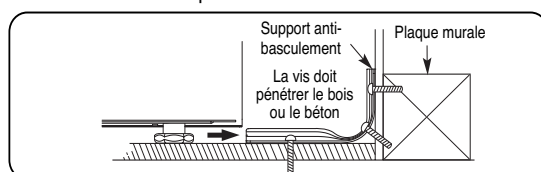
LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT (suite)

• **NE MONTEZ PAS ET NE VOUS ASSEYEZ PAS sur la porte. Installez le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.**

- La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures en raison de liquides ou d'aliments chauds renversés, ou de l'appareil même.

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



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

• Pour vérifier que le support anti-basculement est correctement installé : Agrippez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez doucement de la faire basculer vers l'avant. Vérifiez que les dispositifs anti-basculement sont enclenchés.

• Tiroir chauffe-plats ou tiroir de rangement : Retirez le tiroir et vérifiez que le pied de nivellement arrière est bien inséré dans le support anti-basculement.

• Reportez-vous au manuel d'installation pour procéder à l'installation correcte du support anti-basculement.

REMARQUE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

La loi requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues pour provoquer des malformations congénitales ou d'autres atteintes à la reproduction. Elle requiert également que les entreprises mettent en garde leurs clients contre l'exposition à de telles substances.

Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et les suies, due

principalement à la combustion incomplète du gaz naturel ou PL.

Le réglage correct des brûleurs, indiqué par une flamme tirant sur le bleu plutôt que sur le jaune, réduit la combustion incomplète.

L'exposition à ces substances peut être réduite en aérant, en ouvrant une fenêtre ou à l'aide d'un ventilateur ou d'une hotte d'aspiration.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz de la cuisinière, ainsi que la méthode de coupure si nécessaire.

• Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les réglages et les entretiens doivent être réalisés uniquement par des installateurs de cuisinière à gaz ou par des techniciens qualifiés.

• Branchez la cuisinière uniquement à une prise 120 V mise à la terre. N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la prise. Si vous avez des doutes concernant la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité de remplacer la prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au Code électrique national. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

• Évitez les incendies ou les électrocutions. **N'UTILISEZ PAS** de fiche d'adaptation, une rallonge et **NE RETIREZ PAS** la fiche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou le décès.

• Placez la cuisinière dans la cuisine en dehors du passage et à l'abri des courants d'air pour éviter une mauvaise circulation de l'air.

• **N'ESSAYEZ PAS** de réparer ou de remplacer des pièces de la cuisinière, à moins que cela soit recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

• Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont enlevés avant d'utiliser la cuisinière, car ils pourraient s'enflammer et causer des dommages d'incendie et de fumée.

• Assurez-vous qu'un technicien ou un installateur qualifié règle bien la cuisinière pour le type de gaz (naturel ou PL) à utiliser. La cuisinière peut être convertie pour utiliser les deux types de gaz. Consultez les instructions d'installation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant, à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures graves ou des dégâts. Le service qualifié effectuant cette conversion en assume la responsabilité.

- Une utilisation prolongée de la cuisinière peut provoquer une élévation de la température du sol. Bon nombre de revêtements de sols ne supportent pas ce type d'utilisation. N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux vinyliques ou sur du linoléum qui ne supportent pas ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur un tapis intérieur de la cuisine.

⚠ ATTENTION : Les objets susceptibles d'intéresser les enfants ne doivent pas être conservés dans un placard situé au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier : les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre ces objets peuvent être gravement blessés.

- **NE LAISSEZ JAMAIS** des enfants seuls ou sans surveillance lorsque la cuisinière est chaude ou en marche. Ils pourraient être gravement brûlés.
- **NE LAISSEZ PERSONNE** grimper, se reposer ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir chauffe-plats ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la renverser, provoquant de graves blessures.

⚠ AVERTISSEMENT : **N'UTILISEZ JAMAIS** cet appareil comme une chauffe-électrique ou pour chauffer la pièce. Il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe du four.

- **NE** portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Faites attention lorsque vous essayez d'atteindre des objets conservés dans les placards situés au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu au contact d'une flamme ou de surfaces chaudes. Cela peut provoquer des brûlures graves.

- **NE CONSERVEZ AUCUN** matériau inflammable dans le four, dans le tiroir chauffe-plats ou à proximité d'une table de cuisson.
- **N'UTILISEZ ET NE CONSERVEZ PAS** de matière combustible, de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **NE LAISSEZ PAS** s'accumuler de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables sur la cuisinière ou à proximité.
- **N'UTILISEZ PAS** d'eau sur les feux de graisses. Ne saisissez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes en position d'arrêt. Recouvrez complètement la casserole en flammes avec un couvercle bien ajusté, une tôle ou un plateau. Utilisez un extincteur à poudre ou mousse chimique. Vous pouvez éteindre de la graisse en flammes en dehors d'une casserole en la couvrant de bicarbonate de soude ou, si possible, en utilisant un extincteur à poudre ou mousse chimique.
- Les flammes dans le four ou le tiroir chauffe-plats peuvent être étouffées complètement en fermant la porte du four ou du tiroir et en mettant les commandes en position d'arrêt ou en utilisant un extincteur à poudre ou mousse chimique.
- **N'UTILISEZ PAS** le four ou le tiroir chauffe-plats comme espace de stockage.
- Laissez les grilles du brûleur et les autres surfaces refroidir avant de les toucher.
- **NE BOUCHEZ JAMAIS** les événements (bouches d'aération) de la cuisinière. Elles permettent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à la combustion correcte. Les bouches d'aération se situent à l'arrière de la table de cuisson, au niveau des parties supérieure et inférieure de la porte du four et au niveau de la partie inférieure de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plats.
- De grandes rayures ou des impacts sur les portes vitrées risquent de briser la vitre.
- Le fait de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut provoquer des blessures graves et des dégâts. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer sur la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut provoquer le basculement de la cuisinière, ce qui peut entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Le test de fuite de l'appareil doit être effectué conformément aux consignes du fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT :

• Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, du gaz continue de s'échapper du brûleur jusqu'à ce que le bouton soit placé à la position OFF (arrêt). Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.

• **Utilisez des poêles de la taille appropriée; ÉVITEZ** d'utiliser des poêles instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat assez grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les déversements, assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont assez grands pour contenir tous les aliments. Cela réduira le temps de nettoyage et empêchera l'accumulation dangereuse d'aliments, car un gros bouillonnement ou un gros déversement pourrait causer un incendie. Utilisez des poêles avec un manche facile à saisir et qui ne retient pas la chaleur.

• **NE LAISSEZ JAMAIS** un brûleur fonctionner à flamme élevée, sans surveillance. Un débordement peut causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.

• Utilisez toujours la position **LITE** pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.

• Ajustez la flamme d'un brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord de l'ustensile. Une flamme excessive peut être dangereuse.

• N'utilisez que des poignées sèches; des poignées humides ou mouillées peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher une flamme nue quand vous soulevez l'ustensile. N'utilisez pas une serviette ou un gros chiffon à la place d'une poignée.

• Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'elle est conçue pour l'utilisation sur une table de cuisson.

• Afin de minimiser le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables ou de déversement, tournez les poignées des ustensiles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière, en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.

• **NE LAISSEZ AUCUN** article sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut enflammer des articles inflammables et augmenter la pression dans un contenant hermétique, entraînant un éclatement.

• Chauffez toujours la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe.

• Suivez bien les aliments pendant la friture à flamme élevée.

• En cas de combinaisons de friture avec huiles et autres matières grasses, mélangez-les avant de chauffer.

• Autant que possible, utilisez un thermomètre à friture pour éviter le surchauffage des graisses au point de fumée.

• Utilisez le moins de graisse que possible pour une bonne friture. Trop remplir la poêle de graisse peut causer des déversements lors de l'ajout des aliments.

• **NE FLAMBEZ PAS** d'aliments sur la table de cuisson.

• **N'UTILISEZ PAS** un wok sur la table de cuisson si celui-ci est muni d'un collier métallique qui se place sur la grille du brûleur, comme support. Ce collier peut agir comme piège à chaleur, ce qui endommagerait la grille et la tête du brûleur. Le brûleur pourrait aussi ne pas bien fonctionner. Le niveau d'oxyde de carbone pourrait alors dépasser les limites admissibles, ce qui serait nuisible à la santé.

• Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le gel sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir le gras chaud et le faire déborder.

• **NE DÉPLACEZ JAMAIS** une poêle remplie de graisse chaude, surtout une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.

• **NE LAISSEZ AUCUN** article en plastique sur la table de cuisson, car il pourrait fondre s'il se trouve trop près de l'évent.

• Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de la table de cuisson.

• Afin d'éviter le risque de brûlure, assurez-vous toujours que les commandes des brûleurs sont en position d'arrêt (**OFF**) et que les grilles ont refroidi avant de tenter de les enlever.

• Si vous sentez du gaz, coupez le gaz à la cuisinière et contactez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour détecter une fuite.

• Tournez toujours la commande du brûleur en position d'arrêt avant d'enlever l'ustensile de cuisine.

• **NE SOULEVEZ PAS** la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et de causer un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

• Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de rideaux longs qui pourraient être soufflés au-dessus des brûleurs, créant ainsi un risque d'incendie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit être d'au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille, d'au moins 82 °C (180 °F).

Cuire les aliments à cette température protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

FRANÇAIS

TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE (sur certains modèles)

- Le tiroir chauffe-plat sert à garder les aliments cuits, à une température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Des aliments froids ne peuvent pas être chauffés ou cuits dans le tiroir chauffe-plat.
- **NE TOUCHEZ PAS** l'élément chauffant ni la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces sont assez chaudes pour brûler.
RAPPELEZ-VOUS : la surface intérieure du tiroir peut être chaude quand vous ouvrez le tiroir.
- Ouvrez le tiroir avec prudence. Ouvrez-le légèrement et laissez la chaleur ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou d'y placer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- **N'UTILISEZ PAS** le tiroir pour sécher des journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent prendre feu.
- **NE LAISSEZ AUCUN** produit en papier ou en plastique, aliment en conserve ni matière combustible dans le tiroir.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** de pots ou de cannettes de graisse dans le tiroir ou à proximité.
- **NE RÉCHAUFFEZ AUCUN** aliment pendant plus de deux heures dans le tiroir.
- **NE COUVREZ PAS** la surface du tiroir chauffe-plat avec une feuille d'aluminium; celle-ci est un excellent isolant et emprisonnera la chaleur, ce qui nuira au bon rendement du tiroir et pourrait en endommager le fini intérieur.

FOUR AUTO-NETTOYANT

- Assurez-vous d'essuyer tout gros déversement avant d'utiliser l'auto-nettoyage.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs pour les fours. Aucun nettoyeur ni aucune doublure commerciale devrait être utilisée dans le four ou autour du four. Les résidus de nettoyeurs pour les fours endommageront l'intérieur du four lors de l'utilisation de l'auto-nettoyage.
- Retirez les plateaux de cuisson et autres accessoires du four avant de démarrer l'auto-nettoyage. Retirez également tous les éléments rangés dans le tiroir du bas avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le guide d'utilisation.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Ce dernier est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Si l'auto-nettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et déconnectez la cuisinière de la prise de courant. Prenez alors contact avec un technicien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

FOUR

Tenez-vous à distance de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud.

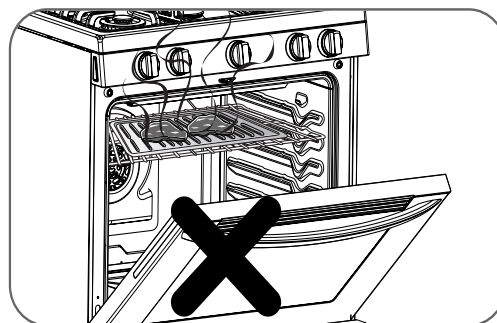
L'air chaud et la vapeur peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

⚠ AVERTISSEMENT: NE

COUVREZ JAMAIS les fentes, les orifices ou les conduits de la partie inférieure du four, ni une grille entière avec des matériaux comme du papier aluminium. Cela provoque un risque de blocage de la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait provoquer un incendie.

- **NE FAITES PAS** chauffer des récipients fermés. L'accumulation de la pression peut provoquer l'explosion du récipient, ce qui peut entraîner des blessures.
- **N'UTILISEZ** du papier aluminium **NULLE PART** dans le four, sauf indication contraire dans ce manuel. Une mauvaise utilisation peut provoquer un incendie ou endommager la cuisinière.
- **N'UTILISEZ PAS** le four comme espace de stockage. Les objets conservés dans le four peuvent brûler.
- Retirez toute accumulation de graisse du four.
- Placez les grilles de cuisson dans la position souhaitée lorsque le four est froid.
- Pour éviter les brûlures en retirant les aliments, sortez le plateau en le faisant glisser jusqu'à la butée, puis retirez le plat contenant les aliments. Il s'agit également d'une précaution contre les brûlures provoquées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Lorsque vous placez ou retirez la plaque de cuisson, portez toujours des maniques.

- Lors de l'utilisation d'un sac brunisseur ou d'un sac à rôtir dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Utilisez seulement les ustensiles en verre conçus pour aller dans un four à gaz.
- Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière dès que vous avez terminé d'utiliser le gril. Les résidus de graisse de la lèchefrite peuvent prendre feu si le four est utilisé sans avoir retiré la graisse de la lèchefrite.
- Lors de l'utilisation du gril, si de la viande se trouve trop près de la flamme, le gras peut prendre feu. Retirez l'excès de gras pour éviter les petits feux.
- Assurez-vous que la lèchefrite est bien en place pour diminuer les possibilités de feux de graisses.
- En cas de feu de graisse dans la lèchefrite, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**, et laissez la porte du four fermée pour contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Pour des raisons de sécurité et de performances de cuisson correctes, il est impératif de maintenir la porte du four fermée lors de la cuisson et de l'utilisation du gril.



REMARQUE : L'ouverture de la porte lors de la cuisson ou de l'utilisation du gril peut endommager les boutons ou les soupapes.

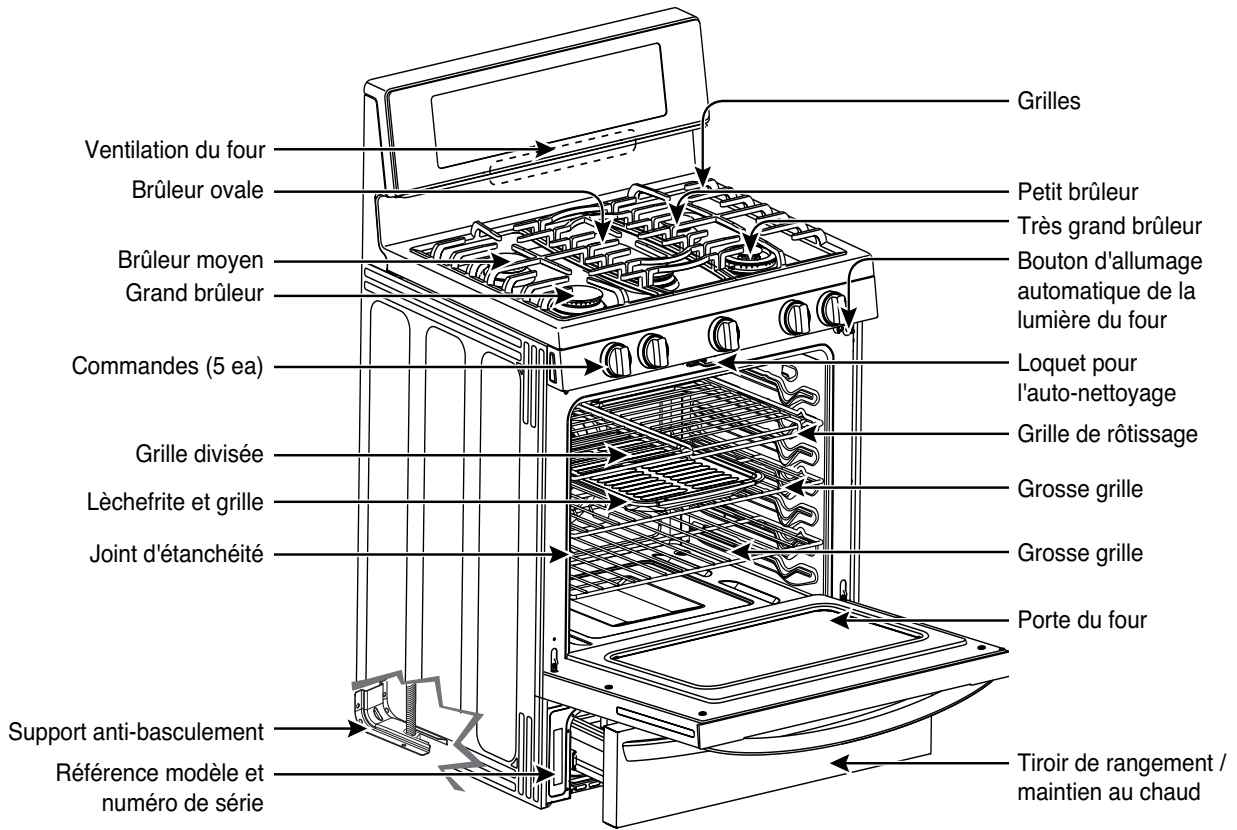
NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE LORS DE LA CUISSON OU DU REFROIDISSEMENT.

**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
ENREGISTREZ CES INSTRUCTIONS**

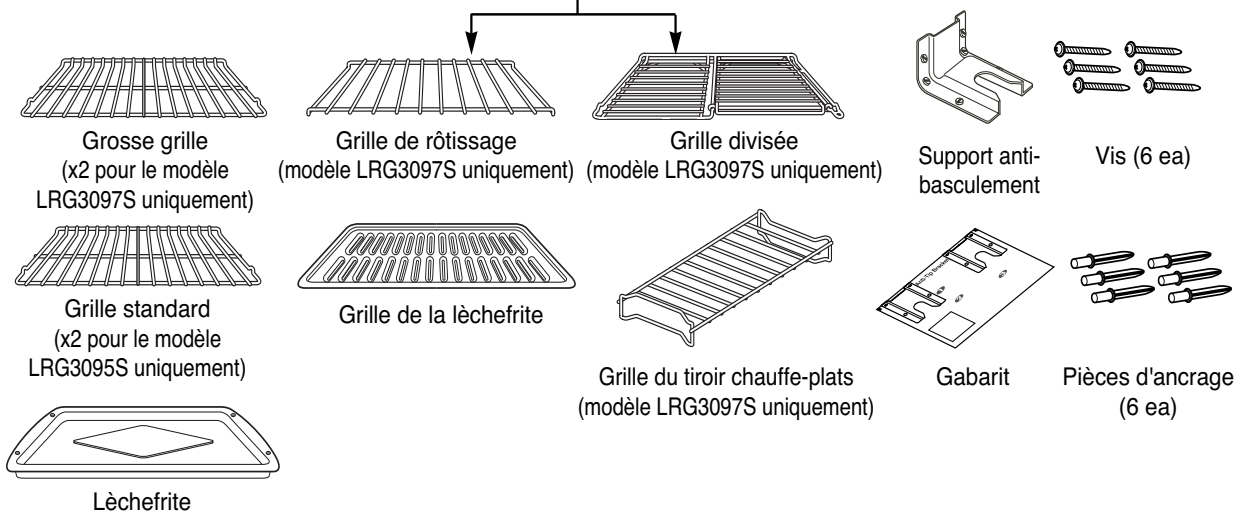
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

DESCRIPTION ET PIÈCES

FRANÇAIS



Double emploi



CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

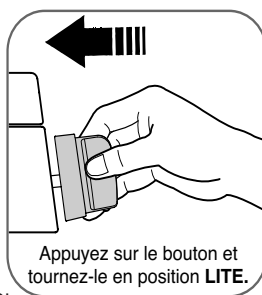
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Dans ce manuel, il est possible que les caractéristiques et l'apparence varient de ceux de votre modèle.

- Assurez-vous que toutes les grilles de la cuisinière sont bien placées avant d'utiliser les brûleurs.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser les mains, une manique, un chiffon ou tout autre matériel.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- **N'UTILISEZ PAS** un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'écailler en absence d'ustensile pour absorber la chaleur.

ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien placés.
- Appuyez sur le bouton et tournez-le en position **LITE**.
- Vous entendrez un petit « clic », le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.
- Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste à la position **LITE**, le son « clic » continuera.
- Lorsqu'un brûleur est tourné en position **LITE**, tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Cela peut provoquer un risque d'électrocution, ce qui peut vous faire renverser un ustensile chaud.



Ils offrent des performances de cuisson précises pour les préparations délicates comme les sauces ou celles qui doivent mijoter pendant une longue durée.

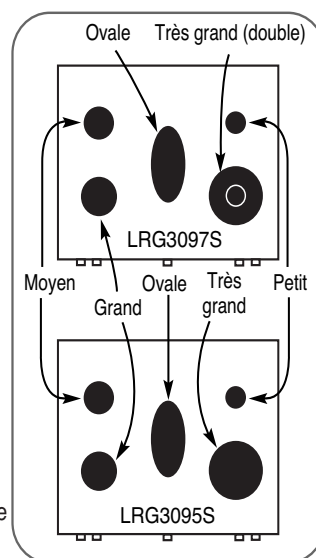
Les brûleurs moyen (dans la partie arrière gauche) et grand (dans la partie avant gauche) sont les brûleurs principaux pour la plupart des cuissons. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de la position **HI** à la position **LO** pour répondre à une vaste gamme de besoins de cuisson.

Le très grand brûleur (dans la partie avant droite) fournit la puissance maximale. Comme les quatre autres brûleurs, il se règle de la position **HI** à **LO** pour une vaste gamme d'applications de cuisson.

Ce brûleur a également été conçu pour qu'un volume élevé de liquide entre rapidement en ébullition. À utiliser avec une batterie de cuisine de 25 cm ou plus de diamètre.

Le brûleur ovale (situé au centre) est à utiliser avec une plaque chauffante ou des casseroles ovales.

REMARQUE : Par conception, le brûleur avant droit est relevé de la table de cuisson. Cela est normal.



EN CAS DE COUPURE DE COURANT

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

Tenez une allumette allumée contre le brûleur, puis appuyez sur le bouton en le tournant en position **LITE**. Faites très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette manière.

En cas de coupure de courant, les brûleurs en cours d'utilisation continuent à fonctionner normalement.

BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS

La table de cuisson de la cuisinière à gaz est équipée de cinq brûleurs à gaz scellés. Leur utilisation est pratique, hygiénique et flexible pour une vaste gamme d'applications de cuisson.

Les brûleurs les plus petits se trouvent dans la partie arrière droite et au centre.

Vous pouvez réduire ce brûleur jusqu'au réglage mijotage doux.

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.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

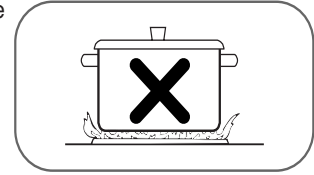
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

RÉGLAGE DE LA FLAMME

Afin d'assurer le maniement sûr des ustensiles, ne laissez jamais la flamme lécher le rebord de l'ustensile.

Surveillez la flamme, pas le bouton, quand vous réduisez le feu. Pour un chauffage rapide, la hauteur de la flamme devrait correspondre à la taille de l'ustensile utilisé.

Une flamme qui lèche le côté de l'ustensile ne le chauffera pas plus vite et pourrait être dangereuse.



FRANÇAIS

USTENSILES POUR LA TABLE DE CUISSON

Aluminium : Des ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brûissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.

Fonte : Chauffés lentement, la plupart des poêles donneront de bons résultats.

Acier inoxydable : Ce métal est un mauvais conducteur de la chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.

Émail : Selon les conditions, l'émail de certains ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

Verre : Il y a deux types d'ustensiles en verre : ceux qui vont au four et ceux qui ne s'utilisent que sur la table de cuisson (casseroles, cafetières, théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Céramique de verre à l'épreuve de la chaleur : Convient à la table de cuisson comme au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les directives du fabricant pour savoir si vous pouvez l'utiliser sur une cuisinière à gaz.

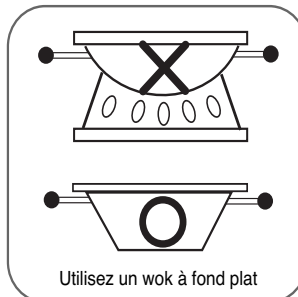
UTILISATION D'UN WOK

N'utilisez pas le collier de support. Placer le collier sur le brûleur ou la grille peut causer un mauvais fonctionnement, causant ainsi une production d'oxyde de carbone au-delà des niveaux permis.

Ceci peut être dangereux pour la santé.

Seul un wok à fond plat devrait être utilisé.

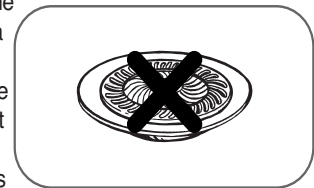
Nous recommandons l'utilisation d'un wok à fond plat de 14 po ou moins. Assurez-vous que son fond est plat sur la grille. On les trouve dans les magasins de détail locaux.



GRILLES DE CUISSON

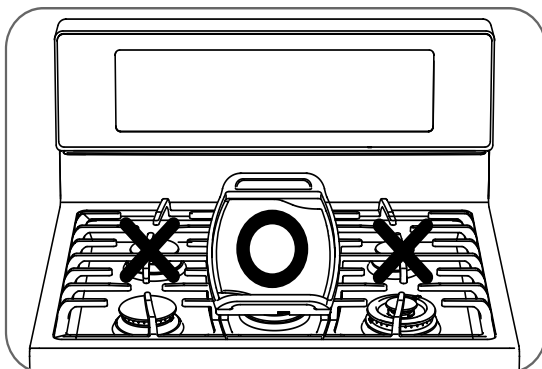
N'utilisez pas de grilles de cuisson sur les brûleurs à gaz scellés. Leur utilisation peut causer une combustion incomplète et donc la production d'oxyde de carbone à des niveaux supérieurs aux limites permises.

Cela peut être dangereux pour la santé.



CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

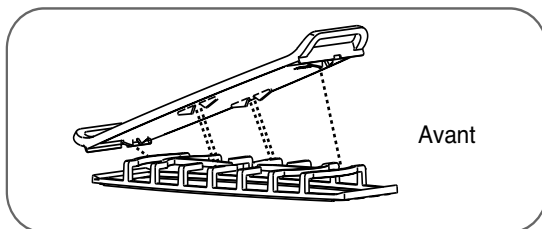
UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON



Votre plaque de cuisson au revêtement antiadhésif offre une surface de cuisson très grande pour les viandes, les crêpes ou les autres préparations qui cuisent généralement à la poêle à frire.

REMARQUE : Votre plaque de cuisson se décolore avec le temps au fur et à mesure des utilisations.

Positionnement du gril : Il doit être uniquement utilisé avec le brûleur du centre. La plaque chauffante doit être correctement placée sur la grille centrale tel qu'illustré ci-dessous.



REMARQUE : **NE RETIREZ PAS** la grille du centre lors de l'utilisation de la plaque de cuisson.

ATTENTION : **NE RETIREZ PAS** la plaque de cuisson avant que les grilles, les surfaces et la plaque elle-même n'aient complètement refroidi.

ATTENTION : La plaque de cuisson très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du gril. Utilisez toujours les maniques lors de la mise en place ou du retrait de la plaque de cuisson.

Préchauffez la plaque de cuisson conformément au guide ci-dessous et effectuez les réglages désirés.

| Type d'aliment | Conditions de préchauffage | Réglage de la cuisson |
|---|----------------------------|-----------------------|
| Tortillas | aucune | 5 (MED) |
| Crêpes | HI 3 min | HI |
| Hamburgers | HI 5 min | HI |
| Œufs frits | HI 5 min | HI |
| Bacon | aucune | HI |
| Saucisses | HI 5 min | HI |
| Sandwiches chauds (comme les sandwichs au fromage fondant) | HI 4 min | HI |

REMARQUE : Le réglage de la plaque de cuisson doit être adapté en cas d'utilisation prolongée.

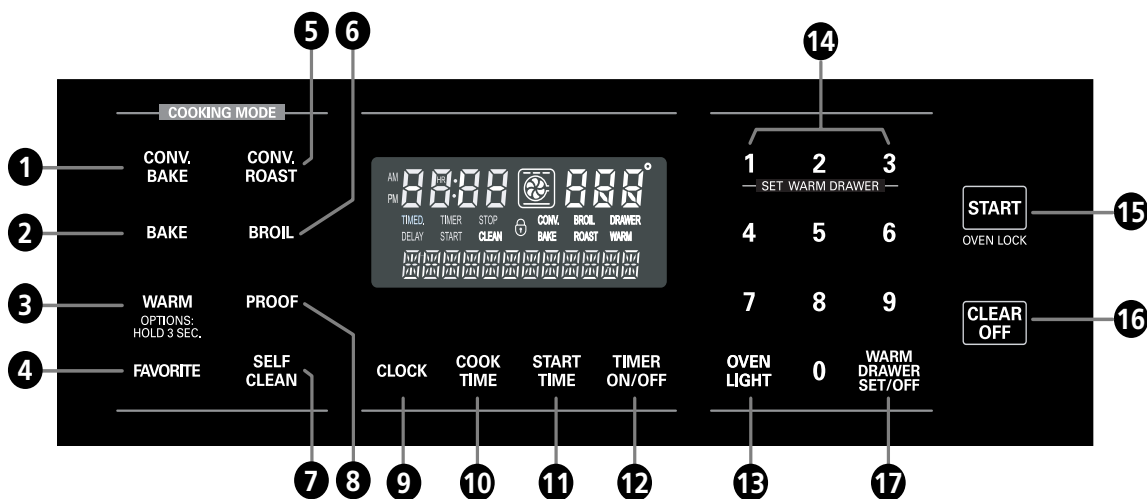
REMARQUES IMPORTANTES :

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras pouvant provoquer un risque de projection de graisse.
- La plaque de cuisson chauffe lorsque les brûleurs voisins sont en cours d'utilisation.
- **NE SURCHAUFFEZ PAS** la plaque de cuisson. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface la plaque de cuisson. N'utilisez pas la plaque chauffante comme planche à découper.
- **NE PLACEZ ET NE CONSERVEZ PAS** d'objets sur la plaque de cuisson.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE—LRG3097S

Dans ce manuel, il est possible que les caractéristiques et l'apparence varient de ceux de votre modèle.



FRANÇAIS

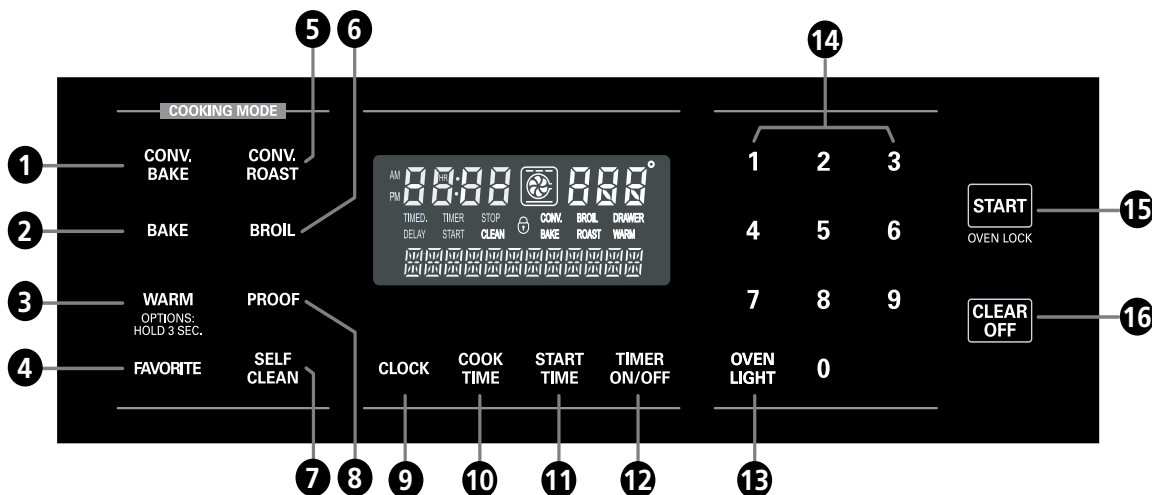
CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES DU FOUR, DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR

- 1 TOUCHE CUISSON PAR CONVECTION** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson par convection.
- 2 TOUCHE CUISSON** – Appuyez sur cette touche pour entrer dans la fonction de cuisson normale.
- 3 TOUCHE MAINTIEN AU CHAUD / OPTIONS** – Appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments au chaud dans le four.
– Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour modifier les réglages spéciaux.
REMARQUE : Les réglages spéciaux ne peuvent être utilisés que si aucune autre fonction (Bake (Cuisson), Broil (Gril), Timer (Minuteur), etc.) du panneau de commande n'est en cours d'utilisation.
- 4 TOUCHE FAVORIS** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner les fonctions de cuisson favorites.
- 5 TOUCHE RÔTISSAGE PAR CONVECTION** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de rôtissage par convection.
- 6 TOUCHE GRIL** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction gril.
- 7 TOUCHE AUTO-NETTOYAGE** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage
- 8 TOUCHE LEVAGE** – Appuyez sur cette touche pour faire lever le pain.
- 9 TOUCHE HORLOGE** – Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
- 10 TOUCHE TEMPS DE CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteindra une fois le temps de cuisson écoulé.
- 11 TOUCHE HEURE DE DÉMARRAGE** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour régler l'heure de démarrage différé. Le four se mettra en marche à l'heure définie.
- 12 TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT MINUTEUR** – Appuyez sur cette touche pour régler ou annuler la fonction du minuteur.
- 13 TOUCHE ÉCLAIRAGE DU FOUR** – Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 14 TOUCHES NUMÉRIQUES** – Utilisez ces touches pour régler les fonctions qui nécessitent des chiffres comme l'horloge, le minuteur ou la température.
- 15 TOUCHE MARCHÉ / VERROUILLAGE DU FOUR** – Appuyez sur cette touche pour pouvoir utiliser toutes les fonctions du four.
– Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction Oven Lockout (Verrouillage du four).
- 16 TOUCHE ANNULER/EFFACER** – Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations sauf les réglages de l'horloge, du minuteur et du tiroir chauffe-plats.
- 17 TOUCHE TIROIR CHAUFFE-PLATS** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques 1 à 3 pour utiliser le tiroir chauffe-plats.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE—LRG3095S

Dans ce manuel, il est possible que les caractéristiques et l'apparence varient de ceux de votre modèle.



CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES DU FOUR, DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR

- 1** **TOUCHE CUISSON PAR CONVECTION** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson par convection.
- 2** **TOUCHE CUISSON** – Appuyez sur cette touche pour entrer dans la fonction de cuisson normale.
- 3** **TOUCHE MAINTIEN AU CHAUD / OPTIONS**
 - Appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments au chaud dans le four.
 - Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour modifier les réglages spéciaux.**REMARQUE** : Les réglages spéciaux ne peuvent être utilisés que si aucune autre fonction (Bake (Cuisson), Broil (Gril), Timer (Minuteur), etc.) du panneau de commande n'est en cours d'utilisation.
- 4** **TOUCHE FAVORIS** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner les fonctions de cuisson favorites.
- 5** **TOUCHE RÔTISSAGE PAR CONVECTION** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de rôtissage par convection.
- 6** **TOUCHE GRIL** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction gril.
- 7** **TOUCHE AUTO-NETTOYAGE** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage.
- 8** **TOUCHE LEVAGE** – Appuyez sur cette touche pour faire lever le pain.
- 9** **TOUCHE HORLOGE** – Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
- 10** **TOUCHE TEMPS DE CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteindra une fois le temps de cuisson écoulé.
- 11** **TOUCHE HEURE DE DÉMARRAGE** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour régler l'heure de démarrage différé. Le four se mettra en marche à l'heure définie.
- 12** **TOUCHE MARCHE/ARRÊT MINUTEUR** – Appuyez sur cette touche pour régler ou annuler la fonction du minuteur.
- 13** **TOUCHE ÉCLAIRAGE DU FOUR** – Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 14** **TOUCHES NUMÉRIQUES** – Utilisez ces touches pour régler les fonctions qui nécessitent des chiffres comme l'horloge, le minuteur ou la température.
- 15** **TOUCHE MARCHE / VERROUILLAGE DU FOUR**
 - Appuyez sur cette touche pour pouvoir utiliser toutes les fonctions du four.
 - Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction Oven Lockout (Verrouillage du four).
- 16** **TOUCHE ANNULER/EFFACER** – Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations sauf les réglages de l'horloge, du minuteur et du tiroir chauffe-plats.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

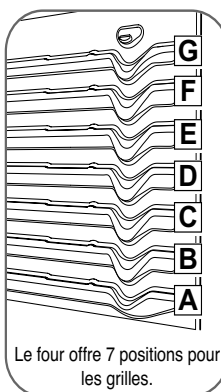
UTILISATION DU FOUR

AVANT DE COMMENCER

Le four dispose de 7 positions de plateau pour différents types de cuisson.

Pour installer un plateau, insérez le bord incurvé du plateau dans la position désirée et poussez-le complètement au fond.

Pour retirer un plateau, tirez-le jusqu'à la butée, puis inclinez-le vers le haut pour le sortir.



ATTENTION : Utilisez toujours des maniques lors du retrait des plats ou du réglage des grilles. Patientez jusqu'au refroidissement complet du four, si possible. Les grilles du four peuvent être **CHAUDES** et entraîner un risque de brûlure.

ÉVENT DU FOUR

Votre four est ventilé par le biais de conduits situés au centre au-dessus la grille du brûleur.

Ne bloquez pas la ventilation du four lors de son utilisation afin de permettre une bonne circulation de l'air.

Ne touchez pas les bouches de ventilation ni les surfaces à proximité pendant l'utilisation des éléments de cuisson.

- **NE LAISSEZ PAS** des objets en plastique ou inflammables sur la table de cuisson : ils peuvent fondre ou prendre feu s'ils sont trop proches de l'évent.

- **NE LAISSEZ PAS** de récipients fermés sur la table de cuisson.

La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et entraîner un risque d'explosion.

- Les objets en métal deviendront très chauds s'ils sont laissés sur la table de cuisson, ce qui peut entraîner un risque de brûlure.
- Les poignées des récipients et des casseroles situés sur la table de cuisson peuvent devenir chaudes s'ils sont trop proches de l'évent.



COUPURE DE COURANT

ATTENTION :

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

Le four ou la rôtissoire n'est pas utilisable en cas de panne de courant.

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

ÉCLAIRAGE DU FOUR

OVEN LIGHT

L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte. L'éclairage du four peut également être allumé ou éteint manuellement en appuyant sur la touche **OVEN LIGHT**.

REMARQUE :

- Vous ne pouvez pas allumer l'éclairage du four durant un cycle d'auto nettoyage. L'éclairage du four n'est pas utilisable tant que la température du four n'est pas descendue en dessous de 260 °C (500 °F), une fois le cycle d'auto nettoyage terminé.

HUMIDITÉ DU FOUR

Lorsque le four chauffe, l'échauffement de l'air du four peut provoquer la formation de gouttes d'eau sur la vitre de la porte.

Ces gouttes sont inoffensives et s'évaporent lorsque le four continue à chauffer.

PAPIER ALUMINIUM

NE RECOUVREZ JAMAIS LE FOND DU FOUR DE PAPIER ALUMINIUM.

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

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

FRANÇAIS




CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR

Pour éviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON OU LE RÔTISSAGE


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

-  Appuyez sur la touche **BAKE**.
-  Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.
-  Appuyez sur la touche **START**.

Le mot **BAKE** et **100°** s'affichent. Lorsque le four chauffe, le changement de température s'affiche. La sonnerie d'alarme de préchauffage retentira et la lumière du four clignotera.

Pour modifier la température du four au cours du cycle de CUISSON, appuyez sur la touche **BAKE** puis utilisez les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- Vérifiez la cuisson des aliments à l'issue du temps minimum indiqué dans la recette. Cuissez plus longtemps si nécessaire.

-  Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** lorsque la cuisson est terminée.

CONSEILS DE CUISSON

LE TYPE DE MARGARINE AFFECTE LES PERFORMANCES DE CUISSON

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

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

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

PRÉCHAUFFAGE ET POSITIONNEMENT DES PLATS

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

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'1 po (2,5 cm) à 1-1/2po (3,8 cm) entre les moules. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions C et E (pour 2 grilles). Placez les moules comme indiqué sur les figures 1 et 2.

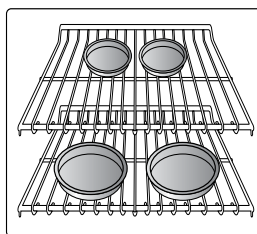


Fig. 1

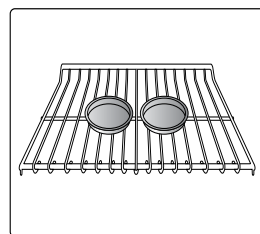


Fig. 2

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

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.

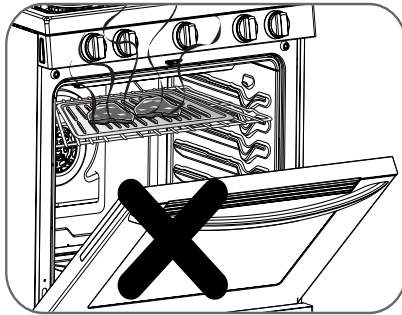
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR

RÉGLAGE DU FOUR POUR L'UTILISATION DU GRIL

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

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



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

BROIL

- 4 Appuyez sur la touche **BROIL** une fois pour **Hi** (élevé) et deux fois pour **Lo**.

START

- 5 Appuyez sur la touche **START**.

CLEAR OFF

- 6 À la fin de l'utilisation du gril, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

⚠ ATTENTION :

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

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

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



Utilisez toujours la lèche-frite et la grille fournies avec votre four. Ils sont conçus pour minimiser les fumées et les éclaboussures en emprisonnant les jus dans la partie inférieure protégée de la lèche-frite.

REMARQUE :

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

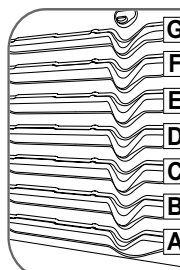
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR

GUIDE D'UTILISATION DU GRIL

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

Ces recommandations sont basées sur des viandes à la températures réfrigérées.



Le four offre 7 positions pour les grilles.

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

* Les volailles farcies prennent généralement 30 à 45 minutes de plus à rôtir. Enveloppez les pattes et la poitrine d'une feuille d'aluminium pour éviter de trop brunir et assécher la peau.

† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le bœuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 140°F(60°C) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : Safe Food Book, Tour Kitchen Guide, USDA Rev. juin 1985)

* Consultez l'illustration pour obtenir une description des positions des grilles.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les fonctions de minuteur automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être modifiée au cours d'une cuisson programmée ou du cycle d'auto-nettoyage.

- CLOCK**
- 1 Appuyez une fois sur la touche **CLOCK** pour le réglage.
 - 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour entrer l'heure. Appuyez sur les touches numériques conformément à ce que vous lisez. Par exemple, pour régler 12:12, appuyez sur les touches numériques **1, 2, 1** et **2** dans cet ordre.
Si vous n'appuyez pas sur les touches numériques pendant 30 secondes après avoir appuyé sur la touche **CLOCK**, l'affichage revient au paramètre d'origine. Si cela se produit, appuyez sur la touche **CLOCK** et entrez à nouveau l'heure.

- START**
- 3 Appuyez sur la touche **START**.

Pour consulter l'heure lorsque d'autres informations s'affichent, appuyez sur la touche **CLOCK**.

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

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

- CLOCK**
- 1 Appuyez sur la touche **CLOCK** pendant 3 secondes.
 - 2 Appuyez sur les touches numériques **1** pour 12 h et **2** pour 24 h.
- START**
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Le minuteur ne commande pas les opérations du four. Le réglage maximal du minuteur est 11 heures et 59 minutes.

- TIMER ON/OFF**
- 1 Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF** une fois pour les minutes et les secondes, appuyez sur la touche deux fois pour les heures et minutes.
 - 2 Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner la durée désirée. La fonction minutes et secondes permet un réglage de 59 minutes maximum. Pour régler un temps plus long que 59 minutes, utilisez la fonction heures et minutes (appuyez sur la touche deux fois).

REMARQUE : En cas d'erreur, appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF** et recommencez.

- TIMER ON/OFF**
- 3 Appuyez sur **TIMER ON/OFF** pour démarrer le minuteur.

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

- TIMER ON/OFF**
- 4 Lorsque le minuteur atteint :00, **End (FIN)** s'affiche. L'horloge sonne 3 bips toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **TIMER ON/OFF**.

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

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR (suite)

ANNULATION DE LA FONCTION DU MINUTEUR

Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF**.

COUPURE DE COURANT

Si l'heure clignote à l'écran, vous avez subi une panne de courant. Vous devez réinitialiser l'horloge.

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK** pour régler à nouveau. Entrez l'heure correcte en appuyant sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche **START**.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE DIFFÉRÉS

REMARQUE : Les aliments qui se gâtent rapidement, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc **NE DOIVENT PAS** rester à la température ambiante plus d'une heure avant et après la cuisson. La température ambiante favorise le développement de bactéries dangereuses. Assurez-vous que l'éclairage du four est éteint car la chaleur de l'ampoule accélère le développement de bactéries dangereuses.

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE IMMÉDIAT ET DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

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

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

1 2 3 ② Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

COOK TIME ③ Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

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

1 2 3 ④ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler le temps de cuisson.
Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
Pour entrer un temps de cuisson de 1 heure et 30 minutes, appuyez sur **1, 3** et **0**.
La température réglée et le temps de cuisson s'affichent.

START ⑤ Appuyez sur la touche **START**.

Le four s'allume. Le décompte du temps de cuisson et le changement de température (à partir de 100°F(38°C) s'affichent.

Lorsque le four atteint la température réglée, la mélodie du préchauffage retentit et l'éclairage du four clignote.

Le four continue la cuisson durant le temps défini, puis s'éteint automatiquement. Consultez les **RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.

Après l'arrêt du four, la mélodie de fin de cuisson retentit toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR OFF**.



⑥ Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour effacer l'écran. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas, même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après son arrêt.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE DIFFÉRÉS (suite)

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ET DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure définie, cuit durant un temps spécifique, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure correcte.

BAKE

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

1 2 3

- 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

COOK TIME

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

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

1 2 3

- 4 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler le temps de cuisson.
Pour entrer un temps de cuisson de 1 heure et 30 minutes, appuyez sur **1**, **3** et **0**.
La température réglée et le temps de cuisson s'affichent.

START TIME

- 5 Appuyez sur la touche **START TIME**.

1 2 3

- 6 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

START

- 7 Appuyez sur la touche **START**.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les horaires que vous avez définis, appuyez sur la touche **START TIME** pour consulter l'heure de démarrage ou sur la touche **COOK TIME** pour consulter le temps de cuisson défini.

Le four s'**allume**. Le décompte du temps de cuisson et le changement de température (à partir de 100 °F(38 °C) s'affichent.

Lorsque le four atteint la température réglée, la mélodie du préchauffage retentit et l'éclairage du four clignote.

Le four continue la cuisson durant le temps défini, puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction **WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** soit activée.

Consultez les **RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.

Après l'arrêt du four, le son de fin de cycle retentit.

CLEAR OFF

- 8 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour effacer l'écran. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas, même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après son arrêt.

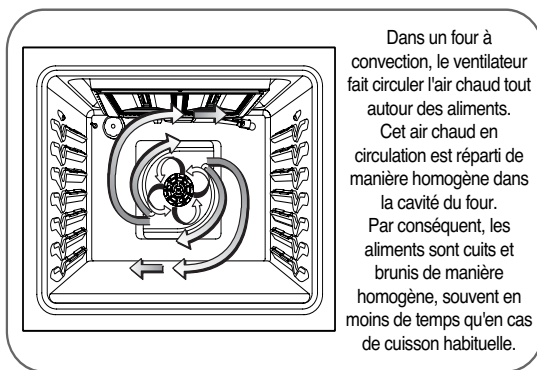
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

Le ventilateur du four à convection s'éteint lors de l'ouverture de la porte. **NE LAISSEZ PAS** la porte ouverte durant des périodes prolongées lors de l'utilisation de la cuisson par convection.

Pour vous aider à comprendre la différence entre la cuisson par convection et le rôtissage et entre la cuisson traditionnelle et le rôtissage, voici quelques indications générales.

Le ventilateur du four et le brûleur de cuisson ne fonctionnent pas simultanément. Le ventilateur et le brûleur du four fonctionnent chacun leur tour. Par exemple, au cours du préchauffage, le ventilateur ne fonctionne pas, mais à la fin du préchauffage, le ventilateur se met en marche jusqu'à ce que le brûleur se remette en marche. Cela est **NORMAL**.

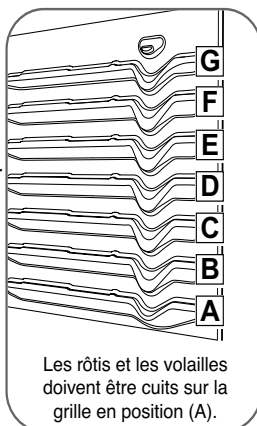


RÔTISSAGE PAR CONVECTION

- Bon pour les gros morceaux de viande tendre, non couverts.

Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé de manière homogène tout autour des aliments. En utilisant la grille et la lèchefrite fournies, l'air chauffé circule tout autour des aliments en cours de rôtissage. L'air chauffé scelle le jus rapidement pour rendre le produit moelleux et tendre tout en produisant un bel aspect marron doré.

Les rôtis et les volailles doivent être cuits sur la grille en position (A).



CUISSON PAR CONVECTION

- Préchauffez le four. Consultez la section UTILISATION DU FOUR-PRÉCHAUFFAGE ET POSITIONNEMENT DES PLATS.
- Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles.
- Bon pour de grandes quantités d'aliments cuits.
- Bons résultats pour, les biscuits, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les choux à la crème, les brioches, les gâteaux des anges et le pain. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé de manière homogène tout autour des aliments.

Directives pour la grille de rôtissage

Lors de la préparation des viandes pour le rôtissage par convection, utilisez la lèchefrite et la grille, ainsi que la grille de rôtissage. La lèchefrite attrape les gouttes de gras et la grille aide à empêcher les éclaboussures. La grille de rôtissage permet à l'air de circuler autour de la viande.

⚠ ATTENTION:

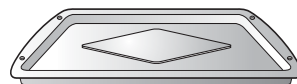
- **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage pour le grillage.
- Pour éviter que les aliments touchent l'élément du gril et les éclaboussures de graisse.
1. Placez la grille du four dans le bas ou près du bas du four.
 2. Placez la grille de la lèchefrite dans la lèchefrite. La grille de rôtissage se place sur la grille de la lèchefrite, laissant l'air chauffé circuler sous les aliments pour une cuisson uniforme, et aide à améliorer le brunissage du dessous. Assurez-vous que repose bien sur la grille de la lèchefrite. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans la grille de la lèchefrite. **NE COUVREZ PAS** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.
 3. Placez les aliments (gras sur le dessus) sur la grille de rôtissage.
 4. Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille de rôtissage



Grille de la lèchefrite



Lèchefrite

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION (suite)

CONVERSION AUTOMATIQUE DES RECETTES

Vous pouvez réaliser vos recettes préférées dans le four à convection.

Lors de l'utilisation de la **CUISSON PAR CONVECTION**, la fonction **CONVERSION AUTOMATIQUE POUR LA CONVECTION** convertit automatiquement la température de cuisson habituelle en températures de **CUISSON PAR CONVECTION**. Cette fonction affiche la température convertie réelle (réduite).



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



2 À l'aide des touches **numériques**, entrez la température recommandée de la recette. L'écran affiche la température que vous avez entrée à partir de la recette.



3 Appuyez sur la touche **START**.

L'écran affiche **CONV. BAKE**, puis la température convertie. À la fin du préchauffage, l'écran affiche la température convertie.

USTENSILES POUR CUISSON PAR CONVECTION

Avant d'utiliser le four à convection, vérifiez si vos ustensiles permettent la circulation d'air dans le four. Si vous cuisinez avec plusieurs plats, ménagez de l'espace entre eux. En outre, assurez-vous que les plats ne se touchent pas et n'entrent pas en contact avec les parois du four.

Papier et plastique

Le papier résistant à la chaleur et les récipients en plastique dont l'utilisation est recommandée dans les fours habituels peuvent être utilisés dans les fours à convection.



4 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** à la fin de la cuisson.

- Utilisez la taille de plat recommandée dans la recette.
- Les instructions sur certains emballages de plats congelés, de plats principaux ou d'aliments cuits ont été conçues pour les fours à convection commerciaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffez le four et réglez la température indiquée sur l'emballage, pour une cuisson habituelle.

REMARQUE :

- Si un fabricant d'aliments fournit des instructions spécifiques de cuisson par convection sur l'emballage, programmez la température de **CONVERSION AUTOMATIQUE** pour que celle du four préchauffé soit identique à celle figurant sur l'emballage.



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.

Métal et verre

Tous les types d'ustensile conviennent au four à convection. Cependant, les plats en métal chauffent le plus vite et sont recommandés pour la cuisson par convection.

- Les plats sombres ou mats permettent une cuisson plus rapide que les plats brillants.
- La cuisson dans les plats en verre ou en céramique est plus lente.

Lorsque vous cuisez des biscuits, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez une tôle plate à la place d'un plat avec des parois basses.

Pour les recettes comme le poulet cuit au four, utilisez un plat dont les parois sont basses. L'air chaud circule mal autour des aliments dans un plat aux parois hautes.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION (suite)

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON OU LE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

CONV. BAKE ou **CONV. ROAST** 1 Appuyez sur la touche **CONV. BAKE** ou **CONV. ROAST**.

1 2 3 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

START 3 Appuyez sur la touche **START**.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **CONV. BAKE** ou **CONV. ROAST**, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température (à partir de 100 °F(38 °C)) s'affiche. Lorsque le four atteint la température réglée, la mélodie du préchauffage retentit et l'éclairage du four clignote.

CLEAR OFF 4 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

REMARQUES :

- Vous entendrez un ventilateur fonctionner lors de la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte, mais le four continue à chauffer.
- Le ventilateur ne se met pas en marche jusqu'à ce que la température de préchauffage soit atteinte.

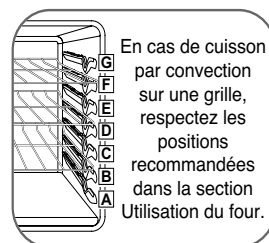
CUISSON AVEC PLUSIEURS GRILLES

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

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

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

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



CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION (suite)

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

| Viandes | | Minutes/lb | Temp. du four | | |
|------------------------------|--|-------------------------|---------------|--------------|--------------|
| Bœuf | Côtes levées (3 à 5 lb) | Saignant† | 20–24 | 325°F(165°C) | |
| | | À point | 24–28 | 325°F(165°C) | |
| | | Bien cuit | 28–32 | 325°F(165°C) | |
| | Côtes désossées, haut de surlonge | Saignant† | 20–24 | 325°F(165°C) | |
| À point | | 24–28 | 325°F(165°C) | | |
| Bien cuit | | 28–32 | 325°F(165°C) | | |
| Filet | Saignant† | 10–14 | 325°F(165°C) | | |
| | À point | 14–18 | 325°F(165°C) | | |
| | Morceau à braiser (2 ½ à 3 lb), épaule, croupe | 35–45 | 300°F(150°C) | | |
| Porc | Avec os (3 à 5 lb) | | 23–27 | 325°F(165°C) | |
| | Désossé (3 à 5 lb) | | 23–27 | 325°F(165°C) | |
| | Côtelettes (½ à 1 po d'épaisseur) | 2 côtelettes | 30–35 total | 325°F(165°C) | |
| | | 4 côtelettes | 35–40 total | 325°F(165°C) | |
| 6 côtelettes | | 40–45 total | 325°F(165°C) | | |
| Jambon | En conserve (3 lb complètement cuit) | | 14–18 | 325°F(165°C) | |
| | Cuisse (5 lb complètement cuite) | | 14–18 | 325°F(165°C) | |
| | Jarret (5 lb complètement cuit) | | 14–18 | 325°F(165°C) | |
| Agneau | Avec os (3 à 5 lb) | À point | 17–20 | 325°F(165°C) | |
| | | Bien cuit | 20–24 | 325°F(165°C) | |
| | Désossé (3 à 5 lb) | À point | 17–20 | 325°F(165°C) | |
| | | Bien cuit | 20–24 | 325°F(165°C) | |
| Fruits de mer | Poisson, entier (3 à 5 lb) | | 30–40 total | 400°F(205°C) | |
| | Queues de homard (6 à 8 oz chacune) | | 20–25 total | 350°F(175°C) | |
| Volaille | Poulet entier (2 ½ à 3 ½ lb) | | 24–26 | 350°F(175°C) | |
| | Poulet Cornish sans farce (1 à 1 ½ lb) | | 50–55 total | 350°F(175°C) | |
| | Poulet Cornish avec farce (1 à 1 ½ lb) | | 55–60 total | 350°F(175°C) | |
| | Caneton (4 à 5 lb) | | 24–26 | 325°F(165°C) | |
| | Dinde, entière* | Sans farce (10 à 18 lb) | | 8–11 | 325°F(165°C) |
| | | Sans farce (18 à 24 lb) | | 7–10 | 325°F(165°C) |
| Poitrine de dinde (4 à 6 lb) | | 16–19 | 325°F(165°C) | | |

* Les volailles farcies prennent généralement 30 à 45 minutes de plus à rôtir. Enveloppez les pattes et la poitrine d'une feuille d'aluminium pour éviter de trop brûler et assécher la peau.

† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le bœuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 140°F(60°C) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : *Safe Food Book, Tour Kitchen Guide*, USDA Rev. juin 1985)

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION


REMARQUES :


- Vous entendrez un ventilateur fonctionner lors de la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte, mais le four continue à chauffer.
- Le ventilateur se mettra en route une fois la température de préchauffage atteinte.


- Les aliments qui se gâtent rapidement, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc ne doivent pas rester à la température ambiante plus d'une heure avant et après la cuisson. La température ambiante favorise le développement de bactéries dangereuses. Assurez-vous que l'éclairage du four est éteint car la chaleur de l'ampoule accélère le développement de bactéries dangereuses.

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE IMMÉDIAT ET DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE


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


 1 Appuyez sur la touche **CONV. BAKE** ou **CONV. ROAST**.

 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

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

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

 4 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes. Pour entrer un temps de cuisson de 1 heure et 30 minutes, appuyez sur **1**, **3** et **0**. La température du four et le temps de cuisson définis s'affichent.

 5 Appuyez sur la touche **START**.


Le four **s'allume**. Le décompte du temps de cuisson et le changement de température (à partir de 100 °F(38 °C)) s'affichent.

Lorsque le four atteint la température réglée, la mélodie du préchauffage retentit et l'éclairage du four clignote.

Le four continue la cuisson durant le temps défini, puis s'éteint automatiquement. Consultez les **RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.

Après l'arrêt du four, la mélodie de fin de cuisson retentit toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR OFF**.



 6 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour effacer l'écran. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas, même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après son arrêt.


CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT


UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION (suite)


RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ET DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure définie, cuit durant un temps spécifique, puis s'éteint automatiquement.


Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure correcte.


 1 Appuyez sur la touche **CONV. BAKE** ou **CONV. ROAST**.


 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.


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

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

 4 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler le temps de cuisson. Pour entrer un temps de cuisson de 1 heure et 30 minutes, appuyez sur **1**, **3** et **0**. La température du four et le temps de cuisson définis s'affichent.

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

 6 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

 7 Appuyez sur la touche **START**.


REMARQUE : Si vous voulez vérifier les horaires que vous avez réglés, appuyez sur la touche **START TIME** pour consulter l'heure de démarrage ou sur la touche **COOK TIME** pour consulter le temps de cuisson défini.

Lorsque le four s'allume à l'heure définie, l'écran affiche le décompte du temps de cuisson et le changement de température à partir de 100 °F(38 °C).

Lorsque le four atteint la température réglée, la mélodie du préchauffage retentit et l'éclairage du four clignote.

Le four continue la cuisson durant le temps défini, puis s'éteint automatiquement. Consultez les **RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.

Après l'arrêt du four, la mélodie de fin de cuisson retentit toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR OFF**.

 8 Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour effacer l'écran. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas, même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après son arrêt.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DE LA FONCTION FAVORIS

La touche **FAVORITE (FAVORIS)** permet d'enregistrer et de revoir les réglages de vos recettes préférées. Cette fonction permet de mémoriser jusqu'à 3 réglages différents.

1 Placez les aliments dans le four.

FAVORITE

2 Appuyez une fois sur la touche **FAVORITE** pour le pain, deux fois pour la viande et trois fois pour le poulet. La température par défaut s'affiche et COOK clignote.

| Catégorie | Sélection | Température par défaut (peut être modifiée) | Mode de fonctionnement |
|-----------|--|---|--------------------------|
| 1. Pain | Appuyez une fois sur la touche FAVORITE | 375° F (192° C) | Cuisson |
| 2. Viande | Appuyez deux fois sur la touche FAVORITE | 325° F (165° C) | Rôtissage par convection |
| 3. Poulet | Appuyez trois fois sur la touche FAVORITE | 350° F (175° C) | Rôtissage par convection |

La fonction des réglages favoris peut être utilisée avec la fonction **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**. Cette fonction ne fonctionne avec aucune autre, y compris la fonction **START TIME (HEURE DE DÉMARRAGE)**.

1 2 3

3 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée avant 25 secondes. Cette température est conservée.

START

4 Appuyez sur la touche **START**. Un long bip retentit 3 fois lorsque le four a atteint la température sélectionnée.

REMARQUES :

- Cette fonction permet uniquement de changer la température et de la mémoriser.
- La température mémorisée restera en mémoire même en cas de coupure de courant.

RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

La fonction **MAINTIEN AU CHAUD** maintient la température à 170°F(77°C). Cette fonction n'est pas destinée à réchauffer les aliments froids. La fonction **Warm (Maintien au chaud)** maintient les aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** arrête automatiquement le four.

La fonction **Maintien au chaud** peut être utilisée sans autre opération de cuisson ou après la cuisson à l'aide de **CUISSON PROGRAMMÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** ou **CUISSON DIFFÉRÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION)**.

RÉGLAGE DU MAINTIEN AU CHAUD

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

1 Appuyez sur la touche **WARM**.

START

2 Appuyez sur la touche **START**.

CLEAR OFF

3 Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** à tout moment.

RÉGLAGE DE LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD EN CAS DE CUISSON PROGRAMMÉE

1 Définissez la fonction de cuisson souhaitée : **CUISSON PROGRAMMÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** ou **CUISSON DIFFÉRÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** consultez la page précédente.

START

2 Appuyez sur la touche **START**.

WARM
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

3 Appuyez sur la touche **WARM**. Le mode **CUISSON ET MAINTIEN AU CHAUD** est défini pour se lancer automatiquement à la fin des fonctions **CUISSON PROGRAMMÉE** ou **CUISSON DIFFÉRÉE**.

CLEAR OFF

4 Pour arrêter à tout moment le mode **Maintien au chaud**, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

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

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE LA FONCTION PROOF (LEVAGE)

La fonction *Proof (Levage)* maintient la chaleur pour faire lever les produits avec de la levure avant la cuisson.

- 1 Placez la pâte couverte dans un plat sur une grille en position B ou C.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, couvrez la pâte avec un linge ou un film plastique (fixez le plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).

PROOF

- 2 Appuyez sur la touche **PROOF**.
PROOF sera affiché.

START

- 3 Appuyez sur la touche **START**.

CLEAR
OFF

- 4 À la fin du levage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.

Pour éviter de faire baisser la température du four et de rallonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Évitez de trop faire lever les produits de panification en les vérifiant de façon précoce.

REMARQUES :

- **N'UTILISEZ PAS** le mode de levage pour réchauffer les aliments ou les maintenir au chaud. La température de levage n'est pas suffisante pour conserver les aliments à une température sûre. Utilisez la fonction MAINTIEN AU CHAUD pour maintenir les aliments au chaud.
- Le levage ne fonctionne pas lorsque la température du four est supérieure à 125°F(52°C). Oven is Hot (Le four est chaud) s'affiche à l'écran.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

FONCTIONS SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR

Les nouvelles commandes présentent des fonctions supplémentaires que vous pouvez choisir d'utiliser. Les pages suivantes décrivent ces fonctions et leur activation.

Les modes des fonctions spéciales peuvent être uniquement activés lorsque l'écran affiche l'heure.

Ils sont conservés en mémoire jusqu'à ce que vous répétiez ces étapes.

Lorsque votre choix s'affiche, appuyez sur la touche **START**. Les fonctions spéciales sont conservées en mémoire à la suite d'une panne de courant.

RÉGLAGE DE LA FONCTION CONVERSION AUTOMATIQUE POUR LA CONVECTION

Lorsque vous utilisez la cuisson et le rôtissage par convection, la fonction Convection Auto Conversion (Conversion automatique pour la convection) convertit automatiquement les températures de cuisson habituelle définies en températures de cuisson par convection.

Cette fonction est activée pour que l'écran affiche la température convertie réelle (réduite). Par exemple, si vous entrez la température habituelle d'une recette de 350 °F(175 °C) et si vous appuyez sur la touche **START**, l'écran affiche la température convertie de 325°F(165 °C).



1 Appuyez sur la touche **WARM** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



2 Appuyez sur la touche **numérique 1** pour **ACTIVER** ou sur la touche **numérique 2** pour **DÉSACTIVER**.



3 Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

FONCTIONS SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuise différemment de l'ancien. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y accoutumer. Si vous pensez toujours que le nouveau four est trop chaud ou ne chauffe pas assez, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'UTILISEZ PAS de thermomètres, comme ceux vendus dans les épiceries, pour contrôler la température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

REMARQUE : Ce réglage n'affecte pas les températures du gril ou de l'auto-nettoyage. Le réglage est conservé en mémoire à la suite d'une panne de courant.

La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) de 35 °F ou 19 °C.

Pour augmenter (+) la température



- 1 Appuyez sur la touche **WARM** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Puis, appuyez une fois sur la touche **WARM** et « Adj » s'affiche.

1 2 3

- 2 À l'aide des touches **numériques**, entrez le nombre de degrés selon lequel vous souhaitez augmenter (+) la température. Par exemple, pour augmenter (+) la température du four de 15, appuyez sur 1 et 5.



- 3 Appuyez sur la touche **START** pour régler la température augmentée (+).

Pour diminuer (-) la température



- 1 Appuyez sur la touche **WARM** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Puis, appuyez une fois sur la touche **WARM** et « Adj » s'affiche.

1 2 3

- 2 À l'aide des touches **numériques**, entrez le nombre de degrés selon lequel vous souhaitez diminuer (-) la température. Par exemple, pour diminuer (-) la température du four de 15, appuyez sur 1 et 5.



- 3 Appuyez à nouveau sur **WARM**, la température diminuée (-) s'affiche à l'écran.



- 4 Appuyez sur la touche **START** pour régler la température augmentée (+).

REMARQUE : Une fois que la température est augmentée ou diminuée, l'écran affiche la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit réglée à nouveau.

REMARQUE : Le réglage du thermostat changera la température de cuisson, de rôtisserie, de cuisson par convection et de rôtisserie par convection.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

FONCTIONS SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR

CHOIX DE LA LANGUE

Les commandes du four sont définies pour être affichées en anglais, mais vous pouvez les afficher en espagnol ou en français.



- 1 Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez deux fois sur la touche **WARM** et « Lng » s'affiche.



- 2 Appuyez sur les touches **numériques 1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.



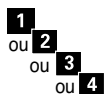
- 3 Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

RÉGLAGE DU VOLUME DE L'ALARME

La fonction de réglage du volume de l'alarme vous permet de régler le volume à un niveau plus acceptable. Il existe quatre niveaux de volume disponibles, fort, normal, bas et muet.



- 1 Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez quatre fois sur la touche **WARM** et « BEEP » s'affiche.



- 2 Appuyez sur les touches **numériques 1** pour FORT, **2** pour NORMAL, **3** pour BAS ou **4** pour MUET.



- 3 Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

RÉGLAGE MARCHE/ARRÊT DU VOYANT DE PRÉCHAUFFAGE

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

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

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



- 1 Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez trois fois sur la touche **WARM** et « PrE » s'affiche.



- 2 Appuyez sur la touche **numérique 1** pour METTRE EN MARCHE ou sur la touche **numérique 2** pour ARRÊTER.



- 3 Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

CHOIX DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE (FAHRENHEIT OU CELSIUS)

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



- 1 Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez cinq fois sur la touche **WARM** et « Unit » s'affiche.



- 2 Appuyez sur la touche **numérique 1** pour F (Fahrenheit) ou sur la touche **numérique 2** pour C (Celsius).



- 3 Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLATS ÉLECTRIQUE

(sur certains modèles)

Le tiroir chauffe-plats maintient au chaud les aliments cuits, prêts à être servis. Il faut que ces aliments soient chauds au préalable.

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLATS



1 Appuyez sur la touche **WARM DRAWER SET/OFF**. **WARMER** clignote.



2 Appuyez sur les touches **numériques 1** pour Faible, **2** pour Moyen ou **3** pour Élevé. Le tiroir chaud va commencer à chauffer après avoir appuyé sur la touche **WARM DRAWER SET/OFF**.

Pour annuler, appuyez sur la touche **WARM DRAWER SET/OFF**.

REMARQUES :

- Le fait d'appuyer sur la touche **CLEAR OFF** n'arrête pas le tiroir chauffe-plats.
- Le tiroir chauffe-plats ne peut pas être utilisé au cours du cycle d'auto-nettoyage.
- Il dispose de trois réglages : 1, 2 et 3. Ces réglages maintiennent différents niveaux de température dans le tiroir chauffe-plats.
- Le tiroir chauffe-plats s'arrête automatiquement après 3 heures.

| Touche numérique | Réglage |
|------------------|-----------------------|
| 1 | Lo (Faible) (tartes) |
| 2 | Med (Moyen) (ragoûts) |
| 3 | Hi (Élevé) (viandes) |

LORS DE L'UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLATS

Le tiroir chauffe-plats maintient au chaud les aliments cuits, prêts à être servis. Il faut que ces aliments soient chauds au préalable.

NE RECOUVREZ PAS le tiroir chauffe-plats ou le plat avec du papier aluminium. Le papier aluminium étant un excellent isolant thermique, il emprisonnerait la chaleur en dessous. Cela altérerait les performances du tiroir chauffe-plats et pourrait endommager les finitions intérieures.

Laissez le tiroir chauffe-plats préchauffer pendant environ 25 minutes.

- **NE VERSEZ PAS** de liquide ou d'eau dans le tiroir chauffe-plats.
- Couvrez les aliments moelleux d'un couvercle ou de papier aluminium.
- Ne couvrez pas les aliments croustillants.
- Les aliments doivent être conservés au chaud dans le récipient de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.

⚠ ATTENTION :

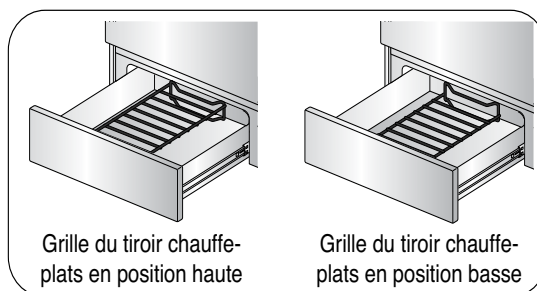
Les récipients en plastique ou le film plastique fondent lorsqu'ils sont en contact direct avec le tiroir chauffe-plats, le plat ou un ustensile chaud. Le plastique fondu ne peut pas être retiré dans certains cas et ne fait pas l'objet de notre garantie.

- Retirez les cuillères de service, etc., avant de placer les récipients dans le tiroir chauffe-plats.

POSITIONNEMENT DE LA GRILLE DU TIROIR CHAUFFE-PLATS

La grille peut être positionnée de deux manières :

- La position haute permet de placer des aliments bas à la fois sous et sur la grille (par exemple, des petits pains ou des biscuits sur la grille et un plat à ragoût en dessous).
- La position basse permet de placer des aliments légers et des récipients vides (par exemple, des petits pains ou des pâtisseries ou des plats) sur la grille. Placez la grille du tiroir chauffe-plats dans l'une des positions, comme indiqué ci-dessous (Fig. 1).



Grille du tiroir chauffe-plats en position haute

Grille du tiroir chauffe-plats en position basse

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLATS ÉLECTRIQUE (sur certains modèles)

TABLEAU DU CHOIX DES TEMPÉRATURES

Pour maintenir au chaud plusieurs aliments différents, réglez les commandes selon les paramètres les plus élevés des aliments.

- La température, le type et la quantité d'aliments, ainsi que le temps de maintien au chaud affectent la qualité des aliments.
- Les aliments placés dans des récipients en verre et en céramique résistants à la chaleur nécessitent un paramètre plus élevé par comparaison avec les aliments placés dans des récipients en métal.
- L'ouverture répétée du tiroir chauffe-plats laisse s'échapper l'air chaud et fait refroidir les aliments.
- Après avoir ajouté des aliments, du temps supplémentaire est nécessaire pour que la température interne du tiroir chauffe-plats se stabilise.
- En présence de grandes charges, il peut s'avérer nécessaire d'utiliser un paramètre plus élevé du tiroir chauffe-plats et de couvrir certains aliments cuits.
- **N'UTILISEZ PAS** de récipients en plastique ou du film plastique.

| Paramètres de commande | Type d'aliments |
|------------------------|---|
| 1 (Faible) | <ul style="list-style-type: none">• Petits pains (mous)• Plats vides |
| 2 (Moyen) | <ul style="list-style-type: none">• Sauces• Œufs• Biscuits• Pâtisseries• Rôtis (bœuf, porc, agneau)• Ragoûts• Légumes• Petits pains (durs) |
| 3 (Élevé) | <ul style="list-style-type: none">• Bacon• Volaille• Pizza• Galettes d'hamburger• Côtelettes de porc• Aliments frits |

POUR RENDRE CROUSTILLANTS DES ALIMENTS SECS

- Placez les aliments dans des plats à rebord bas.
- Préchauffez selon le paramètre 1.
- Vérifiez le l'état de l'aliment après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

POUR MAINTENIR AU CHAUD DES RÉCIPIENTS ET DES PLATS DE SERVICE

Pour maintenir au chaud des récipients et des plats de service, réglez la commande sur 1.

- Utilisez uniquement des plats résistants à la chaleur.
- Si vous souhaitez maintenir au chaud de la porcelaine fine, vérifiez la tolérance maximale à la chaleur des plats auprès du fabricant.
- Vous pouvez faire chauffer des plats vides lors du préchauffage du tiroir chauffe-plats.

ATTENTION :

Utilisez des maniques lors du retrait des plats. Les plats seront chauds.

ATTENTION :

NE LAISSEZ PAS les aliments dans le tiroir chauffe-plats pendant plus de deux heures.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

AVANT UN CYCLE DE NETTOYAGE

Lors du cycle d'auto-nettoyage, nous recommandons d'ouvrir une fenêtre de la cuisine, d'utiliser un ventilateur ou de faire fonctionner la hotte aspirante.

Retirez les grilles du four, la lèchefrite, la grille de la lèchefrite, tous les récipients, les thermomètres et le papier aluminium du four. Ils ne supportent pas les températures élevées du nettoyage.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.



REMARQUES :

- Il est nécessaire de nettoyer manuellement la saleté à l'avant de la cuisinière et à l'extérieur du joint de la porte. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, un tampon à récurer imbibé de savon ou un nettoyant tel que Soft Scrub*. Rincez avec de l'eau propre et séchez.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il se tord ou s'effiloche, remplacez-le.
- Essuyez les éventuelles salissures au fond du four.
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage est éteint.
- Soyez vigilant lors de l'ouverture du four à la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four peut encore être chaud.

RÉGLAGE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

SELF CLEAN

- 1 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN** une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 2 heures et trois fois pour un cycle de 4 heures. Un cycle d'auto-nettoyage de 3 heures est recommandé pour nettoyer de petites salissures. Un cycle d'AUTO-NETTOYAGE de 4 heures est recommandé pour les fours très sales.

START

- 2 Appuyez sur la touche **START**.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température chute en dessous de celle de verrouillage et que l'icône **DOOR LOCKED** s'éteigne.

Le four s'éteint automatiquement à la fin du cycle de nettoyage.

- 3 Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, la porte se déverrouille automatiquement.

- Les mots **DOOR LOCKED** clignotent et les commandes du four vous signalent si vous avez réglé le cycle de nettoyage et oublié de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**. Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, indiquant que la température est inférieure à celle de verrouillage, ouvrez la porte.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes bien réglées pour que le cycle s'effectue correctement.

LANCEMENT DIFFÉRÉ DU NETTOYAGE

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure correcte.

**SELF
CLEAN**

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

**START
TIME**

- 2 Appuyez sur la touche **START TIME**. Entrez l'heure souhaitée de lancement de l'auto-nettoyage à l'aide des touches numériques.

START

- 3 Appuyez sur la touche **START**. **DELAY** et **CLEAN** restent affichés.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche l'heure de démarrage. Le cycle d'auto-nettoyage démarrera automatiquement à l'heure définie. À ce moment, l'icône **DELAY** s'éteint. Il est impossible d'ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température chute en dessous de celle de verrouillage.

AVERTISSEMENT :

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

Le four s'éteint automatiquement à la fin du cycle de nettoyage.

- Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, la porte se déverrouille automatiquement.
- Les mots **DOOR LOCKED** clignotent et les commandes du four vous signalent si vous avez réglé le cycle de nettoyage et oublié de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**. Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, indiquant que la température est inférieure à celle de verrouillage, ouvrez la porte.

AVERTISSEMENT :

- **NE PAS GARNIR** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Sinon, vous risquez d'arrêter la distribution de la chaleur, d'obtenir de mauvais résultats de cuisson et de causer des dégâts permanents à l'intérieur du four (le papier aluminium fond sur la surface intérieure du four).
- Soyez vigilant lors de l'ouverture de la porte à la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

APRÈS UN CYCLE DE NETTOYAGE

- Vous pouvez remarquer la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide après le refroidissement du four.
- S'il reste des taches blanches, retirez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez bien avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne peuvent être enlevés par le cycle d'auto-nettoyage.
- Si le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage, répétez l'opération.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi et que la porte se soit déverrouillée.
- Lors du cycle d'auto-nettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du nettoyage, appuyez sur la touche **COOK TIME**.
- Si les grilles glissent avec peine, appliquez un peu d'huile végétale ou de cuisson sur une feuille d'essuie-tout et frottez les bords des grilles avec cette feuille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que le courant est coupé et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



Si vous déplacez la cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement enclenché lorsque vous la remplacez.



Le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.

⚠ ATTENTION:

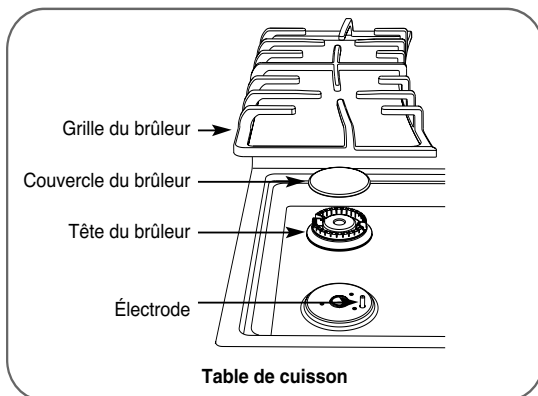
- **NE RETIREZ AUCUNE** pièce de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi et qu'elles puissent être manipulées en toute sécurité.
- **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs de surface sans que toutes les pièces et les grilles soient en place.

L'électrode de l'allumeur électrique est exposée en cas de retrait de la tête du brûleur. Lorsqu'un brûleur est réglé en position **LITE**, tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Il existe un risque d'électrocution.

FRANÇAIS

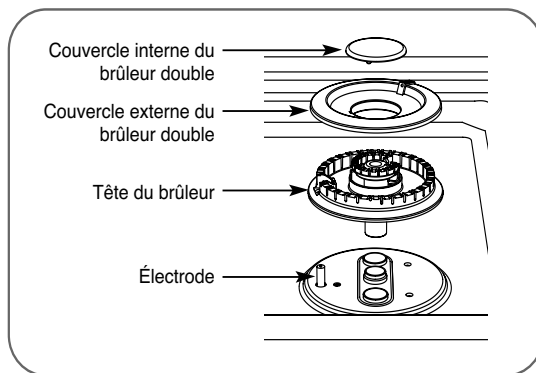
ASSEMBLAGES DES BRÛLEURS SCÉLLÉS

Éteignez toutes les commandes avant de retirer les pièces du brûleur. Les grilles, les couvercles et les têtes de brûleur peuvent être ôtées, ce qui facilite leur nettoyage. Les électrodes ne sont pas amovibles.



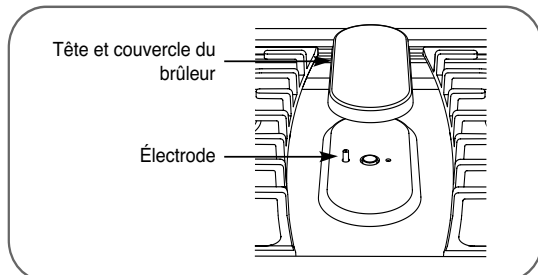
ASSEMBLAGE DU TRÈS GRAND BRÛLEUR DOUBLE (sur certains modèles)

La tête, les couvercles externe et interne du brûleur peuvent être ôtés, ce qui facilite leur nettoyage. L'électrode du brûleur n'est pas amovible.



ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR OVALE

L'assemblage du brûleur ovale peut être ôté, ce qui facilite son nettoyage. L'électrode du brûleur n'est pas amovible.



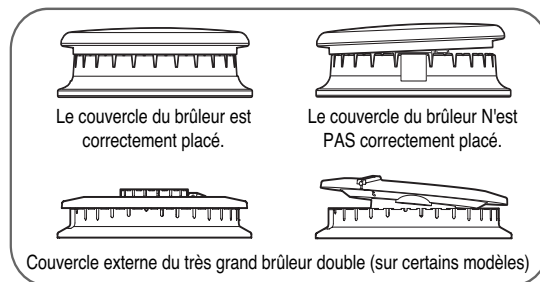
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

COUVERCLES ET TÊTES DES BRÛLEURS

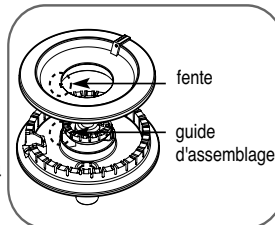
• **NE NETTOYEZ PAS** le produit avec de l'eau de Javel.

COUVERCLES DES BRÛLEURS

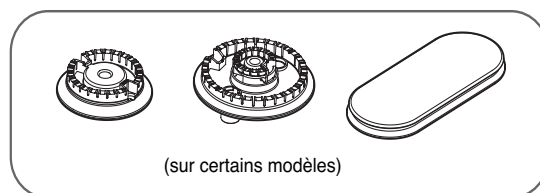
Ôtez-les lorsqu'ils ont refroidi. Lavez les couvercles des brûleurs dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. Vous devez récurer avec un tampon à récurer en plastique pour retirer les particules d'aliments brûlés.



Pour placer correctement le couvercle externe du très grand brûleur double, assurez-vous que la fente est positionnée au-dessus du guide d'assemblage de la tête du brûleur.



TÊTES DES BRÛLEURS ET ASSEMBLAGE DE TÊTE/COUVERCLE DU BRÛLEUR OVALE



Les têtes des brûleurs et l'assemblage de tête/couvercle du brûleur ovale sont amovibles. Ôtez-les simplement de la cuisinière pour les nettoyer. Les fentes des têtes des brûleurs doivent toujours être maintenues propres pour disposer d'une flamme régulière et libre. Des orifices ou des électrodes obstrués ou encrassés empêchent le brûleur de fonctionner correctement.

Toute projection à proximité de l'électrode doit être soigneusement nettoyée. Prenez garde à ne pas cogner une électrode avec un objet dur car cela pourrait l'endommager.

Vous pouvez nettoyer les couvercles ou les têtes des brûleurs systématiquement, en particulier après importants déversements ayant pu obstruer les ouvertures. Ôtez-les lorsqu'ils ont refroidi.

Pour retirer les aliments brûlés, faites tremper les têtes des brûleurs dans un mélange d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 à 30 minutes. En présence de taches plus résistantes, utilisez une brosse à dents.

REMARQUES :

• **N'UTILISEZ PAS** de l'aine d'acier ou des poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.

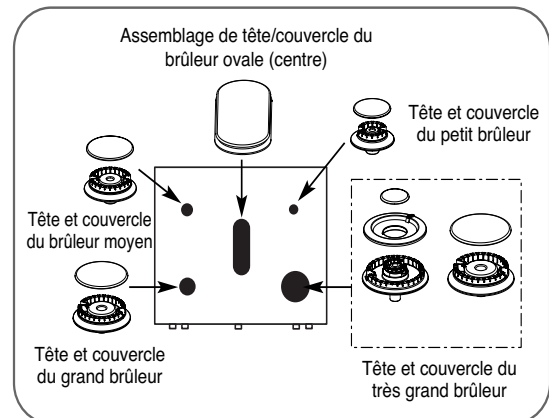
• Les brûleurs ne s'allumeront pas si le couvercle est ôté.

APRÈS LE NETTOYAGE

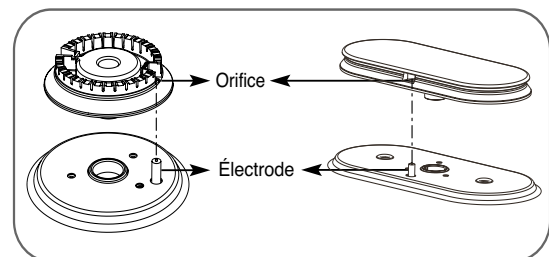
Avant de replacer les couvercles et les têtes des brûleurs, secouez-les pour retirer les restes d'eau et séchez-les bien.

REMISE EN PLACE

Remettez en place les têtes et les couvercles des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson, aux emplacements corrects, en fonction de leur taille.



Assurez-vous que l'orifice de la tête du brûleur est positionnée au-dessus de l'électrode.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

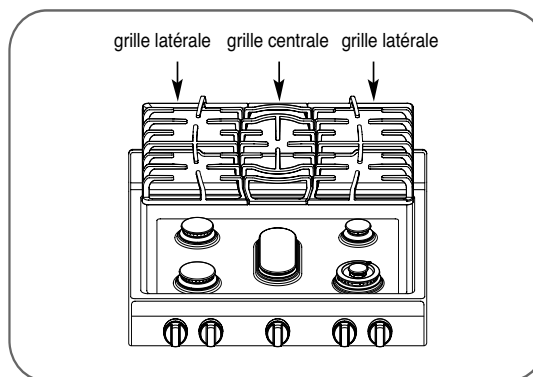
GRILLES DES BRÛLEURS

Votre cuisinière dispose de trois grilles.

Pour une stabilité maximale, ces grilles doivent être uniquement utilisées dans leur position correcte; deux grilles latérales peuvent être interverties de la gauche à la droite et de l'avant à l'arrière.

N'UTILISEZ PAS un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'écailler en absence d'ustensile pour absorber la chaleur.

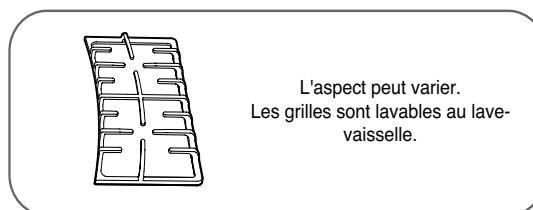
Bien qu'elles soient solides, les grilles perdront progressivement leur brillance, même si vous les entretenez au mieux.



FRANÇAIS

NETTOYAGE

Ôtez-les lorsqu'elles ont refroidi. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et, bien entendu, après les déversements. Lavez-les dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. Lorsque vous les remettez en place, assurez-vous qu'elles sont bien positionnées au-dessus des brûleurs. Remettez-les en place pour former des arcs continus avec les cannelures centrales des trois grilles. Les grilles sont lavables au lave-vaisselle.



REMARQUE : NE NETTOYEZ PAS les grilles dans un four à auto-nettoyage.

SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager la surface en émail vitrifié de la table de cuisson et qu'elle ternisse, nettoyez les salissures immédiatement. Les aliments très acides (tomates, la choucroute, les jus de fruits, etc.) ou les aliments très sucrés peuvent ternir cette surface s'ils y sont laissés. Lorsque la surface a refroidi, lavez et rincez.

En présence d'autres salissures comme la graisse, etc., lavez avec de l'eau savonneuse une fois que la surface a refroidi. Puis, rincez et essuyez avec un chiffon sec.

REMARQUE : NE SOULEVEZ PAS la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et entraîner son mauvais fonctionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

N'UTILISEZ PAS de tampons de l'aine d'acier; ils rayeront de rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude et savonneuse ou un nettoyant ou produit de polissage pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface en direction du grain. Suivez les instructions de nettoyage de la surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat du nettoyant ou produit de polissage pour acier inoxydable, ou pour trouver l'emplacement d'un revendeur à proximité de votre domicile, appelez notre numéro sans frais de service après-vente :

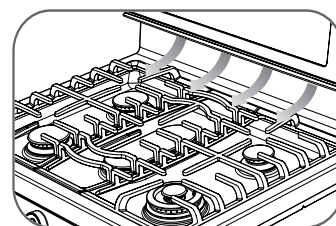
1-888-542-2623

ou visitez notre site Internet à l'adresse suivante :
ca.lgservice.com

ÉVÉNEMENTS DU FOUR

NE BOUCHEZ JAMAIS les événements (bouches d'aération) de la cuisinière. Elles permettent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à la combustion correcte.

Les bouches d'aération se situent à l'arrière de la table de cuisson, au niveau des parties supérieure et inférieure de la porte du four et au niveau de la partie inférieure de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plats.



PANNEAU DE COMMANDE

Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres.

Retirez les grosses salissures à l'aide d'eau chaude savonneuse.

N'utilisez pas d'abrasifs.

REMARQUE : Pour éviter d'activer le panneau de commande au cours du nettoyage, débranchez la cuisinière.

PANNEAU AVANT ET BOUTONS

IL est recommandé d'essuyer le panneau avant après toute utilisation du four. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer ou rincer. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre. Pour le rinçage, utilisez de l'eau claire. Essuyez avec un chiffon doux.

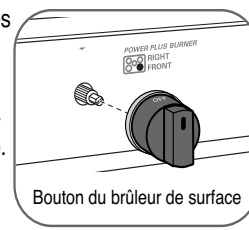
N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, des tampons à récurer en plastique ou des nettoyants pour four sur le panneau avant : ils pourraient endommager les finitions.

N'ESSAYEZ PAS de plier les boutons en les tirant ou en pendant une serviette ou d'autres charges similaires. Cela pourrait endommager la tige de soupape de gaz.

Les boutons peuvent être retirés pour un nettoyage plus facile.

Assurez-vous que les boutons sont en position d'**arrêt** et tirez-les vers vous pour le nettoyage.

Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que la position d'**arrêt** est centrée au niveau du haut et faites glisser le bouton directement sur la tige.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

PORTE DU FOUR

La porte du four est amovible, mais elle est lourde. Il se peut que vous ayez besoin d'aide lors du retrait et de la remise en place de la porte.

⚠ ATTENTION :

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

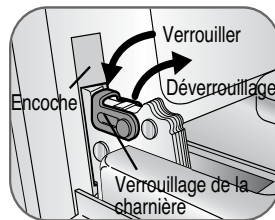
RETRAIT DE LA PORTE

Étape 1

Ouvrez complètement la porte.

Étape 2

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

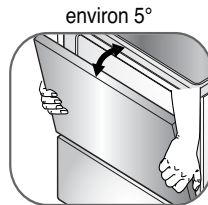


Étape 3

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

Étape 4

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



Étape 5

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

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA PORTE

- **NE LAISSEZ PAS** trop d'eau entrer dans les orifices ou les fentes de la porte.
- La zone située à l'intérieur du joint à l'avant de la cavité étant nettoyée au cours du cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas nécessaire que vous la laviez à la main.
- La zone située à l'extérieur du joint peut être nettoyée à l'aide d'un tampon à récurer en plastique imbibé de savon.

REMISE EN PLACE DE LA PORTE

Étape 1

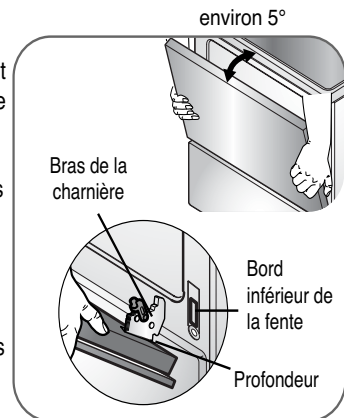
Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

Étape 2

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

Étape 3

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



Étape 4

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

Étape 5

Fermez la porte du four.



NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE

- Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer minutieusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyeur pour vitres pour nettoyer la vitre de l'extérieur de la porte.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et des ustensiles contenant des acides peuvent entraîner une décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque la surface a refroidi, nettoyez et rincez.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs pour four, de poudres de nettoyage ou des nettoyeurs abrasifs sur l'extérieur de la porte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

FOND DU FOUR

Le fond du four présente des finitions en émail vitrifié. Pour faciliter le nettoyage, protégez le fond du four des éclaboussures en plaçant une tôle sur la grille au-dessous de celle que vous utilisez. Cela est particulièrement important lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments acides. Les garnitures chaudes de fruits ou les autres aliments fortement acides (comme les tomates, la choucroute et les sauces à base de vinaigre ou de jus de citron) peuvent provoquer des trous et endommager la surface en émail vitrifié. Ils doivent être essuyés immédiatement.

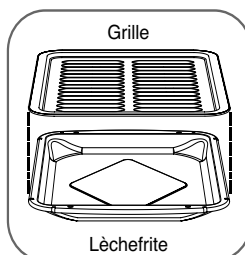
N'UTILISEZ PAS de papier aluminium sur le fond de la cuisinière. Cela peut endommager la cavité du four. Cela peut également bloquer la circulation de l'air du brûleur, ce qui gêne la distribution de chaleur.

Pour nettoyer les salissures, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer. Rincez bien pour retirer tout le savon avant l'auto-nettoyage.

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Une fois la cuisson terminée, sortez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez soigneusement la graisse de la lèchefrite dans un récipient adapté. Nettoyez et rincez la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude savonneuse ou un tampon à récurer en plastique.

Si des aliments ont été brûlés sur la lèchefrite ou la grille, vaporisez du détergent dessus et laissez agir. Pour nettoyer utilisez du papier de ménage ou un chiffon de lavage avec l'eau chaude.



REMARQUES :

- La lèchefrite et la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant pour four commercial.
- Elle sont lavables au lave-vaisselle.
- **NE RANGEZ PAS** une lèchefrite et une grille sales dans la cuisinière.
- **NE NETTOYEZ PAS** la lèchefrite ou la grille dans un four à auto-nettoyage.

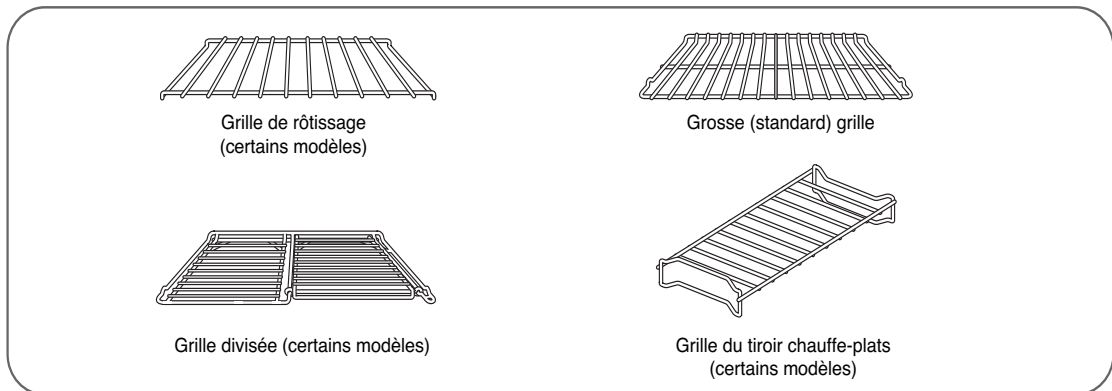
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

GRILLES DU FOUR ET DU TIROIR CHAUFFE-PLATS

Si votre four est équipé de grilles en nickel, retirez-les avant le début du cycle d'auto-nettoyage.

Pour nettoyer les grilles en nickel, utilisez un nettoyant abrasif. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. S'il est plus difficile de faire glisser les grilles, frottez les bords ou les supports des grilles avec de l'huile végétale.

FRANÇAIS



REMPACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

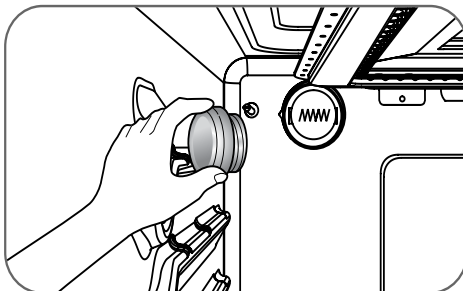
L'ampoule du four est une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur ÉCLAIRAGE DU FOUR pour l'allumer ou l'éteindre. L'éclairage ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

REMPACEMENT

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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

TIROIR CHAUFFE-PLATS AMOVIBLE

REMARQUE : Avant d'effectuer un réglage, un nettoyage ou une réparation, débranchez la cuisinière. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir chauffe-plats est froide.

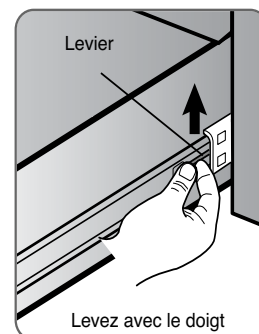
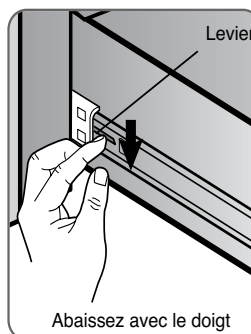
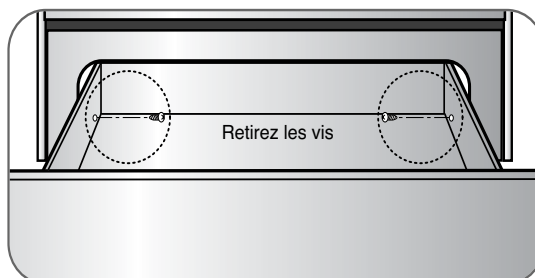
La plupart des nettoyages peuvent être effectués alors que le tiroir chauffe-plats est en place. Cependant, le tiroir chauffe-plats peut être retiré si un nettoyage supplémentaire est nécessaire. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour bien nettoyer.

RETRAIT DU TIROIR CHAUFFE-PLATS :

- 1 Ouvrez complètement le tiroir chauffe-plats.
- 2 Retirez les 2 vis (côtés droit et gauche). (consultez l'illustration à droite)
- 3 Localisez le levier de glissement de chaque côté du tiroir chauffe-plats, abaissez le levier de gauche et levez le levier de droite.
- 4 Tirez le tiroir chauffe-plats de la cuisinière.

REMISE EN PLACE DU TIROIR CHAUFFE-PLATS :

- 1 Tirez les glissières de support vers l'avant de la glissière du châssis.
- 2 Alignez la glissière de chaque côté du tiroir chauffe-plats avec les fentes des glissières de la cuisinière.
- 3 Poussez le tiroir chauffe-plats vers l'intérieur de la cuisinière jusqu'à ce que les leviers émettent un « clic » (environ 5 cm). Ouvrez à nouveau le tiroir pour mettre les glissières de support en place.
Si vous n'entendez pas le « clic » ou si les glissières de support ne semblent pas bien positionnées, retirez le tiroir chauffe-plats et répétez les étapes 2 à 4.
Cela minimise les dommages causés aux glissières de support.
- 4 Remettez les deux vis.



AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

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

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|--|--|---|
| Les brûleurs du dessus ne s'allument pas ou ne produisent pas une flamme régulière. | <ul style="list-style-type: none"> • La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. • Les fentes situées sur le côté des brûleurs peuvent être obstruées. • Mauvais assemblage des brûleurs. | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la fiche est branchée sur une prise qui fonctionne et qui est bien mise à la terre. • Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez s'il y a des aliments brûlés ou de la graisse dans la zone des électrodes. Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE • Assurez-vous que les pièces des brûleurs sont bien installées. Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE |
| Les flammes sont très grandes ou jaunes | <ul style="list-style-type: none"> • Mauvais rapport air/gaz. | <ul style="list-style-type: none"> • Si la cuisinière fonctionne au gaz PL, contactez l'installateur ou la personne ayant réalisé la conversion. |
| Les brûleurs s'allument mais pas le four | <ul style="list-style-type: none"> • La soupape d'arrêt de gaz du four a pu être accidentellement déplacée au cours du nettoyage ou du déplacement. | <ul style="list-style-type: none"> • Pour vérifier le robinet d'arrêt de gaz, cherchez le levier de ce robinet à l'arrière du fourneau. |
| Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement | <ul style="list-style-type: none"> • Commandes du four mal réglées. • La position de la grille est incorrecte. • Utilisation de récipients inadaptés ou de taille inadaptée. • Le thermostat du four doit être réglé. • L'horloge n'est pas réglée correctement. • Du papier aluminium a été utilisé de manière incorrecte dans le four. | <ul style="list-style-type: none"> • Consultez la section UTILISATION DU FOUR. • Consultez la section UTILISATION DU FOUR. • Consultez la section UTILISATION DU FOUR. • Consultez la section RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR • Consultez la section UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR • Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE |

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|--|---|--|
| Les aliments ne grillent pas bien dans le four. | <ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four sont mal réglées• La porte du four n'est pas fermée.• La grille n'est pas à la bonne position.• On fait cuire les aliments dans un plat chaud.• L'ustensile de cuisine ne convient pas à l'utilisation du gril.• La feuille d'aluminium utilisée sur le lèchefrite et la grille n'est pas bien ajustée et fendue tel que recommandé. | <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous d'appuyer sur BROIL HI/LO.• Consultez la section UTILISATION DU FOUR.• Consultez la section GUIDE D'UTILISATION DU GRIL.• Utilisez le lèchefrite et la grille fournis avec la cuisinière. Assurez-vous qu'ils ont refroidi.• Utilisez le lèchefrite et la grille fournis avec la cuisinière.• Consultez la section UTILISATION DU FOUR. |
| La température du four est trop ou pas assez élevée | <ul style="list-style-type: none">• Le thermostat du four doit être ajusté. | <ul style="list-style-type: none">• Consultez la section UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR. |
| L'horloge et le minuteur ne fonctionnent pas | <ul style="list-style-type: none">• La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant.• Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.• Les commandes du four ne sont pas bien réglées. | <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.• Consultez la section UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR. |
| La lampe du four ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none">• L'ampoule est dévissée ou défectueuse.• La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant. | <ul style="list-style-type: none">• Resserrez ou remplacez l'ampoule.• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre. |
| L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none">• La température du four est trop élevée pour régler l'auto-nettoyage.• Les commandes du four ne sont pas bien réglées | <ul style="list-style-type: none">• Laissez la cuisinière refroidir à la température de la pièce et réglez les commandes de nouveau.• Consultez la section UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE. |
| Son de grésillement, d'éclatement | <ul style="list-style-type: none">• Il s'agit du son du métal qui chauffe ou se refroidit lors de la cuisson ou de l'auto-nettoyage. | <ul style="list-style-type: none">• Cela est normal. |
| Fumée excessive durant un cycle d'auto nettoyage. | <ul style="list-style-type: none">• Saletés excessives. | <ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur CLEAR OFF. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez que le témoin LOCKED DOOR s'éteigne. Essuyez la saleté excédentaire et refaites l'auto-nettoyage. |

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|--|---|
| La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage | <ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. | <ul style="list-style-type: none"> Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage. Ceci peut prendre jusqu'à une heure une fois le cycle achevé. |
| Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage | <ul style="list-style-type: none"> Commandes du four mal réglées. Le four est très sale. | <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR. Nettoyer les salissures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. En cas de four très sale, il peut être nécessaire de renouveler l'auto-nettoyage ou de prolonger le cycle. |
| « CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING » ou « DOOR OPENED » s'affiche à l'écran | <ul style="list-style-type: none"> Le gril ou le cycle d'auto-nettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. | <ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four. |
| L'icône « DOOR LOCKED » s'allume lorsque vous souhaitez cuire | <ul style="list-style-type: none"> La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé au-dessous de la température de verrouillage. | <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CLEAR OFF. Laissez le four refroidir. |
| « F-et un nombre ou une lettre » clignote à l'écran | <ul style="list-style-type: none"> Vous voyez « F3 ». Vous voyez « F11 ». En cas de répétition du code de fonctionnement. | <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CLEAR OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Vérifiez la soupape d'arrêt du gaz au niveau du four ou de l'alimentation principale (reportez-vous à la section « Les brûleurs s'allument mais pas le four »). Débranchez la cuisinière pendant 5 minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez un dépanneur. |
| Les grilles du four glissent difficilement | <ul style="list-style-type: none"> Les grilles en nickel (le cas échéant) ont été nettoyées lors d'un cycle d'auto-nettoyage. | <ul style="list-style-type: none"> Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et essuyer les bords des grilles. N'utilisez pas sprays lubrifiants. |
| Coupure de courant, l'horloge clignote | <ul style="list-style-type: none"> Coupure de courant ou surtension. | <ul style="list-style-type: none"> Réglez l'horloge à nouveau. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le régler à nouveau en appuyant sur la touche CLEAR OFF, ainsi que l'horloge et toutes les fonctions de cuisson. |
| Odeur de brûlé ou de gras émanant de l'évent | <ul style="list-style-type: none"> C'est un phénomène normal dans un four neuf qui s'atténuera avec le temps. | <ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, lancer un cycle d'auto-nettoyage d'au moins 3 heures. Consultez la section UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR. |
| Odeur forte | <ul style="list-style-type: none"> Une odeur provenant de l'isolation située autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four. | <ul style="list-style-type: none"> Cela est temporaire. |
| Bruit du ventilateur | <ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. | <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. Le ventilateur de convection s'arrête si la porte est ouverte. |

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|--|--|
| Le ventilateur à convection ne fonctionne pas (modèles à convection) | <ul style="list-style-type: none">• La température de préchauffage n'est pas atteinte.• Agissez à l'opposé du cycle de chauffage | <ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur se met en marche automatiquement une fois que la température de préchauffage est atteinte.• Cela est normal. |
| Le tiroir chauffe-plats ne glisse plus facilement ou traîne | <ul style="list-style-type: none">• Le tiroir chauffe-plats n'est pas aligné.• Le tiroir chauffe-plats est trop chargé ou la charge n'est pas équilibrée. | <ul style="list-style-type: none">• Ouvrez complètement le tiroir chauffe-plats et poussez-le complètement. Consultez la section Entretien et nettoyage de la cuisinière.• Réduisez le poids. Répartissez le contenu du tiroir chauffe-plats. |
| Le tiroir chauffe-plats ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none">• Un fusible peut avoir fondu ou le disjoncteur peut avoir sauté.• Le four est en cours d'auto-nettoyage.• Les commandes sont mal réglées. | <ul style="list-style-type: none">• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.• Attendez la fin du cycle d'auto-nettoyage et le refroidissement du four.• Consultez la section <i>Utilisation du tiroir chauffe-plats électrique</i>. |
| Présence d'une condensation excessive dans le tiroir chauffe-plats | <ul style="list-style-type: none">• Présence de liquide dans le tiroir chauffe-plats.• Aliments non couverts.• Le réglage de la température est trop élevé. | <ul style="list-style-type: none">• Retirez le liquide.• Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier aluminium.• Réduisez la température. |
| Les aliments sèchent dans le tiroir chauffe-plats | <ul style="list-style-type: none">• De l'humidité s'échappe.• Le tiroir chauffe-plats n'est pas complètement fermé. | <ul style="list-style-type: none">• Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier aluminium.• Poussez le tiroir chauffe-plats jusqu'à l'engagement du loquet. |

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

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.

| |
|--|
| PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.) |
| Four Gaz |
| Un (1) an à compter de la date d'achat initiale |
| Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement) |

FRANÇAIS

- ⊕ Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- ⊕ Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- ⊕ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUMENTIONNÉE. 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