

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

**CUISINIÈRE  
INDUCTION  
ÉLECTRIQUE**

**Veillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.**

LSE4617\*\*

LSE4616\*\*



MFL69300805\_22

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

Copyright © 2016 - 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

# TABLE DES MATIÈRES

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## 10 APERÇU DU PRODUIT

---

- 10 Pièces
- 10 Accessoires

## 11 INSTALLATION

---

- 11 Aperçu de l'installation
- 11 Caractéristiques du produit
- 12 Avant d'installer la cuisinière
- 13 Installation de la cuisinière
- 15 Exigences pour les connexions électriques
- 15 Enclenchement du dispositif antibasculement
- 16 Cale d'espacement arrière optionnelle
- 16 Test de fonctionnement

## 17 FONCTIONNEMENT

---

- 17 Aperçu du panneau de commande
- 19 Position des pommeaux
- 20 Modification des réglages du four
  - 20 Clock (Horloge)
  - 20 Lockout (Verrouillage)
  - 20 Réglages minimum et maximum par défaut
  - 21 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)
  - 21 Wi-Fi
  - 21 Settings (Réglages)
    - Réglage du mode horaire
    - Convection à conversion automatique
    - Réglage de la température du four
    - Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage
    - Réglage du four volume de l'avertisseur
    - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
    - Allumer ou éteindre l'avertisseur de la cuisinière
- 23 Start Time [Delayed Timed Cook] (Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])
- 23 Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])
- 23 Oven Light (Lampe du four)
- 24 Utilisation de la surface de cuisson
  - 24 Zones de cuisson
  - 24 Avantages de la surface de cuisson à induction
  - 24 Cuisinière à induction
  - 25 Disposition des casseroles
  - 25 Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson
  - 25 Capteurs de casseroles
  - 26 Taille minimale et maximale de la casserole

- 26 Casseroles chaudes et chaleur résiduelle
- 26 Mise en conserve à domicile
- 27 Réglage des commandes de la surface de cuisson
- 27 Indicateur de surface chaude
- 27 Utilisation des éléments de cuisson
- 28 Réglage recommandé pour la surface de cuisson
- 28 Recommandations pour le préchauffage des casseroles
- 28 Bruits pendant l'utilisation de la cuisinière
- 29 Contrôle de la puissance
- 29 Zone réchaud
- 30 Utilisation du four
  - 30 Avant d'utiliser le four
  - 30 Événement du four
  - 30 Utilisation des grilles du four
  - 30 Bake (Cuisson)
  - 31 Mode Convection
  - 32 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
  - 33 Broil (Grillage)
  - 34 Guide de grillage recommandé
  - 35 Warm (Réchaud)
  - 35 Proof (Levage du pain)
  - 35 Speed Roast (Rôtissage rapide)
  - 36 Sonde thermique (Pour le modèle: LSE4617)
  - 37 Mise en marche différée
- 37 Utilisation du tiroir-réchaud (Pour le modèle: LSE4617)

## 39 FONCTIONS INTELLIGENTES

---

- 39 Application LG ThinQ
- 40 Avis d'Industrie Canada
- 40 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation
- 41 Fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

## 42 ENTRETIEN

---

- 42 Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique
- 43 EasyClean<sup>®</sup>
- 46 Self Clean (Autonettoyage)
- 48 Remplacement de la lampe du four
- 48 Nettoyage de l'extérieur
- 49 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles
- 50 Directives d'entretien de la porte

## 51 DÉPANNAGE

---

- 51 FAQ
- 53 Avant d'appeler le réparateur

## 57 GARANTIE LIMITÉE

---

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au <http://www.lg.com>.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous indique les dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent : Voici le message que ces mots véhiculent :



**AVERTISSEMENT** – Indique une situation dangereuse qui, si elle se produit, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



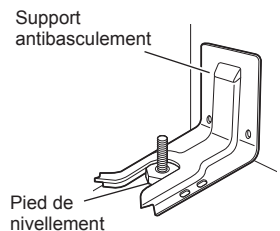
**MISE EN GARDE** – Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

## DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



### AVERTISSEMENT

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, ENLEVER LE TIROIR ET S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLENCHÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT.** Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.
- Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué.
- Vérifier si le dispositif antibasculement a été installé correctement et fixé au plancher ou au mur, puis enclenché dans le pied de mise à niveau de la cuisinière.
- Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement ou si ce dernier n'est pas enclenché.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
- Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
- Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
- Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four, deviennent chaudes aussi et pourraient causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- **Ouvrir la porte du four prudemment.** L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de sortir la nourriture ou de la remettre au four.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four parce qu'ils peuvent en égratigner la surface. Les égratignures pourraient faire éclater la vitre.



### AVERTISSEMENT

Si la vitre de la porte, la vitrocéramique, la surface, ou l'unité de chauffage du four de l'appareil sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.

- Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans la grille du poêle à charbon. (Modèle LSE4617ST seulement)
- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- Ne jamais tenter de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. Les ustensiles de cuisine seront chauds. **Utiliser uniquement des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Avant d'utiliser les fonctions Wi-Fi, ouvrez la porte du four et assurez-vous que celui-ci est prêt pour le préchauffage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour l'empêcher de tomber.
- Pour éviter une surchauffe, n'installez pas de panneau décoratif devant l'appareil.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5 po).

## MATIÈRES INFLAMMABLES



### AVERTISSEMENT

Retirez tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont en cours d'utilisation.
- **Portez des vêtements appropriés.** Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants qui peuvent prendre feu, s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, et causer des brûlures graves.
- N'utilisez pas le four pour sécher des vêtements. Utilisez le four uniquement à la fin prévue.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyeurs ou les aérosols.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.
- Il faut s'assurer que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.



### AVERTISSEMENT

Avant de replacer l'ampoule électrique du four, couper l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

## FRITEUSE

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse de friture, bien mélanger les deux ingrédients avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumée.

- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

### SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas toucher la surface chaude située entre le bas de la porte du four et le haut du tiroir sur le devant du four pendant que le four est en marche. La surface devient chaude et peut causer des brûlures et d'autres blessures.
- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.



#### AVERTISSEMENT

**Ne pas laisser d'enfants seuls** ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.



#### MISE EN GARDE

Ne pas remiser dans une armoire au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur la cuisinière ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.

- Ne laissez jamais un enfant s'accrocher à la porte du four.
- Ne permettez pas aux enfants de pénétrer dans le four.
- Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



#### AVERTISSEMENT

• L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les jeunes enfants doivent être sous supervision constante lorsqu'ils se trouvent près de l'appareil.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Les enfants qui nettoient ou entretiennent l'appareil doivent être supervisés.

### SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES** et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et causer une décharge électrique. Mettre l'appareil hors tension afin d'éviter la possibilité d'un choc électrique et communiquer immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne pas placer ni ranger d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque les éléments ne sont pas allumés.

- **Choisir la taille d'élément appropriée.** Pour les petites casseroles et poêles, utilisez les petits éléments chauffants. Pour les grandes casseroles et poêles, utilisez les grands éléments chauffants. Choisir des poêles et casseroles au fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de poêles et casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct, et les vêtements peuvent s'enflammer.
- **Poêles et casseroles émaillées.** Seuls certains types de poêles et casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique et en terre cuite ou émaillées peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans se briser par suite d'une brusque variation de température.
- Ne jamais cuisiner directement sur la surface en verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever les ustensiles de cuisine. N'appuyez pas sur le capteur de la lèchefrite.



### AVERTISSEMENT

**Ne laissez pas de gras ou d'huile sans surveillance sur la surface de cuisson. Les liquides renversés peuvent prendre feu.**

- La surface de cuisson n'est pas conçue pour être contrôlée à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- **La poignée des ustensiles doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents.** Cela réduit le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile.
- Nettoyez immédiatement les liquides renversés sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.
- Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. **Ne laissez jamais sans surveillance un élément de surface réglé à feu vif.** L'utilisation d'un ustensile dont la taille correspond à celle de l'élément améliore également l'efficacité. Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec prudence.** N'utilisez pas des éponges ou un chiffon pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié. Si on utilise une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas allumer les éléments de surface avant d'y avoir placé les ustensiles de cuisson.
- Ne pas ranger au-dessus de la surface de cuisson des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.
- Ne pas placer du papier d'aluminium ou des éléments en plastique comme des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de tampons à récurer ni de tampons de nettoyage abrasifs, car ils peuvent égratigner la surface.

## TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 32 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.

- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean® plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

## SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION



### MISE EN GARDE

Supervisez tous les processus de cuisson. Supervisez en tout temps les processus de cuisson rapide.

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- N'obstruez aucun orifice d'aération.
- Attendez que le four soit froid pour placer les grilles.
- Ne pas mettre la poignée en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne placez pas de la nourriture ou un ustensile de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- **N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau.** Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie. Ne pas verser d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse et causer des blessures.
- Tirer la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne pas utiliser le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage quand il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteindre le four immédiatement et demander à un technicien qualifié de remplacer cet élément.
- Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

## SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE



### MISE EN GARDE

Retirez les aliments, les plats, les grilles et les accessoires du four avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Retirez tous les objets placés dans le tiroir du bas.

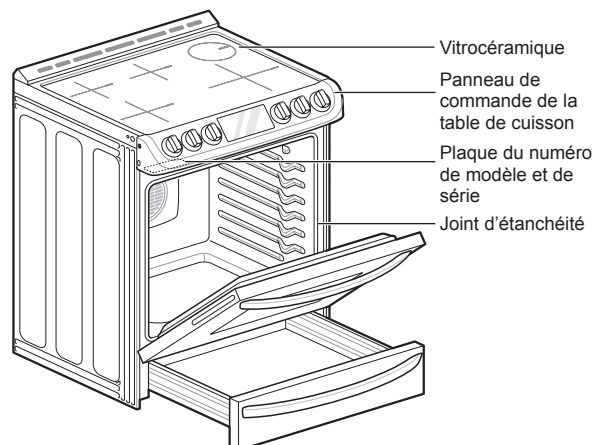
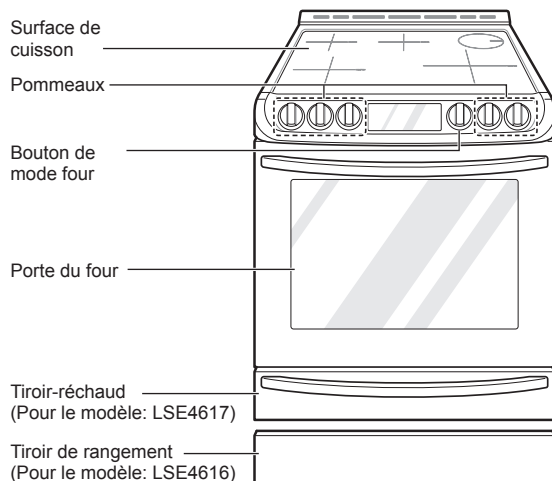
- Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four lors du cycle d'autonettoyage et tenez les enfants loin de l'appareil. Ces surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'à l'habitude.
- Ne nettoyez pas le four à l'aide d'un jet de vapeur.
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant d'exécuter le programme d'autonettoyage.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour le four.** N'utiliser aucun produit nettoyant pour fours commerciaux ni aucun revêtement de protection des parois de la cavité dans le four ou près de toute partie du four.
- Ne gardez jamais les oiseaux dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.
- Instructions importantes. Si un code d'erreur « F » (défaillance) s'affiche et que trois longs bips se font entendre, le mode autonettoyage est défectueux. Mettre l'appareil hors tension en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur et demander à un technicien qualifié de faire l'entretien.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude durant le cycle d'autonettoyage. Par conséquent, il faudrait éviter de toucher la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage.
- Ne jamais verser d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer. Ceci peut causer un dysfonctionnement du four.
- Assurez-vous que les lampes du four ont refroidi avant de procéder au nettoyage.
- **Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four.** Cette pièce essentielle doit demeurer intacte pour assurer l'étanchéité de la porte du four. Il faut veiller à ne pas froter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.
- En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteindre le four et laisser l'incendie s'éteindre. Ne forcez pas la porte à rester ouverte. L'introduction d'air frais dans un four ayant atteint la température d'autonettoyage peut provoquer un embrasement éclair. Le nonrespect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.

## BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
  - Viandes hachées : 160 °F
  - Volaille : 165 °F
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
  - Poisson/fruits de mer : 145 °F

# APERÇU DU PRODUIT

## Pièces



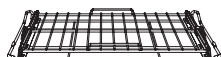
## Accessoires

### Accessoires inclus

Pour le modèle: LSE4617



Grille lourde (2 ch.)



Grille à glissement (1 ch.)



Sonde thermique (1 ch.)



Grille du bas (1 ch.)



Nettoyant de surface de cuisson  
(1 ch.)



Tampon à récurer antirayure  
(1 ch.)

Pour le modèle: LSE4616



Grille standard (3 ch.)

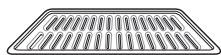


Nettoyant de surface de cuisson  
(1 ch.)

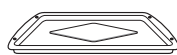


Tampon à récurer antirayure  
(1 ch.)

### Accessoires facultatifs



Plaque chauffante



Lèche-frite

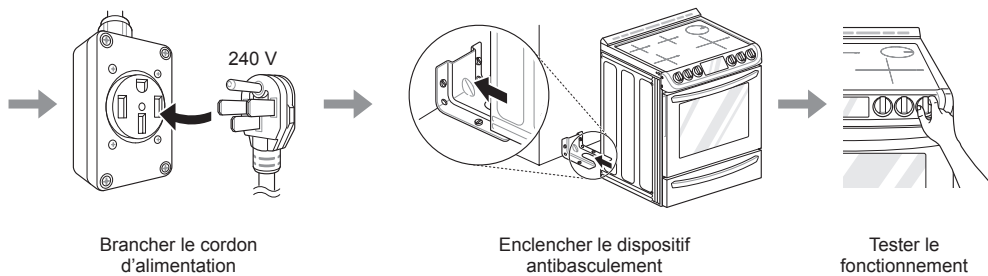
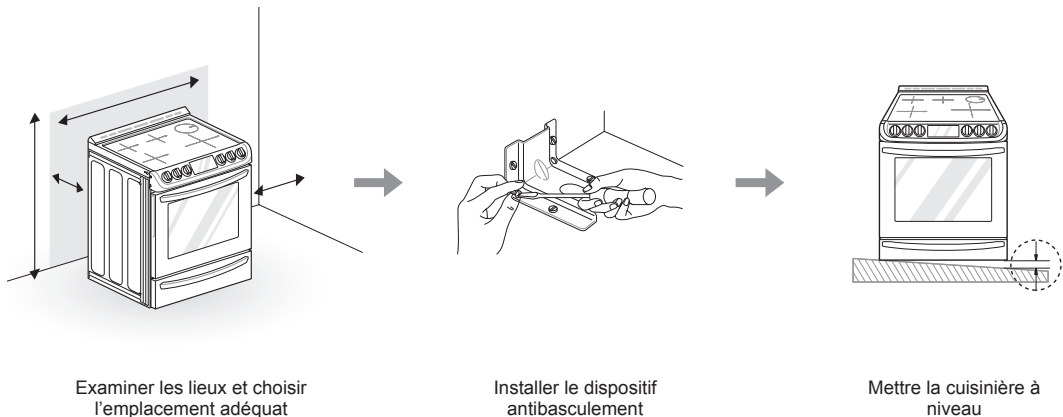
### REMARQUE

- Communiquez avec le service à la clientèle de LG au 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 au Canada) s'il manque des accessoires.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

# INSTALLATION

## Aperçu de l'installation

Veillez d'abord lire ces instructions d'installation après l'achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.



## Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques décrits dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Modèles de cuisinière	LSE4617, LSE4616
Description	Cuisinière Induction électrique encastrée
Conditions de l'alimentation	LSE4617: 12,7 kW 120/240 VAC or 10,5 kW 120/208 VAC LSE4616: 11,6 kW 120/240 VAC or 9,8 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	29 7/8 po (L) x 37 7/8 po (H) x 26 1/2 po (P) (P avec la porte fermée) 75,7 cm (L) x 96 cm (H) x 67,3 cm (P) (P avec la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Poids net	LSE4617: 198,4 lb (90,0 kg) LSE4616: 191,8 lb (87,0 kg)
Capacité totale	Cap. totale : 6,3 pi³

## Avant d'installer la cuisinière

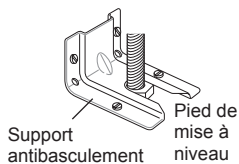
### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué. Vérifier si le dispositif antibasculement est installé correctement. S'assurer que le dispositif antibasculement est réenclenché après avoir déplacé la cuisinière. Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort d'enfants et d'adultes ou leur occasionner des brûlures graves.



Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



Si le dispositif antibasculement n'a pas été obtenu avec l'achat, composer le 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 au CANADA) pour en recevoir un sans frais supplémentaires.

### ⚠ AVERTISSEMENT

- **Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre.** Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **Porter des lors de l'installation.** Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures.

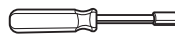
### Outils nécessaires



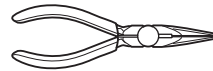
Tournevis Phillips



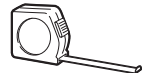
Tournevis plat



Tourne-écrou 1/4 po



Pincettes



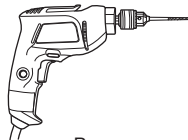
Ruban à mesurer



Niveau



Clé ajustable



Perceuse



Lunettes de protection

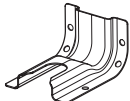


Gants

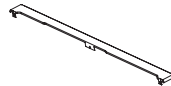
### Pièces fournies



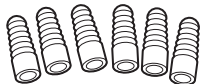
Gabarit (1)



Trousse antibasculement (1)



Élément de remplissage arrière (1)



Manchons d'ancrage (6)



Tire-fond (6)

### REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour l'utilisation de tout autre électroménager produisant de la chaleur, il faut respecter certaines mesures de sécurité.
- Il faut s'assurer que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

## Installation de la cuisinière

### Déballer et déplacer la cuisinière

#### MISE EN GARDE

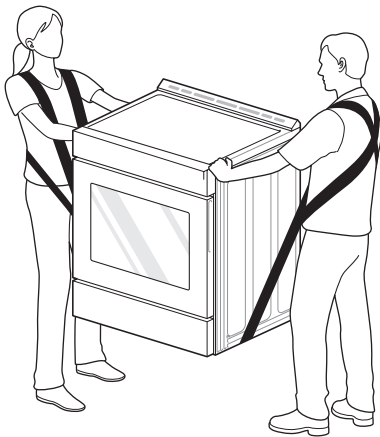
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou tirer l'appareil au cours de l'installation ou pour déplacer l'appareil pour le nettoyer ou le réparer.** Ceci pourrait entraîner des dommages à la porte du four.

Retirez l'emballage, le ruban et les étiquettes temporaires de la cuisinière avant de l'utiliser. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.

Frottez énergiquement avec le pouce pour retirer le ruban ou la colle restés à la surface. On peut aussi facilement retirer le ruban ou la colle en les frottant avec les doigts après y avoir versé du savon liquide à vaisselle. Nettoyez la surface à l'eau tiède et essuyez-la pour qu'elle soit sèche.

Ne retirez pas le ruban ou la colle au moyen d'instruments pointus, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs. Ces produits peuvent endommager la surface de la cuisinière.

La cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utilisez une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, faites glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



### Choix de l'emplacement adéquat

#### MISE EN GARDE

- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la cuisinière.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la cuisinière qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 200 °F (93 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

La cuisinière devrait toujours être branchée dans une prise électrique prévue à cette fin et mise à la terre correctement pour éviter une surcharge des circuits de câblage du domicile et un risque d'incendie lié à la surchauffe des fils. Il est recommandé d'attribuer à cet appareil un circuit d'alimentation distinct.

#### Maison mobile – Conditions d'installation supplémentaires

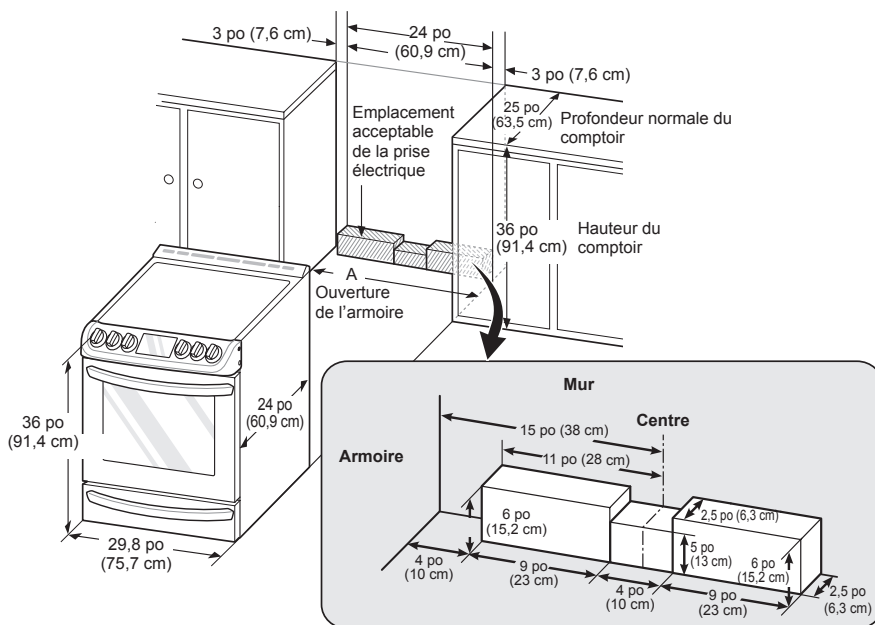
L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) ou bien, quand une telle norme n'est pas applicable, la norme ANSI (Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/ NFPA 501A) ou encore les codes de réglementation du territoire concerné.

- S'il y a déplacement de la maison mobile, cette cuisinière doit être fixée au plancher. Toute méthode de fixation de cette cuisinière est adéquate, pourvu qu'elle respecte les normes énumérées plus haut.
- Pour une installation dans une maison mobile, il faut employer un cordon ou un câble d'alimentation à quatre fils.

## Dimensions et dégagements

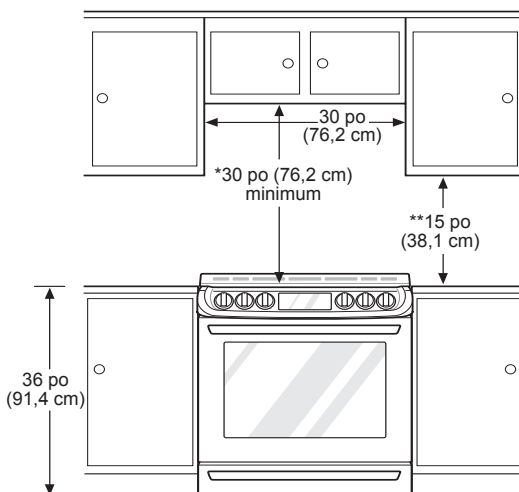
### REMARQUE

Réservé à l'usage de l'inspecteur des installations électriques du territoire concerné.



A = 30 po (76,2 cm) aux ÉTATS-UNIS  
 = 30 po (76,2 cm) ~31 po (78,7 cm) au CANADA

Au Canada, on ne doit pas installer une cuisinière amovible à moins de  $15/32$  po (12 mm) d'une surface adjacente.



### Dimensions minimales

\* Prévoir un espace minimum de 30 po (76,2 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'une armoire de bois ou de métal non protégée; ou bien un espace minimal de 24 po (60,9 cm) quand le bas d'une armoire de bois ou de métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins  $1/4$  po (6,4 mm) recouvert au minimum d'une feuille d'acier no 28 MSG, de 0,015 po (0,381 mm) d'acier inoxydable, de 0,024 po (0,610 mm) d'aluminium ou de 0,020 po (0,508 mm) de cuivre.

\*\* Prévoir un espace minimal de 15 po (38,1 cm) entre le dessus du comptoir et le dessous des armoires adjacentes.

## Installation du dispositif antibasculement



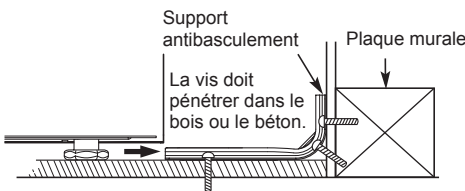
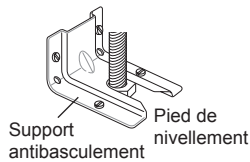
### AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué. Vérifier si le dispositif antibasculement est installé correctement. S'assurer que le dispositif antibasculement est réenclenché après avoir déplacé la cuisinière. Ne pas se servir de la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas enclenché. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort d'enfants et d'adultes ou leur occasionner des brûlures graves.



Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dosseret de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.

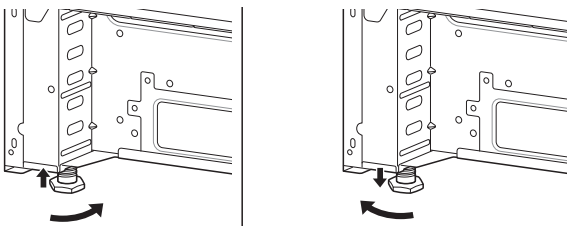


### Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

Un support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lire le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et en suivre les étapes (gabarit).

### Mise au niveau de la cuisinière

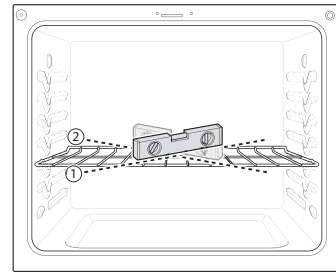
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifiez d'abord le sens ①.

Vérifiez ensuite le sens ②. Si la grille ne semble pas au niveau, régler les pieds de nivellement au moyen d'une clé.



## Exigences pour les connexions électriques

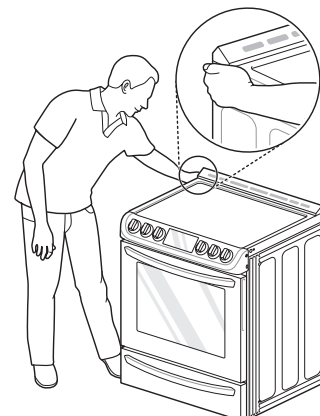
La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un câble électrique. Aucune connexion à la cuisinière n'est requise.

### REMARQUE

N'utilisez qu'un câble de cuisinière 40 A d'une tension minimale de 120/240 V. Si vous utilisez un câble de cuisinière de 50 A, il devrait être identifié pour les ouvertures de diamètre de 1 3/8 po.

## Enclenchement du dispositif antibasculement

- Déplacer la cuisinière assez près de l'ouverture pour pouvoir la brancher dans la prise.
- Faire glisser la cuisinière pour la placer de façon à s'assurer que le pied arrière glisse sous le support antibasculement. Installer la cuisinière adéquatement, de sorte qu'elle soit appuyée contre le mur arrière.
- Tenter prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement est correctement enclenché. Le cas échéant, la cuisinière ne basculera pas. Si la cuisinière bascule, il faut la replacer jusqu'à ce que le support antibasculement soit installé correctement et l'empêche de basculer vers l'avant.
- Mettre la cuisinière sous tension. Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière.



## Cale d'espacement arrière optionnelle

Si le comptoir ne couvre pas l'ouverture au mur du fond, la cale d'espacement arrière, fournie avec la cuisinière encastrable, sera nécessaire.

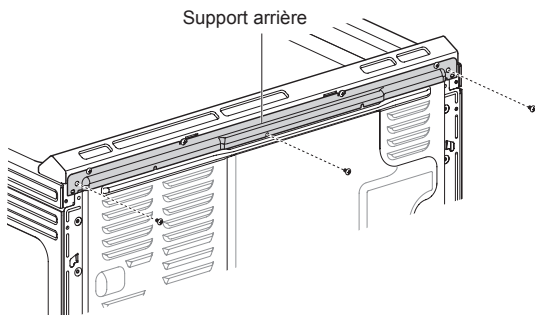
### REMARQUE

Si la profondeur du comptoir est supérieure à 25 po., il y aura un espace entre la cale d'espacement et le mur au fond.

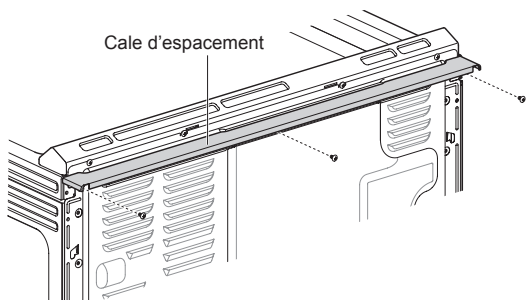
Si la profondeur du comptoir est inférieur à 24 po., le panneau de contrôle ne sera pas aligné de façon égal au comptoir.

## Installation de la cale d'espacement arrière

- 1 À l'aide d'un tournevis, retirez les trois vis qui retiennent le support arrière.



- 2 Attachez le support arrière et l'élément de remplissage comme illustré, à l'aide des trois vis retirées à l'étape 1.



## Test de fonctionnement

Vérifier si la cuisinière est installée correctement et mener un test de fonctionnement.

- 1 Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique fourni. Cela aide à protéger la surface et facilite le nettoyage.
- 2 Tourner le bouton de mode four à la position Off pour commencer le test.
- 3 Remplissez une casserole à induction avec de l'eau et placez-la sur un élément de surface. Allumez l'élément de surface. La barre DEL devrait indiquer le réglage et l'eau devrait chauffer. La barre DEL ne devrait pas clignoter. Répéter l'opération pour tous les éléments de la surface.
- 4 Après avoir vérifié chacun des éléments de la surface de cuisson, appuyez sur **Probe**(Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock** pendant trois secondes pour vérifier le système de verrouillage. La porte du four doit se verrouiller et la surface de cuisson ne doit pas fonctionner quand la fonction de verrouillage est activée. Appuyez sur **Probe**(Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock** pendant trois secondes pour désactiver le système de verrouillage.
- 5 Vérifiez maintenant le fonctionnement du four. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche. Appuyez sur **Start**.
- 6 Le préchauffage du four devrait durer 15 minutes, et le ventilateur du système à convection devrait fonctionner pendant ce délai.
- 7 Après avoir vérifié le fonctionnement du four, remontez la température à 450 °F, puis laissez le four allumé pendant au moins une heure pour faciliter le retrait de matières huileuses pouvant produire de la fumée et des odeurs lors d'une première utilisation.

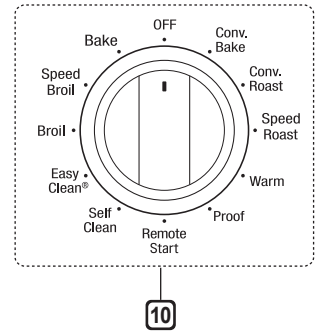
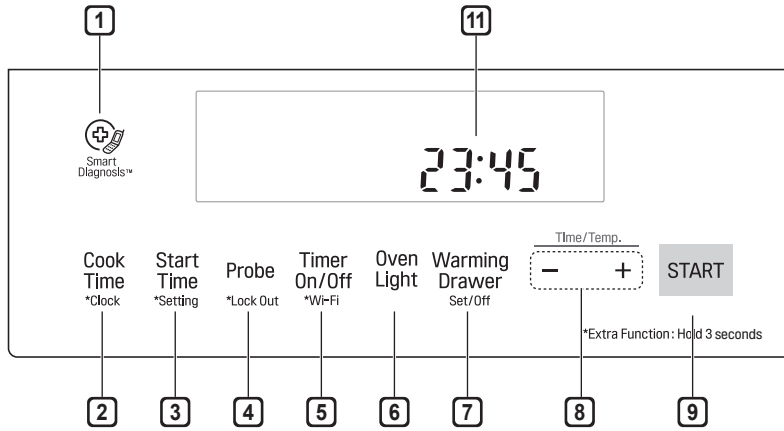
### REMARQUE

De la fumée peut émaner de la cuisinière à sa première utilisation.

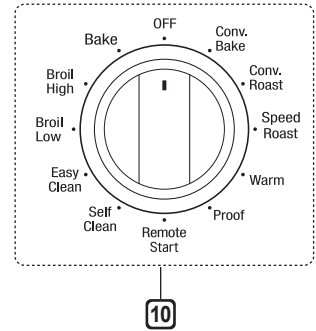
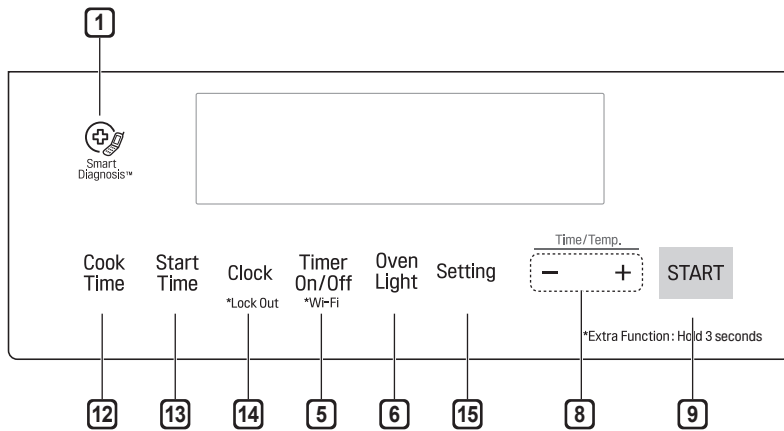
# FUNCTIONNEMENT

## Aperçu du panneau de commande

Pour le modèle: LSE4617



Pour le modèle: LSE4616



### 1 Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

- Utiliser pendant la fonction Smart Diagnosis.
- En cas de problème, votre cuisinière peut transmettre des données à votre téléphone intelligent au moyen de l'application LG Smart ThinQ ou au centre de service LG au moyen de votre téléphone.

### 2 Cook Time (Temps de cuisson) / Clock (Horloge) (Pour le modèle: LSE4617)

- Appuyez sur le bouton afin de régler la durée de cuisson souhaitée pour les aliments. Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson définie est terminée.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour régler l'heure du jour.

### 3 Start Time (Heure de mise en marche) / Setting (Réglage) (Pour le modèle: LSE4617)

- Appuyez sur le bouton pour régler la cuisson minutée différée. Le four commencera la cuisson à l'heure définie.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

### 4 Probe (Sonde) / Lock Out (Verrouillage) (Pour le modèle: LSE4617)

- Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de sonde.
- Appuyez et maintenez enfoncé la touche pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller la porte et le panneau de commande.

### 5 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie) / Wi-Fi

- Appuyez sur le bouton pour régler ou annuler la minuterie sur le four.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour connecter le Wi-Fi.

### 6 Oven Light (Lampe du four)

Appuyez sur le bouton marche arrêt pour allumer ou éteindre la lampe du four.

### 7 Warming Drawer (Tiroir-réchaud) (Pour le modèle: LSE4617)

Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud.

### 8 - /+

Appuyez sur le bouton Plus "+" pour augmenter la durée de la cuisson ou la température du four.  
Appuyez sur le bouton Moins "-" pour diminuer la durée de la cuisson ou la température du four.

### 9 START (Démarrer)

Appuyez sur le bouton pour démarrer toutes les fonctions du four.

### 10 Bouton de mode four

Tourner le bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement du four.

### 11 Horloge clignotante

Si les deux points de l'horloge clignotent, appuyez sur **Cook Time** pendant trois secondes pour régler à nouveau l'horloge, ou appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

### 12 Cook Time (Temps de cuisson) (Pour le modèle: LSE4616)

Appuyez sur le bouton afin de régler la durée de cuisson souhaitée pour les aliments. Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson définie est terminée.

### 13 Start Time (Heure de mise en marche) (Pour le modèle: LSE4616)

Appuyez sur le bouton pour régler la cuisson minutée différée. Le four commencera la cuisson à l'heure définie.

### 14 Clock (Horloge) / Lockout (Verrouillage) (Pour le modèle: LSE4616)

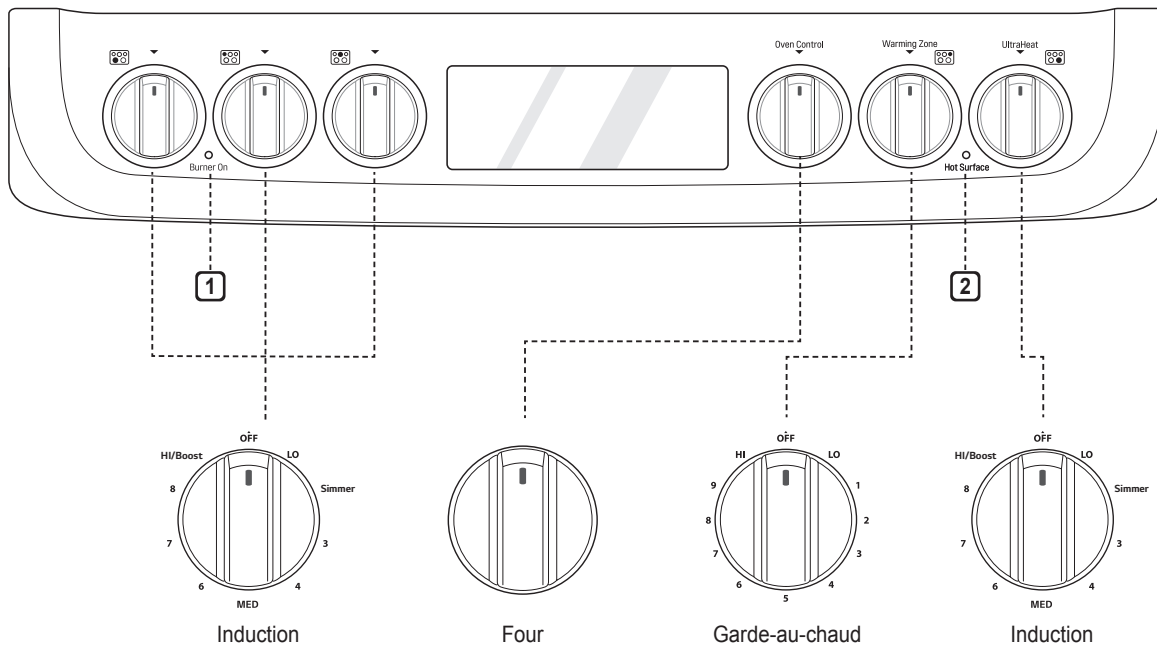
- Appuyez sur le bouton pour régler l'heure du jour.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour verrouiller la porte et le panneau de commande.

### 15 Setting (Réglage) (Pour le modèle: LSE4616)

Appuyez sur le bouton pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

## Position des pommeaux

Après le nettoyage des pommeaux de la cuisinière, assurez-vous de remettre chaque pommeau à leur emplacement respectif. Échouer à en faire sorte risque entraîner un mauvais fonctionnement des éléments.



### 1 Indicateur élément sous tension

Le voyant lumineux « élément sous tension » s'allume dès que le pommeau est activé même si l'élément de la surface de cuisson n'est pas en marche.

### 2 Indicateur de surface chaude

Le témoin indicateur de surface chaude reste allumé tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher. Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 130 °F (55 °C).

## Modification des réglages du four

### Clock (Horloge)

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour afin que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent bien.



- 1 Régler le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Cook Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez **Clock**. Les lettres **CLO** s'affiche sur l'écran.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour sélectionner la durée souhaitée. **Plus (+)** pour augmenter la durée, et **moins(-)** pour réduire la durée.
- 4 Appuyez sur **Start** pour entrer l'heure et démarrer l'horloge.

#### REMARQUE

- L'heure du jour ne peut pas être changée durant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.
- Si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'affichage revient au réglage d'origine.
- Si les deux points d'affichage de l'horloge clignotent, c'est qu'il y a probablement eu une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

### Lockout (Verrouillage)

La fonction Verrouillage verrouille automatiquement la porte du four et empêche la plupart des commandes du four d'être activées. Elle ne désactive pas la minuterie ni la lampe intérieure du four.

- 1 Régler le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Probe/Lockout** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock/Lockout** enfoncé pendant trois secondes.
- 3 La mélodie de verrouillage se fait entendre, **Loc** s'affiche et le cadenas  clignote.
- 4 Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône du cadenas  cesse de clignoter et demeure allumée.
- 5 Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Probe/Lockout** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock/Lockout** et maintenez-le enfoncé trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte et les commandes se déverrouillent.

#### REMARQUE

Le voyant lumineux « élément sous tension » s'allume dès que le pommeau est activé même si l'élément de la surface de cuisson n'est pas en marche.

## Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctionnalités citées disposent d'un réglage d'heure ou de température minimum et maximum qui peut être saisi dans la commande. Un bip d'acceptation de la saisie retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche de commande.

Une tonalité d'erreur d'entrée (2 sons brefs) se fait entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la caractéristique.

Caractéristique	Temp./ durée minimale	Temp./ durée maximale	Par défaut
Clock (Horloge)	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min
Timer (Minuterie)	12 h	00 min 10 s	11 h 59 min
	24 h	00 min 10 s	11 h 59 min
Cook Time (Temps de cuisson)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min
Conv. Bake (Cuisson par convection)	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / (*325 °F) / 12 h
Conv. Roast (Rôtissage par convection)	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / (*325 °F) / 12 h
Speed Broil & Broil (Grillage rapide & Grillage)	Bas 400 °F	Élevé 520 °F	Élevé / 3 h
Bake (Cuisson)	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Levage du pain)	0 h 01 min	11 h 59 min	12 h
Speed Roast (Rôtissage rapide)			12 h
Warm (Réchaud)			3 h
Self Clean (Autonettoyage)	3 h	5 h	4 h
Probe (Sonde)	80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
EasyClean®			10 min

\* Utilisation de la conversion automatique

- Avec les temps de mode de cuisson par défaut, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

## Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)

La fonction Marche/Arrêt de la minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.

On peut utiliser les touches de la minuterie du four avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

### Réglage de la Minuterie

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Appuyez sur **Timer On/Off**. 0:00 avec **HR** à l'intérieur s'affiche, et **Timer** clignote sur l'afficheur.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour entrer la durée souhaitée. **Plus (+)** pour augmenter la durée, et **moins(-)** pour réduire la durée.
- 4 Appuyez sur **Timer On/Off** ou sur **Start** pour activer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant s'affiche.

#### REMARQUE

Si vous appuyez sur le bouton Timer On/Off, vous annulez la minuterie.

- 5 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affichera. Une tonalité se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que le bouton **Timer On/Off** soit enfoncé.

#### REMARQUE


- Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, on peut l'afficher à nouveau en appuyant sur **Timer On/Off**.
- Appuyez sur **Timer On/Off** deux fois pour régler l'heure en minutes et en secondes.
- Appuyez sur **Timer On/Off** une fois pour régler le temps en heures et en minutes.

### Annuler la Minuterie

- 1 Appuyez sur **Timer On/Off** une fois. L'affichage revient à l'heure du jour.

## Wi-Fi

Le bouton Wi-Fi est utilisé pour connecter l'appareil au réseau Wi-Fi domestique.

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton On/Off enfoncé pendant trois secondes.
- 3 La mise sous tension active l'émission d'un signal sonore, l'affichage de **SEt** et le clignotement de l'icône Wi-F (.
- 4 Enregistrez l'appareil auprès du réseau Wi-Fi à l'aide de l'application sur le téléphone intelligent.
- 5 Pour déconnecter l'électroménager du réseau, supprimez-le des appareils enregistrés dans l'application.

#### REMARQUE

Consultez la section Fonctions Intelligentes aux pages de ce manuel pour de plus amples détails.

## Settings (Réglages)

Réglez le bouton de mode four à la position **Off**. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** pour faire défiler les réglages du four et en choisir un.

La touche **Setting** vous permet ceci :

- régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la convection à conversion automatique
- régler la température du four
- activer ou désactiver le voyant de préchauffage
- régler le volume du signal sonore
- changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius)
- activer ou désactiver le l'avertisseur de la cuisinière

### Réglage du mode horaire

Cette commande est réglée pour l'utilisation d'une horloge en mode 12 heures. Pour utiliser une horloge en mode 24 heures, suivez les étapes ci-après.

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**.
- 3 Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour régler le mode d'affichage de l'horloge souhaité.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

### Convection à conversion automatique

Quand **Conv. Bake** et **Conv. Roast** sont sélectionnés, la convection à conversion automatique change automatiquement la température de la recette standard qui a été entrée en température par convection par le retrait de 25 °F/14 °C. Cette température de conversion automatique s'affiche. Par exemple, sélectionnez **Conv. Bake**, entrez 350 °F, puis 325 °F s'affiche après le préchauffage.

La fonction Convection à conversion automatique est activée par défaut. Pour modifier ce réglage, suivez ces instructions :

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez ensuite sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que "**Auto Conv**" s'affiche.
- 3 Appuyez **plus(+)** ou **moins(-)** afin d'activer/désactiver cette fonction.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

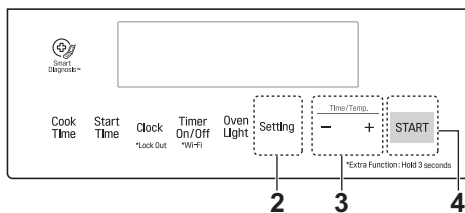
### Réglage de la température du four

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de modifier les réglages de température, familiarisez-vous avec votre nouveau four en l'utilisant pendant quelques semaines. Après quoi, si vous trouvez qu'il est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même la température.

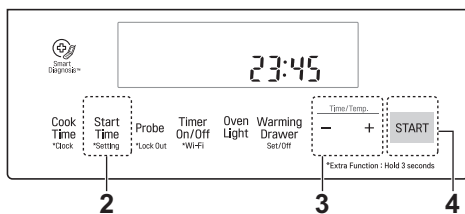
#### REMARQUE

Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat encore, en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était exagéré, montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que le four soit réglé à votre satisfaction.

#### Pour le modèle : LSE4616



#### Pour le modèle : LSE4617



- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que "Fd Ju" s'affiche à l'écran.
- 3 Pour augmenter la température, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran. Pour diminuer la température, appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

#### REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures de grillage ni d'autonettoyage. Ce réglage restera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. La température du four peut être augmenté (+) ou diminué (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que le thermostat est augmenté ou diminué, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée de nouveau.

### Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage

Lorsque le four atteint sa température pré-réglée, le voyant d'alarme du préchauffage clignote 5 fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

- 1 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que "Pr E" s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour allumer ou éteindre la lampe.
- 3 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

### Réglage du four volume de l'avertisseur

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que "BE EP" s'affiche.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner le volume souhaité.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

### Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C). Les températures par défaut du four sont en Fahrenheit sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois, jusqu'à ce que "Un it" s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner F (Fahrenheit) ou C (Celsius).
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

### Allumer ou éteindre l'avertisseur de la cuisinière

- 1 Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que "Et OP" s'affiche.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour activer ou désactiver la fonction.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

## Start Time [Delayed Timed Cook] (Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])

La minuterie automatique de la fonction de cuisson minutée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake**, **Conv. Bake** et **Conv. Roast**.

### Réglage de la fonction Cuisson minutée différée

Par exemple, pour cuire à 300 °F et régler l'heure de mise en marche de la cuisson différée à 4 h 30 m, réglez d'abord l'horloge à l'heure du jour exacte.

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température : appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** et appuyez sur plus (+) ou moins (-) pour régler la durée de la cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time**.
- 5 Réglez l'heure de mise en marche : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que <sup>HR</sup>4:30 s'affiche à l'écran.
- 6 Appuyez sur **Start**. Un court bip retentit et **Timed Delay** ainsi que l'heure de début s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

#### REMARQUE

- Pour annuler la fonction de cuisson minutée différée, réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- Pour modifier la durée de cuisson, répéter l'étape 3 et appuyez sur **Start**.
- Si l'horloge de votre four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **End** et l'heure du jour s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que le bouton de mode four soit tourné à la position **Off**.

#### MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se détériorer facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent tout d'abord être placés dans le réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.
- Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

## Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction Cuisson minutée. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake**, **Conv. Bake** et **Conv. Roast**.

### Réglez la fonction Cuisson minutée

Par exemple, pour une cuisson à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à l'heure du jour exacte.

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température : pour cet exemple, appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Cook Time. Timed** clignote. **Bake**, 300 °F et 0:00 s'affichent.
- 4 Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 30:00 s'affiche à l'écran. La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **Start**.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **End** et l'heure du jour s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que le bouton de mode four soit tourné à la position **Off**.

### Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour remplacer le temps de cuisson de 30 minutes par 1 heure 30 minutes, faites ceci :

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.
- 2 Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **plus(+)** jusqu'à ce que 1 heure et 30 minutes s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

## Oven Light (Lampe du four)

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement dès que l'on ouvre la porte du four. Appuyez sur **Oven Light** pour allumer manuellement la lampe du four.

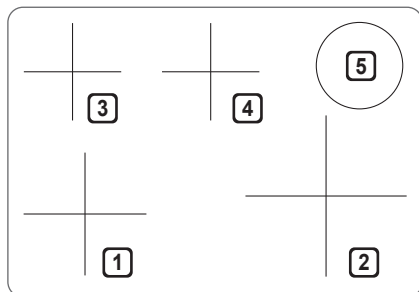
#### REMARQUE

La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction Autonettoyage est activée.

## Utilisation de la surface de cuisson

### Zones de cuisson

La surface de cuisson comprend quatre éléments de cuisson à induction de différentes tailles et une zone de réchaud par rayonnement. Les puissances nominales ci-dessous sont les puissances de sortie maximum. La deuxième indiquée est la puissance maximale pour le mode Boost.



- 1 Élément de cuisson à induction avant gauche :  
8 po, 2100 W / 3200 W (240 V)
- 2 Élément de cuisson à induction avant droit :  
11 po, 2400 W / 4000 W (240 V)
- 3 Élément de cuisson à induction arrière gauche :  
6 po, 1300 W / 1800 W (240 V)
- 4 Élément de cuisson à induction central arrière :  
6 po, 1300 W / 1800 W (240 V)
- 5 Zone réchaud

S'y trouvent des afficheurs DEL sous chaque élément de cuisson par induction qui s'ajustent afin de démontrer le niveau de puissance lorsque l'élément est utilisé.

### Avantages de la surface de cuisson à induction

#### Rapidité et efficacité

Les éléments de cuisson à induction chauffent plus rapidement et utilisent moins d'énergie. Les différents niveaux de puissance permettent à la fois de faire bouillir les liquides rapidement et de faire mijoter des aliments.

#### Surface de cuisson moins chaude

Peu importe que les éléments de cuisson à induction soient allumés ou non, ils demeurent moins chauds que les éléments radiants. Pratiquement aucune chaleur n'est gaspillée puisque les éléments chauffent uniquement en présence de casseroles.

#### Nettoyage facile

Les éléments de cuisson moins chauds facilitent le nettoyage. Les liquides renversés ne collent pas et ne brûlent pas; ils sont donc faciles à nettoyer.

#### Détection de la grandeur de la casserole

Un capteur détecte automatiquement la grandeur de la casserole et adapte la puissance de cuisson à induction de l'élément en conséquence pour une cuisson plus uniforme.

#### Plus grande rapidité de réaction

Les éléments de cuisson à induction réagissent plus rapidement que les éléments électriques ou à gaz puisque seule la casserole chauffe. Les éléments de cuisson à induction chauffent facilement, mais ils réagissent aussi rapidement lorsque vous baissez la température pour faire mijoter les aliments.

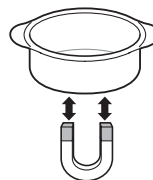
## Cuisinière à induction

### REMARQUE

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations et instructions pour les zones de détection de casseroles.

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations et instructions pour les zones de détection de casseroles.

La base de la casserole doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si la base de la casserole est adéquate. Si l'aimant colle à la base, la casserole peut être utilisée pour la cuisson à induction.



Pour une cuisson optimale, utilisez uniquement des casseroles à fond d'acier épais sur les éléments de cuisson à induction. Suivez les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des casseroles à induction.

### Types de casseroles à induction



Les trois types de casseroles à induction offerts sont en acier inoxydable, en fonte et en métal recouvert d'émail de porcelaine.

- L'**acier inoxydable** est généralement idéal pour la cuisson à induction. Il est durable, il est facile à nettoyer et il résiste aux taches.

### REMARQUE

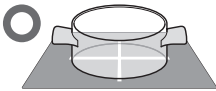
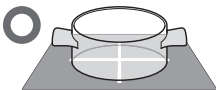
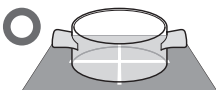
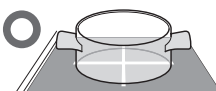
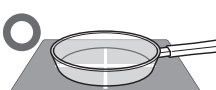
Certaines casseroles en acier inoxydable ne sont pas magnétiques, donc ce type de métal ne convient pas toujours pour la cuisson à induction.

- La **fonte** procure une cuisson uniforme et est également efficace pour la cuisson à induction. Ne glissez pas de casseroles en fonte sur la surface de cuisson; les casseroles à fond rugueux égratigneront la céramique.
- Les **métaux recouverts d'émail de porcelaine** ont des caractéristiques relatives au chauffage qui varient en fonction de la qualité du métal utilisé. Assurez-vous que l'émail de porcelaine est lisse afin d'éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.

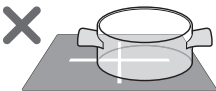
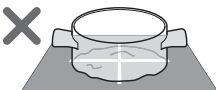
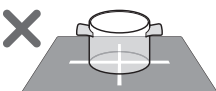


## Disposition des casseroles

Utilisez les casseroles appropriées et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Un ou plusieurs éléments ne chaufferont pas si l'une des dispositions incorrectes ci-dessous est détectée par les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson en céramique. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser de nouveau la cuisinière.

### Correcte

- La casserole est bien au centre de la surface de l'élément chauffant. 
- La casserole a un fond plat et des côtés droits. 
- La taille de la casserole est égale ou supérieure à la taille minimale requise pour l'élément chauffant. 
- La casserole repose entièrement à plat sur la surface de cuisson. 
- La casserole est bien équilibrée. 

### Incorrecte

- La casserole n'est pas au centre de la surface de l'élément chauffant utilisé. 
- La casserole présente un fond ou des côtés incurvés ou déformés. 
- La taille de la casserole ne correspond pas à la taille minimale requise pour l'élément chauffant utilisé. 
- La casserole repose sur le rebord de la cuisinière ou ne repose pas entièrement à plat sur la surface de cuisson. 
- La casserole n'est pas bien équilibrée à cause de sa lourde poignée. 

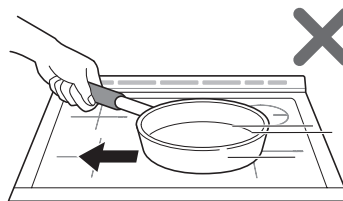
## Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson

Utilisez toujours des casseroles à fond épais de haute qualité sur les éléments chauffants, et ne les glissez pas sur la surface de cuisson en céramique. Même les casseroles de haute qualité peuvent égratigner la surface de la cuisinière.

### REMARQUE

- Levez toujours les casseroles avant de les déplacer sur la surface en vitrocéramique. Les casseroles au fond rugueux ou sale peuvent marquer et égratigner la surface de cuisson. Utilisez toujours des casseroles propres.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. S'ils fondent, ces matériaux pourraient endommager la vitrocéramique.

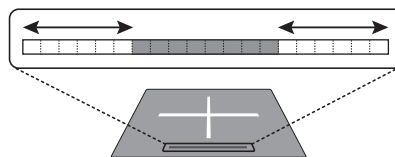
Glisser tout type de casserole sur la surface de cuisson égratignera celle-ci au fil du temps. Les égratignures rendront le nettoyage de la surface en céramique plus difficile et dégraderont l'apparence de la cuisinière.



## Capteurs de casseroles

Les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson exigent que certaines conditions soient respectées pour que les éléments de cuisson puissent fonctionner.

La barre DEL de la zone de cuisson pourrait afficher un message d'erreur indiquant que les capteurs ne détectent pas de casserole. Si un élément de cuisson est activé et qu'aucune casserole n'est détectée, la barre DEL de la zone de cuisson à induction affectée clignotera. Si la casserole ne répond pas aux exigences, la zone de cuisson pourrait ne pas chauffer.

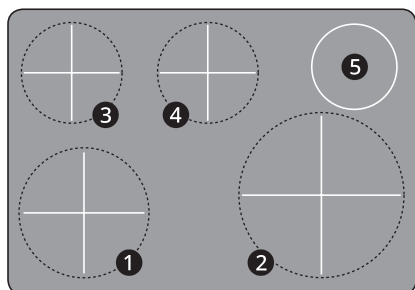
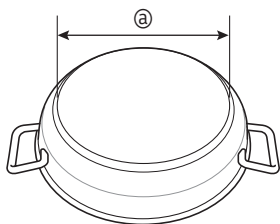


Si le problème n'est pas corrigé, l'élément de cuisson affecté se désactivera automatiquement après une minute.

## Taille minimale et maximale de la casserole

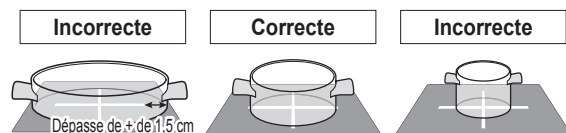
La surface de cuisson à induction comprend quatre éléments de cuisson. Pour être utilisé adéquatement, chaque élément exige une taille minimale de casserole.

Pour une cuisson adéquate, le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou supérieur au diamètre minimum (ⓐ).



Zones de cuisson	Type d'élément	Diamètre minimum du fond de la casserole (ⓐ)
①	Induction	7,5 pouces (190 mm)
②	Induction	9,5 pouces (245 mm)
③	Induction	6,0 pouces (152 mm)
④	Induction	6,0 pouces (152 mm)
⑤	Réchaud	

Utilisez la croix marquant chaque élément de cuisson pour déterminer la taille maximale de casserole. Lorsque la casserole est placée au centre de l'élément de cuisson, elle ne devrait pas dépasser l'extrémité de la croix de l'élément de plus de 1/2 po (1,5 cm). Le fond de la casserole doit être entièrement en contact avec la surface en verre, mais il ne doit pas toucher le rebord en métal de la cuisinière.



Si la casserole à induction correctement placée – au centre de l'élément de cuisson actif – est trop petite, la barre DEL de l'élément de cuisson affecté clignotera et la casserole ne chauffera pas.

## Casserolles chaudes et chaleur résiduelle

### ⚠ MISE EN GARDE

Contrairement aux éléments à serpentin radiant, les éléments de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'ils sont chauds. Vous pourriez vous brûler si la surface en verre est encore chaude à cause de la chaleur résiduelle transférée par la casserole. Ne touchez pas les casseroles ou les plats chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des poignées pour protéger vos mains des brûlures.

## Mise en conserve à domicile

### ⚠ MISE EN GARDE

La mise en conserve peut créer de grandes quantités de vapeur. Faites extrêmement attention afin de prévenir les brûlures. Relevez le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe loin de vous. Une mise en conserve sécuritaire exige que les micro-organismes soient détruits et que les pots soient complètement scellés. Lorsque vous utilisez un stérilisateur à bain-marie, maintenez une ébullition légère mais constante pendant le temps requis.

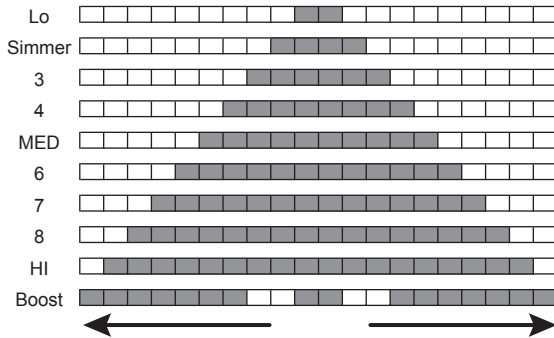
Lisez et suivez les précautions ci-dessous lors de la mise en conserve à domicile. Lisez les renseignements affichés sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et suivez les recommandations relatives à la mise en conserve à domicile.

- Utilisez uniquement des stérilisateurs à fond plat pour la mise en conserve à domicile. Utilisez une règle pour confirmer que le fond est bien plat.
- Les stérilisateurs dotés de stries qui irradient la chaleur à partir du centre ne conviennent pas pour les surfaces en vitrocéramique.
- Le diamètre du stérilisateur ne devrait pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) les marques indiquant la taille maximale de casserole pouvant être utilisée sur l'élément chauffant. Utilisez des stérilisateurs de plus petit diamètre sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou les cuisinières électriques à bobines ouvertes.
- Pour faire bouillir l'eau plus rapidement, prenez de l'eau chaude du robinet. Amenez l'eau à ébullition à chaleur maximale. Lorsque l'eau bout, baissez le feu le plus bas possible tout en maintenant l'ébullition.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités d'aliments et de s'assurer que le stérilisateur n'est pas trop lourd pour être soulevé.
- Ne laissez pas de stérilisateur à bain-marie ou à pression à chaleur maximale pendant de longues périodes.
- Changez d'élément entre chaque mise en conserve pour permettre aux éléments et aux surfaces environnantes de refroidir. Ne faites pas de mise en conserve à l'aide du même élément pendant toute une journée.

## Réglage des commandes de la surface de cuisson

### • Barre DEL des éléments de cuisson

La cuisinière comprend une barre DEL pour chaque élément de la surface de cuisson. Lisez les messages affichés dans la fenêtre et utilisez les barres DEL avec les boutons correspondants pour contrôler le niveau de puissance des éléments.

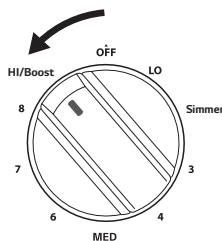


### • Réglages de puissance offerts

La barre DEL qui permet de contrôler la cuisinière affiche le réglage de la puissance de l'élément, qui va de Lo (basse) à Hi (haute) et à Boost (augmenter). Vous pouvez ajuster le réglage une puissance à la fois, de Lo (niveau 1) à Boost (niveau 10).  
Pour sélectionner Élevé (Hi), tournez le pommeau vers la droite, passé le niveau 8 jusqu'à Hi / Boost.

### • Augmenter le niveau de puissance

Pour activer le mode Boost (augmenter), tourner directement le bouton de Off (arrêt) à Boost (augmenter). Le mode Boost peut uniquement être sélectionné immédiatement après l'activation d'un élément de cuisson. Lorsque l'élément de cuisson est réglé au mode Boost, la barre DEL clignote et le mode Boost peut être utilisé pendant un maximum de 10 minutes. Après 10 minutes, l'élément de cuisson retourne automatique au réglage Hi.



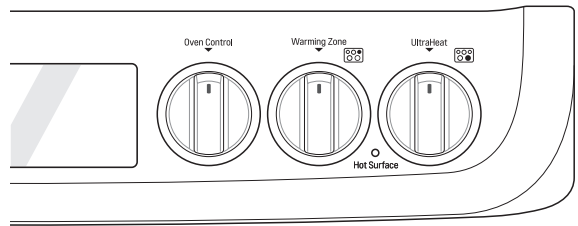
La durée maximale de fonctionnement pour tous les niveaux d'éléments à l'exception du mode Boost est de 12 heures.

## Indicateur de surface chaude

Le témoin indicateur de surface chaude reste allumé tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher.

Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 130 °F.

Il est normal que les éléments de la surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson à des réglages de basse intensité.



## Utilisation des éléments de cuisson

### ⚠ MISE EN GARDE

#### Avant la cuisson

- Ne placez pas ou ne rangez pas de matières inflammables sur la cuisinière à induction, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Placez les casseroles sur les éléments de cuisson avant d'allumer la cuisinière à induction.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.

#### Pendant la cuisson

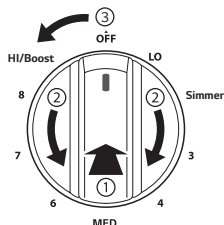
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson à induction, car ils pourraient devenir chauds.
- N'utilisez l'appareil qu'à des fins domestiques normales. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques dans des prises de courant à proximité de la cuisinière. Tenez les cordons d'alimentation loin de la cuisinière ou des casseroles.
- Le gras et l'huile qui surchauffent peuvent prendre feu rapidement. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments.
- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits enveloppés de papier d'aluminium ou des aliments emballés dans un contenant en aluminium.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques dans des prises de courant à proximité de la cuisinière, et tenez les cordons d'alimentation loin de la cuisinière ou des casseroles.
- Les personnes qui portent un stimulateur ou une prothèse cardiaque doivent maintenir la partie supérieure de leur corps à une distance minimale de 1 pi (30 cm) des éléments de cuisson à induction actifs. En cas de doute, consultez le fabricant du stimulateur ou de la prothèse, ou votre médecin.

#### Après la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, fermez l'élément de cuisson à induction à l'aide de la commande. N'appuyez pas sur le capteur de la lèchefrite.

Mettre les éléments de cuisson sous tension (à l'exception de la zone de réchaud)

- 1 Appuyez sur le bouton de l'élément.
- 2 Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité. Vous entendrez une brève tonalité et vous verrez le réglage actuel s'afficher dans la barre DEL de l'élément.
- 3 Pour activer le mode Boost (augmenter), tourner directement le bouton de Off (arrêt) à Boost (augmenter).



## Réglage recommandé pour la surface de cuisson

Pour la majorité des aliments cuits sur la surface, commencez la cuisson à un réglage élevé, puis baissez la puissance pour terminer la cuisson.

Vous pourriez devoir ajuster les réglages suggérés en fonction du modèle et de la qualité des casseroles ainsi que des aliments que vous préparez.

Utilisez des casseroles de qualité dotées d'une base magnétique qui correspond aux dimensions minimales et maximales recommandées.

Réglage	Utilisation recommandée
Bouton Boost (augmenter)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour chauffer de grandes quantités d'aliments ou faire bouillir de grandes casseroles d'eau</li> </ul>
8 - Hi (haute)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour faire bouillir le liquide</li> <li>Pour commencer la plupart des cuissons</li> </ul>
MED (moyenne) - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour maintenir une ébullition rapide, pour faire frire ou pour faire une grande friture</li> <li>Pour faire rapidement dorer ou saisir les aliments</li> <li>Biftecks, côtelettes, viande grillée</li> </ul>
3 - MED (moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour maintenir une ébullition lente</li> <li>Aliments frits ou sautés</li> <li>Pour faire cuire des soupes, sauces et sauces brunes</li> <li>Œufs, crêpes</li> </ul>
SIMMER (mijoter) - 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour faire cuire les aliments à l'étouffée ou à la vapeur</li> <li>Pour faire mijoter</li> </ul>
Lo-SIMMER (mijoter)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour garder la nourriture chaude</li> <li>Pour faire fondre du chocolat ou du beurre</li> <li>Pour faire mijoter</li> </ul>

## Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson à induction pourrait faire diminuer le temps de préchauffage requis comparativement au temps de préchauffage requis pour une cuisinière à serpentin radiant ou une cuisinière à gaz.

Surveillez attentivement tous les aliments qui cuisent sur la surface de cuisson ou dans le four, et jusqu'à ce que tous les processus de cuisson soient terminés.



### MISE EN GARDE

N'oubliez pas que les surfaces à induction réchauffent généralement les casseroles **TRÈS RAPIDEMENT** lorsque celles-ci ne contiennent pas de nourriture.

## Bruits pendant l'utilisation de la cuisinière

- Son de l'induction: Les processus électroniques associés à la cuisson à induction provoquent certains bruits de fond inhabituels, comme un léger bourdonnement. Ces bruits font partie du processus normal de cuisson par induction.
- Vibration sonore des accessoires de cuisson: Certains accessoires de cuisson émettront un bourdonnement, selon le matériau qui compose leur base. Le bourdonnement peut être plus perceptible si la casserole ou son contenu sont froids ou si le fond de la casserole n'est pas plat. À mesure que la casserole chauffera, le bruit diminuera. Le bruit diminuera également si vous diminuez la puissance.
- Son du ventilateur de refroidissement: Le ventilateur peut fonctionner lors de l'utilisation de la surface de cuisson à induction, car il sert à abaisser sa température. Le ventilateur de refroidissement peut également fonctionner après que la surface de cuisson a été éteinte.

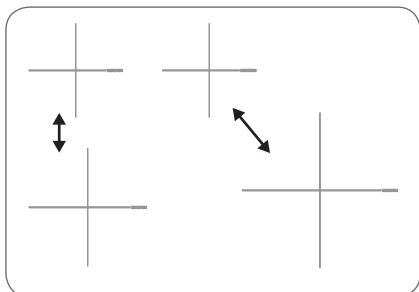
### REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction en mode Boost (augmenter), vous entendrez davantage de bruit. Toutefois, il n'est pas normal que la cuisinière fasse beaucoup de bruit lors de la cuisson à induction.

## Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson, composées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent fournir qu'un certain niveau de puissance.

Si vous activez la fonction Boost pour un élément alors que son élément associé est en cours d'utilisation, la fonction de gestion d'énergie peut réduire automatiquement la puissance des deux éléments. Pour une performance constante lors de l'utilisation de multiples éléments, utiliser des éléments dans les zones de cuisson séparées.



### REMARQUE

- Si la chaleur combinée du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée, la puissance aux brûleurs de surface est réduite pour éviter d'endommager le produit.
- Si l'élément jumelé est en cours d'utilisation ou l'élément de surface fonctionne à faible niveau, l'eau ne bouillera pas de façon consistante.

## Zone réchaud

Utilisez la Zone réchaud, située du côté arrière droit de la surface en verre, pour garder les aliments cuits à la température permettant de les consommer. Utiliser la zone réchaud pour garder les aliments chauds après la cuisson. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la Zone réchaud pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

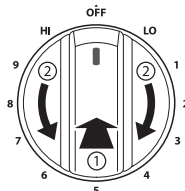
### MISE EN GARDE

**RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE :** La formation de bactéries est possible dans les aliments à des températures inférieures à 140 °F.

- Toujours commencer avec les aliments chauds. Ne pas utiliser la fonction de réchaud pour réchauffer des aliments froids.
- Ne pas utiliser la fonction de réchaud pendant plus de deux heures.

## Mettre la zone de réchaud sous tension

- 1 Appuyez sur le bouton de l'élément.
- 2 Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité.



### Pour des résultats optimaux :

- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- Utilisez uniquement des plats, des ustensiles et des casseroles recommandés pour une utilisation sur une cuisinière ou dans un four.

### REMARQUE

- Pour obtenir de meilleurs résultats, les aliments laissés dans la zone réchaud doivent rester dans un plat couvert (couvercle ou papier d'aluminium) pour en maintenir la qualité.
- Évitez le contact du papier d'aluminium avec la surface de cuisson à induction chaude.

Si un aliment ne figure pas dans la liste, commencez la cuisson à puissance moyenne et ajustez la puissance au besoin. La plupart des aliments peuvent être maintenus à la température permettant de les consommer à l'aide de la puissance moyenne.

Réglage	Aliment
Basse (Lo-3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes</li> <li>• Riz</li> <li>• Pâtes</li> <li>• Sauces sucrées (sauce tomate, sauce BBQ)</li> </ul>
Moyenne (3-7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupes et sauces à base de crème</li> <li>• Ragoûts et chili</li> <li>• Réchauffage de plats vides ou de plats de service</li> </ul>
Haute (7-Hi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupes à base de bouillon</li> <li>• Boissons chaudes (cidre chaud, chocolat chaud)</li> </ul>

## Utilisation du four

### Avant d'utiliser le four

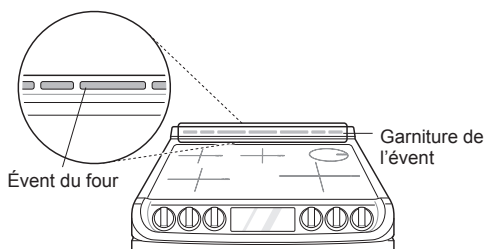
#### REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- Les éléments s'éteignent si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson, les éléments s'éteignent. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

### Évent du four

Les zones proches des événements deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez aucun orifice d'aération. Évitez de placer des objets en plastique à proximité des événements puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.

Il est normal de voir de la vapeur s'échapper quand on cuisine des aliments contenant beaucoup d'eau.



#### ⚠ MISE EN GARDE

- Les rebords des événements de la cuisinière et la garniture des événements sont coupants et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

## Utilisation des grilles du four

Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

### Retrait des grilles

- 1 Tirer la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- 2 Soulever l'avant de la grille et tirer pour la sortir complètement.

### Remise en place des grilles du four

- 1 Placer l'extrémité de la grille sur les supports.
- 2 Soulever l'avant de la grille et la pousser dans le four.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Ceci pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid pour placer les grilles.

## Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats mijotés. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

### Réglage de la fonction Cuisson (p. ex., 375 °F)

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**.
- 2 Réglez la température du four : par exemple, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start**. Le préchauffage du four commence.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote.

- 4 Une fois la cuisson terminée, régler le bouton de mode four à la position **Off**.
- 5 Enlevez la nourriture du four.

#### REMARQUE

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement pendant la durée du cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.

### Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

#### REMARQUE

Le fond du four possède un fini de porcelaine. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille sous celle utilisée pour la cuisson. Ceci est surtout important lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou autres aliments contenant beaucoup d'acide. Les garnitures de fruits et autres aliments acides chauds peuvent causer de l'érosion et des dommages à la surface de porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

## Mode Convection

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme dans le four. Cette amélioration de la distribution de chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

### Réglage de la fonction de Convection (p. ex., 375 °F)

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Conv. Bake** ou **Conv. Roast**.
- 2 Réglez la température du four : Par exemple, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start**. L'affichage indique **Conv. Bake** ou **Conv. Roast** et la température du four à partir de 100 °F.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par incrément de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'affichage indique la température du four après conversion automatique, soit 350 °F, et l'icône de ventilateur.

- 4 Une fois la cuisson terminée ou pour annuler, réglez le bouton de mode four à la position **Off**.

#### REMARQUE

Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

### Conseils relatifs à la cuisson par convection

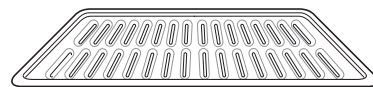
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Si vous utilisez une seule grille, placer la grille à la position proposée dans les tableaux des pages suivantes. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5.
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

La fonction Rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le Rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air réchauffé circule tout autour de la nourriture, emprisonnant les jus et saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

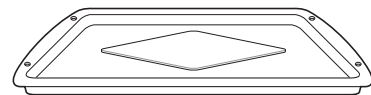
### Conseils relatifs au rôtissage par convection

Utiliser une lèchefrite et une grille quand vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse et la grille permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille du four à la position suggérée dans les tableaux des pages suivantes.
- 2 Placez la grille dans la lèchefrite.
- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille (vendue séparément)



Lèchefrite (vendue séparément)



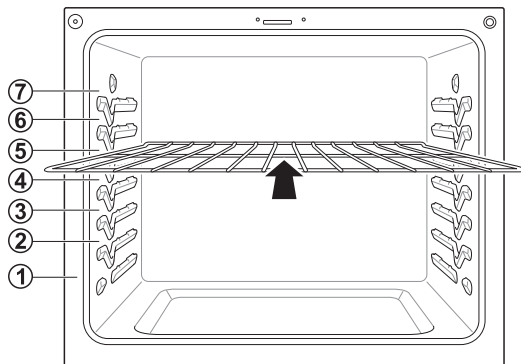
### MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille.
- Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Placer la nourriture (le gras vers le haut) sur la grille.

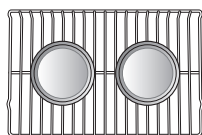
## Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont bien centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées ci-dessous.

### Placement des grilles et plats

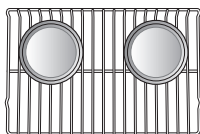


#### Cuisson à une grille

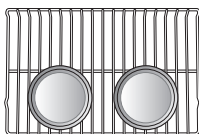


Grille

#### Cuisson à plusieurs grilles



Grille (Position 3)



Grille (Position 5)

### Guide pour cuisson

Aliment		Position de la grille
<b>Gâteaux</b>	• Gâteaux étagés	5
	• Gâteaux Bundt (savarin)	3
	• Gâteau des anges	3
<b>Biscuits</b>	• Au sucre	4
	• Aux pépites de chocolat	4
	• Brownie (Carrés au chocolat)	4
<b>Pizza</b>	• Fraîche	5
	• Congelée	5
<b>Croûte à tarte</b>	• Maison	4
	• Réfrigérateur	4
<b>Pain</b>	• Pâte à biscuit en boîte	5
	• Pâte à biscuit maison	5
	• Muffins	5
<b>Desserts</b>	• Croustades ou pavés aux fruits, maison	4
	• Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	4
<b>Crèmes anglaises</b>	• Gâteau au fromage, Crème brûlée	2
<b>Soufflés</b>	• Sucré ou salé	2
<b>Casserole</b>	• Lasagne surgelée	5

### Guide pour rôtissage

Aliment		Position de la grille	
<b>Bœuf</b>	Côte	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
Filet de bœuf	Saignant	2	
	À point	2	
<b>Porc</b>	Côte		2
	Désossé, surlonge		2
	Jambon, cuit		2
<b>Volaille</b>	Poulet entier		2
	Morceaux de poulet		2
	Dinde		2

## Broil (Grillage)

La fonction Grillage utilise une chaleur intense qui irradie de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. Le grillage est plus efficace pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

Certains modèles pourraient offrir un grilloir hybride consistant en un grilloir interne qui utilise un élément chauffant au carbone, lequel fournit une chaleur instantanée, et un élément de grillage externe traditionnel. Durant l'opération de grillage ordinaire, il est normal que l'un ou l'autre des éléments fonctionne à des cycles intermittents.



### MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas la grille ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.

### REMARQUE

- Cette cuisinière est conçue pour utiliser la fonction de grillage avec la porte fermée. Fermez la porte pour régler la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas s'activer et le mot **door** apparaîtra sur l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction. L'ouverture de la porte éteint les éléments de grillage lors de la cuisson au gril. Si la porte est ouverte pendant la cuisson au gril, les éléments de grillage s'éteignent au bout de cinq secondes. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

### Speed Broil (Grillage rapide) (Pour le modèle: LSE4617)

Le réglage à Grillage rapide est conçu pour réduire le temps nécessaire pour le grillage des aliments. En utilisant l'élément de grillage interne, lequel fournit une chaleur instantanée, pas besoin de préchauffage.

### Réglage du four à Grillage / Grillage rapide

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Broil Hi**, **Low** ou **Speed Broil**. (Modèle LSE4617 seulement)
- 2 Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour sélectionner **Hi** ou **Lo**. (Modèle LSE4617 seulement)
- 3 Appuyez sur **Start**. Le chauffage du four commence.
- 4 Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 5 Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour annuler à tout moment ou lorsque la cuisson est terminée.

### Fumée

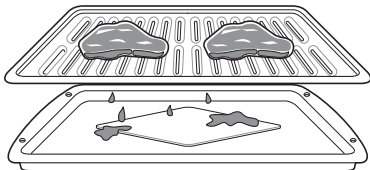
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

- 1 Utilisez toujours une lèchefrite. N'utilisez pas des poêles à sauter les aliments ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
- 2 Utilisez toujours une lèchefrite bien nettoyée et à la température de la pièce au début de la cuisson.
- 3 Faites toujours fonctionner le système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte d'aspiration pendant le grillage.
- 4 Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus accumulés de plats cuisinés peuvent brûler ou s'enflammer.
- 5 Évitez les marinades grasses et les glaçages qui, tous les deux, augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
- 6 Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
  - Baisser le gril pour le mettre au réglage **Lo**.
  - Baisser la grille à une position inférieure pour cuire la nourriture le plus loin possible du gril.
  - Utiliser le réglage **Hi** de la fonction de grillage pour obtenir le degré de grillage désiré, et baissez ensuite l'intensité en changeant le réglage du grillage à **Lo** ou en passant à la fonction Cuisson.
- 7 En règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
- 8 Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiqués dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

## Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage.

Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèche-frite conçue pour le grillage.



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
<b>Bœuf haché</b> Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	7	3 à 6	2 à 4	Espaced uniformément. Pour 1 à 4 fricadelles utilisez Gril Rapide (Speed Broil). Pour plus de 4 fricadelles, utilisez Gril (Broil).
<b>Biftecks</b> Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	7 7 7	3 à 5 4 à 6 5 à 7	2 à 4 2 à 4 3 à 5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Saignant Moyen Bien cuit	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	5 5 5	7 à 9 9 à 11 11 à 13	4 à 6 6 à 8 8 à 10	
<b>Pain grillé</b>		7	0,5 à 1	0,5	
<b>Poulet</b>	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	5 5	8 à 10 8 à 10	4 à 6 5 à 7	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
<b>Queues de homard</b>	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	5	9 à 12	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
<b>Filets de poisson</b>	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	6	2 à 4	2 à 4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	5	2 à 4	2 à 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
<b>Côtelettes de porc</b> Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	6 5	3 à 6 5 à 8	4 à 7 5 à 8	
<b>Côtelettes d'agneau</b> Moyen Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	6 6	3 à 5 5 à 7	2 à 5 4 à 7	
Moyen Bien cuit	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	6 6	7 à 9 9 à 11	7 à 9 7 à 9	
<b>Darnes de saumon</b>	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	5 5	8 à 10 9 à 11	3 à 5 4 à 6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.
- Pour une performance impeccable, placez la nourriture au centre sur la grille lors de l'utilisation de Gril Rapide / Gril.

## Conseils relatifs au grillage

### Bœuf

- Vous devez toujours laisser les steaks et les côtelettes reposer cinq minutes avant de les couper et les manger. Ceci permet à la chaleur d'être distribuée uniformément à travers la nourriture et crée une viande plus tendre et plus juteuse.
- Les pièces de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sorties du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Ceci permettra de les cuire plus vite et de façon plus uniforme, et il y aura moins de fumée pendant le grillage. Veuillez noter que les temps de cuisson seront probablement plus courts que les temps indiqués dans le tableau de cuisson au grill.
- Pour les steaks ou côtelettes non désossés qui ont été préparés à la française (toute la viande a été enlevée autour de l'os), enveloppez les sections exposées de l'os dans un papier d'aluminium pour réduire le brûlage.

### Fruits de mer

- Lorsque vous grillez un poisson avec sa peau, utilisez toujours le réglage de grillage Lo (Bas) et grillez toujours le côté de la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser reposer les fruits de mer après leur cuisson peut les rendre secs.
- Il est conseillé de huiler légèrement la lèchefrite avant la cuisson afin que la nourriture ne colle pas, en particulier lorsque vous cuisinez du poisson et des fruits de mer. Vous pouvez utiliser aussi une légère couche de vaporisateur antiadhésif.

### Légumes

- Enduisez les légumes d'une légère couche d'huile avant de les cuire pour améliorer leur brunissement.

## Warm (Réchaud)

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction Réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à trois heures après sa cuisson. La fonction Réchaud peut être utilisée sans autres opérations de cuisson.

### Réglage de la fonction Réchaud

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Warm**.
- 2 Appuyez sur **Start**.
- 3 Tourner le bouton de mode four à la position **Off** une fois la fonction réchaud terminée.

#### REMARQUE

- La fonction Réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir la nourriture.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Réchaud est activée.

## Proof (Levage du pain)

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

### Réglage de la fonction Levage du pain

- 1 Utilisez la position 2 ou 3 de la grille pour le levage du pain.
- 2 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Proof**.
- 3 Appuyez sur **Start**.
- 4 Tourner le bouton de mode four à la position **Off** une fois le levage du pain terminé.

#### REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode de levage pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction Réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'affichage indique **Hot**.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Levage du pain est activée.

## Speed Roast (Rôtissage rapide)

La fonction Rôtissage rapide est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense de l'élément chauffant supérieur combinée à l'air chauffé par l'élément chauffant arrière produit un plat plus croustillant et contribue à économiser du temps de cuisson. Le rôtissage rapide est particulièrement adéquat pour une volaille de taille moyenne.

#### REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 60 à 65 minutes pour un poulet entier de 3,3 livres (1,5 kg).
- Réglez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 2.
- La fonction Rôtissage rapide est conçue pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température de la fonction Rôtissage rapide ne peut être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Rôtissage rapide est activée.

### Réglage de la fonction Rôtissage rapide

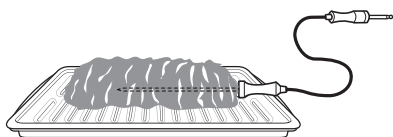
- 1 Mettre le plat au four.
- 2 Tournez le bouton de mode four pour sélectionner **Speed Roast**. L'affichage indique **Roast Speed**.
- 3 Appuyez sur **Start**.

## Sonde thermique (Pour le modèle: LSE4617)

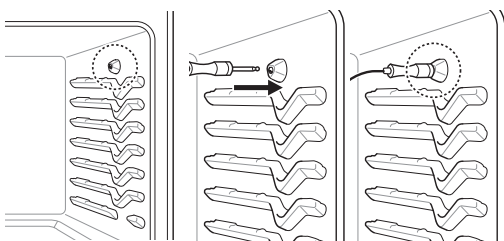
La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des plats mijotés. Elle ne doit pas être utilisée pendant le grillage, l'autonettoyage, le réchaud ou le levage du pain. Toujours débrancher et retirer la sonde thermique du four lors du retrait des aliments. Avant d'utiliser la sonde thermique, l'insérer dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, sans toucher le gras ou les os. Placer les aliments dans le four et brancher la sonde thermique dans la prise. Garder la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

### Réglage de la fonction de sonde thermique : (exemple de rôtissage à 375 °F avec une température de sonde thermique de 160 °F)

- 1 Insérer la sonde thermique dans la viande.



- 2 Brancher la sonde thermique dans la prise.



- 3 L'icône de la sonde thermique clignote sur l'afficheur si la sonde est adéquatement branchée.

### Réglage de la sonde de température

- 1 Sélectionner le mode de cuisson. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Conv. Roast**.
- 2 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Probe**.
- 4 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** jusqu'à ce que 160 °F s'affiche à l'écran.
- 5 Appuyez sur **Start**.

La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C). L'affichage indique le changement de température de la sonde. Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

### Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

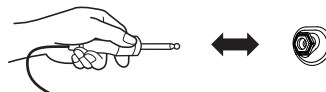
- 1 Appuyez sur **Probe**.
- 2 Réglez la température de la sonde.
- 3 Appuyez sur **Start**.

### REMARQUES IMPORTANTES

Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour annuler la fonction de sonde thermique à tout moment. Pour éviter de casser la sonde, s'assurer que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

### ⚠ MISE EN GARDE

- **Toujours utiliser un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. Ne pas toucher l'élément de grillage.** Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures graves.
- **Afin d'éviter d'endommager la sonde thermique, ne pas utiliser de pinces pour la retirer des aliments.**
- **Ne pas ranger la sonde thermique dans le four.**
- **Ne tirez pas sur le fil pour retirer la sonde. Tenez la tête de la sonde, et non le fil, lorsque vous l'insérez et la retirez.**



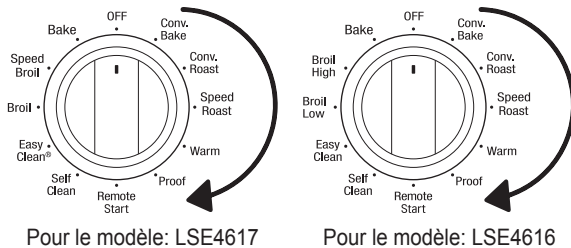
### Tableau des températures recommandées pour la sonde

Cuisson	Temp. de la sonde
<b>Bœuf, agneau et veau</b>	
Saignant	130 °F (54 °C)
Mi-saignant	140 °F (60 °C)
Moyen	150 °F (66 °C)
Bien cuit	160 °F (71 °C)
<b>Porc</b>	
Bien cuit	170 °F (77 °C)
<b>Volaille</b>	
Poitrine, bien cuit	170 °F (77 °C)
Cuisse, bien cuit	180 °F (82 °C)
Farce, bien cuit	165 °F (74 °C)

## Mise en marche différée

Si l'appareil est enregistré au réseau Wi-Fi domestique, cette fonction commence le préchauffage et le maintient pour une période d'au plus une heure (y compris le temps de préchauffage). Si la cuisinière n'est pas enregistré au réseau, "OFF" apparaîtra au panneau d'affichage. Suivez les directives à la page 39 sur la marche à suivre pour l'enregistrement de l'appareil au réseau.

Pour utiliser cette fonction, réglez le bouton de mode four à la position Remote Start.



## Réglage de la mise en marche différée

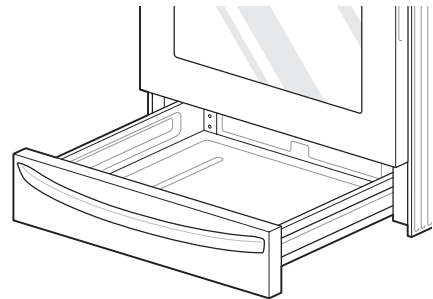
- 1 Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Fermez la porte du four.
- 2 En moins de 30 secondes après la fermeture de la porte, tournez le bouton de mode four pour sélectionner Remote Start. Si plus de 30 secondes s'écoulent avant que vous initiez le Démarrage à distance, "door" apparaîtra au panneau d'affichage. Si cela ce produit, ouvrir puis refermer la porte et réessayez.
- 3 Lorsque "ON" apparaît à l'affichage, la fonction de mise en marche différée (Remote Start) est prête à utiliser.
- 4 Suivez les instructions de l'application smartphone pour configurer mode de cuisson, la température et le temps d'exécution (temps de préchauffage et de maintien).

### REMARQUE

Ne pas placer d'aliments dans le four avant ou lors du temps d'exécution du démarrage à distance. La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :

- Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
- Le statut du Démarrage à distance est "OFF" ou "door".
- Lors d'un problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- La fonction de démarrage à distance ne pourra pas s'activer si la porte de la cuisinière est ouverte. Un bip sonore vous alertera afin que vous fermiez la porte.

## Utilisation du tiroir-réchaud (Pour le modèle: LSE4617)



Le tiroir-réchaud garde les aliments cuits chauds à la température permettant de les consommer.

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle allant au four ou de papier d'aluminium pour maintenir leur qualité. Ne placez pas de papier d'aluminium dans le fond ou sur les côtés du tiroir. N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. La pellicule de plastique peut fondre dans le tiroir et il sera très difficile de le nettoyer. Utilisez uniquement des ustensiles et des casseroles recommandés pour l'utilisation au four dans le tiroir-réchaud.




## Réglage du tiroir-réchaud

- 1 Appuyez sur **Warming Drawer Set/Off**. Le voyant lumineux clignotera. (Si aucun autre bouton n'est actionné pendant 25 secondes, l'affichage disparaîtra.)
- 2 Utiliser le bouton **plus (+)** ou **moins (-)** pour régler le niveau de puissance : pour Low (Bas), pour Medium (Moyen), pour High (Élevé).
- 3 Lorsque la nourriture est prête, ou pour annuler, appuyez sur **Warming Drawer Set/Off**.

### REMARQUE

- Le tiroir-réchaud s'éteint automatiquement après trois heures.
- Ne réchauffez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud.
- N'utilisez pas de poêles ou d'ustensiles dont la finition est brute dans le tiroir-réchaud, sans quoi vous risquez de rayer les surfaces intérieures du tiroir.

## Recommandations relatives au tiroir-réchaud ainsi qu'aux niveaux de puissance

Réglage	Aliment
Bas 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes</li> <li>• Riz</li> <li>• Pâtes</li> <li>• Pâtisseries pour petit déjeuner (brioches, muffins)</li> <li>• Petits pains</li> <li>• Assiettes d'aliments</li> <li>• Aliments sensibles à la chaleur* (crêpes, pizza, œufs)</li> </ul>
Moyen 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande* (avec maintien au chaud de 1 à 2 heures)</li> <li>• Petits plats en casserole</li> <li>• Bacon ou saucisse</li> <li>• Réchauffage de plats vides ou de plats de service</li> </ul>
Élevé 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande* (avec maintien au chaud de moins d'une heure)</li> <li>• Grands plats en casserole</li> </ul>

\* Ne maintenez pas au chaud des aliments sensibles à la chaleur pendant plus de 20 minutes. Ne mettez pas des tranches fines de viande dans le tiroir-réchaud car elles sècheront.



Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour obtenir des résultats optimaux, ne laissez pas d'aliments dans le tiroir-réchaud pendant plus d'une heure. Ne laissez pas de petites quantités d'aliments ou des aliments sensibles à la chaleur, par exemple des œufs, dans le tiroir-réchaud plus de 30 minutes. La durée maximale de fonctionnement est de trois heures.

## ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour ranger des grilles, des lèche-frites, des cantines, des assiettes ou des ustensiles. Le tiroir-réchaud contient un élément chauffant qui peut endommager des éléments qui ne sont pas spécialement conçus pour être utilisés avec celui-ci et il doit uniquement être utilisé pour ranger des ustensiles de cuisine spécialement fournis par LG avec la cuisinière.
- Ne mettez pas d'aliments ou de papier d'aluminium directement sur la surface ou la base du tiroir-réchaud. Cela peut endommager le tiroir et gâcher la nourriture.
- N'utilisez pas de pellicule en plastique dans le tiroir-réchaud ou pour couvrir la nourriture en cours de réchauffement dans le tiroir-réchaud. Le plastique peut fondre dans le tiroir ou autour et il sera très difficile de le retirer. Utilisez seulement du papier d'aluminium ou des ustensiles de cuisine qui sont capables de résister à la chaleur pour réchauffer ou couvrir les aliments.
- N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide. Les éclaboussures de liquide peuvent provoquer un court-circuit électrique ou causer des blessures graves, une décharge électrique ou la mort.
- Ne placez jamais de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou tout autre matériau combustible dans le tiroir-réchaud. Ces éléments constituent un risque grave d'incendie, de dommages ou de blessures.
- Dans le cas improbable où quelque chose tomberait derrière le tiroir-réchaud, mettez toujours l'appareil hors tension et attendez que le tiroir-réchaud refroidisse avant de récupérer l'élément. Ne tentez jamais de récupérer tout élément qui se trouve derrière le tiroir-réchaud sans éteindre d'abord l'appareil et vous assurer que la cavité du tiroir-réchaud a refroidi. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, une décharge électrique ou la mort.
- Ne touchez pas la surface du tiroir-réchaud pendant son fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer des aliments afin d'éviter les brûlures ou d'autres blessures.
- Ne laissez pas d'aliments dans le tiroir-réchaud pendant plus d'une heure. L'ingestion de nourriture réchauffée trop longtemps à température basse peut causer des maladies d'origine alimentaire.

# FONCTIONS INTELLIGENTES

## Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles portant le logo  ou .

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

### Caractéristiques de l'application LG ThinQ

#### Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.

#### Réglages

Vous permettent de régler de nombreuses options sur le four dans l'application.

#### Contrôle

Cette fonction permet la consultation à l'écran de l'état de l'appareil, de la durée restante, des réglages de cuisson et l'heure de fin.

#### Notifications Push

Activez les notifications Push afin de recevoir les notifications d'état de l'appareil.

Les notifications sont déclenchées même si l'application LG ThinQ est désactivée.

#### Minuterie

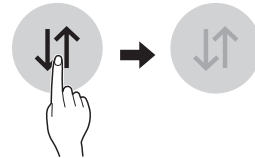
Il est possible de régler la minuterie à partir de cette application.

#### REMARQUE

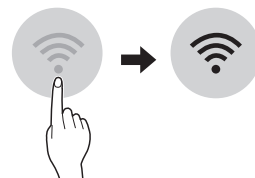
- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ**, puis enregistrez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.
- Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

### Avant d'utiliser l'application LG ThinQ


- 1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
  - S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.
- 2 Désactivez les **Données mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.



- 3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



#### REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône **Wi-Fi**  est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.

**REMARQUE**

- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

**Installation de l'application LG ThinQ**

À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple. Suivez les directives pour télécharger et installer l'application.

**Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert**

Afin d'obtenir les codes sources contenus à même ce produit, développés sous GPL, LGPL, MPL et autre licences de source libre, visitez le site <http://opensource.lge.com>. En plus du code source, tous les termes de licence, les exclusions de garantie et les avis de droit d'auteur mentionnés peuvent être téléchargés.

LG Electronics fournira également le code source ouvert sur CD-ROM, moyennant une somme forfaitaire couvrant les coûts de distribution (frais de support, manipulation et expédition) sur demande reçue par courriel à [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com). Cette offre est valable pendant une période de trois ans à compter de la date de la dernière distribution de ce produit. Cette offre est valide pour quiconque possède cette information.

Pour le modèle: LSE4617

Caractéristiques du module sans fil	
Plage de fréquence	2412~2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Pour le modèle: LSE4616

Caractéristiques du module sans fil	
Plage de fréquence	2412~2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

**Avis d'Industrie Canada**

L'émetteur /récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.



**Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation**

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

**REMARQUE**

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES CAUSÉES PAR DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À CET APPAREIL. DE TELLES MODIFICATIONS POURRAIENT ANNULER L'AUTORISATION ACCORDÉE À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

## Fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles affichant l'icône  ou .

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

### REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

## Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil doté du Wi-Fi, vous pouvez transmettre des données de dépannage par téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les directives indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

## Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

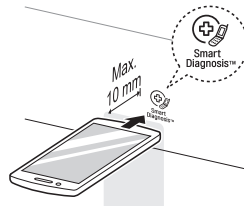
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 1 Ouvrez l'application **LG ThinQ** sur votre téléphone intelligent.
- 2 Sélectionnez l'appareil et ensuite le menu du côté supérieur droit.
- 3 Sélectionnez **Smart Diagnosis**, puis appuyez sur le bouton **Start Smart Diagnosis**.

### REMARQUE

- Si vous n'obtenez pas de diagnostic après plusieurs essais, exécutez les directives suivantes.

- 4 Sélectionnez **Audible Diagnosis**.
- 5 Suivez les directives sur le téléphone intelligent.
- 6 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Consultez le diagnostic sur le téléphone.



### REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.

# ENTRETIEN

## Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.
- Lire et suivre toutes les instructions et tous les avertissements sur l'étiquette de la crème de nettoyage.

Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Certains types de crème sont moins efficaces ou peuvent égratigner, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour maintenir et protéger la surface de cuisson en verre, suivez ces étapes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2 Pour conserver l'aspect neuf de la surface, utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique tous les jours.
- 3 Remuez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du produit de nettoyage directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un papier essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson en entier.
- 5 Rincez avec de l'eau et utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus du produit de nettoyage.

### REMARQUE

Nettoyez bien la surface de cuisson avant de la faire chauffer.

### IMPORTANT

- Si du sucre ou un aliment contenant du sucre se renverse, ou si du plastique ou du papier aluminium se met à fondre sur la surface de cuisson, retirez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un grattoir en métal à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Le grattoir, s'il est correctement utilisé, n'endommagera pas la surface de cuisson. Pour votre sécurité, veuillez utiliser un gant de cuisine ou une poignée si vous grattez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.
- Si de l'eau ou un aliment contenant de l'eau se renverse, retirez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un essuie-tout sec.

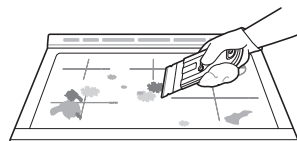
### REMARQUE

**LES DOMMAGES OU LES DÉFAILLANCES D'UN PRODUIT DÉCOULANT DE CIRCONSTANCES ÉNUMÉRÉES AU PARAGRAPHE 1 OU 2 CI-DESSOUS POURRAIENT NE PAS ÊTRE COUVERTS PAR LA GARANTIE LIMITÉE.**

1. Déversements sucrés (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou si du plastique s'y collent et fondent causer endommagements ou criblage à la surface de cuisson.
2. Si un aliment ou de l'eau contenant du calcium (poudre à pâte, vin, lait, épinards, brocoli, etc.) se renverse sur la surface de cuisson, celle-ci pourrait être tachée ou décolorée de façon permanente.

## Résidus brûlés

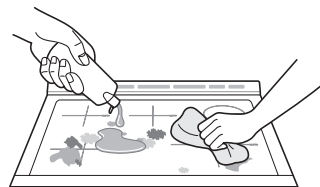
- 1 Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les aliments renversés de la surface en vitrocéramique avec un grattoir en métal à lame de rasoir approprié. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine ou une poignée pour manier le grattoir à lame de rasoir.



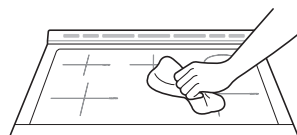
### REMARQUE

- N'utilisez pas une lame émoussée ou craquelée.
- Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.
- Le grattoir n'endommagera pas les marquages sur la surface de cuisson.

- 2 Lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie, appliquez quelques gouttes de la taille d'un dix sous d'un produit nettoyant approuvé pour les surfaces en vitrocéramique sur chaque zone du brûleur. Étalez la crème nettoyante sur la surface de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide. Laissez le nettoyant agir pendant 10 minutes avant de le rincer.



- 3 Rincez à l'eau propre et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.



## Entretien de la surface de cuisson

**NE PAS** utiliser de javellisant, ammoniac ou produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour une utilisation sur des surfaces en céramique.

Laissez refroidir votre surface de cuisson en vitrocéramique avant de nettoyer.

Essuyer avec une serviette humide et un détergent doux	Utiliser un grattoir en métal	Appliquez la crème nettoyante pour table de cuisson. Frotter avec une serviette	Rincer avec une serviette humide, puis essuyer.
--	-------------------------------	---	---

### Ordinaire

Recommandé après chaque utilisation



### Ordinaire

Recommandé toutes les semaines.



### Approfondi

Recommandé pour les taches tenaces ou les aliments brûlés



Pour de plus amples informations, visitez notre site web [www.lg.com/ca\\_fr](http://www.lg.com/ca_fr)

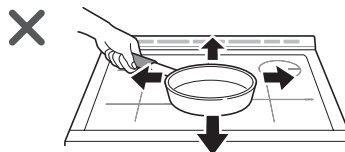
## Marques de métal et égratignures

LES DOMMAGES OU LES DÉFAILLANCES D'UN PRODUIT DÉCOULANT DE CIRCONSTANCES ÉNUMÉRÉES AU PARAGRAPHE 1 OU 2 CI-DESSOUS POURRAIENT NE PAS ÊTRE COUVERTS PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

1. Veillez à ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur la surface de cuisson, car le métal y laissera des marques. Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique.
2. Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de chauffer de nouveau sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

## ⚠ MISE EN GARDE

Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux ou inégal peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.



- Ne glissez pas des articles en métal ou en verre sur la surface de la surface de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le dessous est propre et dépourvu de saletés accumulées.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson s'il y a des corps étrangers sur la surface de cuisson. Nettoyez toujours la surface de cuisson avant de cuisiner.

## EasyClean®

La technologie d'émail EasyClean® de LG permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction EasyClean® tire profit du nouvel émail de LG pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs; en seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

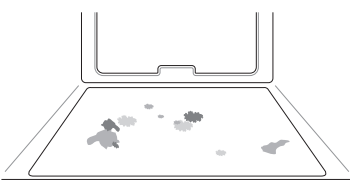
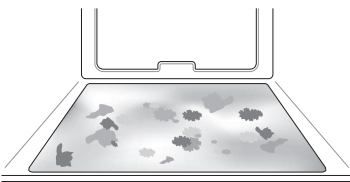
La fonction EasyClean® est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. En plus du processus d'autonettoyage intense, LG vous offre une option de nettoyage qui exige MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et qui ne produit presque AUCUNE FUMÉE OU ÉMANATION.

Au besoin, l'autonettoyage est toujours disponible pour un nettoyage plus long et plus en profondeur des saletés plus résistantes et incrustées.

### Avantages de la fonction EasyClean®

- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- EasyClean® n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile :
  - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
  - minimise la fumée et les odeurs;
  - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

## Quand utiliser la fonction EasyClean®

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
EasyClean®		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
Self Clean* (Autonettoyage)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à basse température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

\* L'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

## Conseils pour le nettoyage

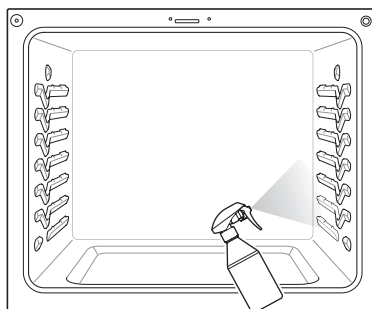
- Laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle EasyClean®. Le message **Hot** s'affiche et le cycle EasyClean® ne démarre pas tant que la cavité du four est plus chaude que 65 °C (150 °F).
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- Utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière doit être au niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean®.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle EasyClean®.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle EasyClean®. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Pour les endroits difficiles à atteindre, comme l'arrière de la surface du four, il est conseillé d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

## Guide d'instructions EasyClean®

- Retirez les grilles et les accessoires du four.
- Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.
 

Grattoirs de plastique suggérés :

  - Une spatule de plastique rigide
  - Un racloir à poêle en plastique
  - Un grattoir à peinture en plastique
  - Une vieille carte de crédit
- Remplissez un vaporisateur d'eau (10 oz ou 300 ml) et pulvérissez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
- Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



- 5** Vaporisez ou versez les  $\frac{4}{5}$  (8 oz ou 240 ml) d'eau restantes dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

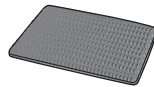
#### REMARQUE

Utilisez la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau coulera sur le plancher.

- 6** Fermez la porte du four. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **EasyClean®**. Appuyez sur **Start**.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean®. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
  - Pendant le cycle EasyClean®, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Ne pas respecter cette directive pourrait causer des brûlures.
  - Évitez de vous appuyer sur la porte en verre du four pendant le nettoyage de celui-ci.
- 7** Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour effacer l'afficheur et arrêter la tonalité.
- 8** À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.
- 9** Immédiatement après le cycle EasyClean®, nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.) De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.



#### REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyants abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 10** Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 11** S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean®, effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et les autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section « Autonettoyage » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

#### REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean®, appuyez sur le bouton **Clear/Off** afin d'arrêter le cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, et démarrez un autre cycle EasyClean®.
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean®. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle EasyClean®.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four. Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

## Self Clean (Autonettoyage)

Le cycle Autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle Autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.

Durant le cycle Autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

### Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériel du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- La lampe du four ne doit pas être allumée pendant le cycle Autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après le cycle Autonettoyage.



### MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle Autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle Autonettoyage de toute cuisinière.
- Ne couvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four).
- Ne forcez pas la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle Autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

Durant le cycle Autonettoyage, les éléments de la table de cuisson et le tiroir-réchaud ne peuvent pas être utilisés.

### REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle Autonettoyage.
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle Autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle Autonettoyage.
- Le voyant lumineux **Burner On** s'allume lorsque le bouton est tourné, même si l'élément de la surface de cuisson ne fonctionne pas.

## Réglage de la fonction Autonettoyage

La fonction Autonettoyage offre des temps de cycle de 3, 4 ou 5 heures.

### Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

Niveau de saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	3 heures
Cavité du four moyennement sale	4 heures
Cavité du four très sale	5 heures

- 1 Enlevez toutes les grilles et les accessoires du four.
- 2 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de trois à cinq heures.
- 3 Appuyez sur **Start**.
- 4 Une fois la fonction Autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement et l'icône de cadenas s'affiche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.



## MISE EN GARDE

Ne forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.


## Réglage de la fonction Autonettoyage avec la mise en marche différée

- 1 Enlevez toutes les grilles et les accessoires du four.
- 2 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de trois à cinq heures.
- 3 Appuyez sur **Start Time**.
- 4 Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour entrer l'heure de début souhaitée de l'autonettoyage.
- 5 Appuyez sur **Start**.

### REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction Autonettoyage, tourner le bouton de mode four à la position **Off**.


## Durant le cycle Autonettoyage

- Le cycle Autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle Autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- Ne forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône  de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

## Après le cycle Autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, car celle-ci est passée à travers un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

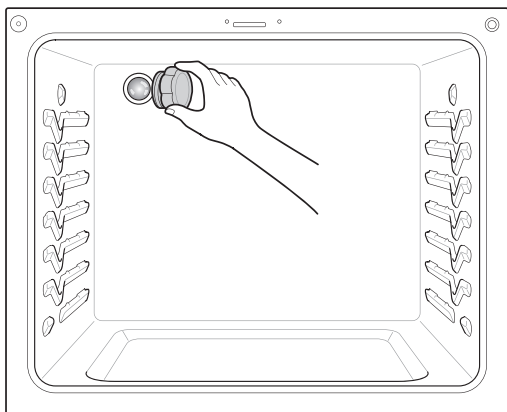
### REMARQUE

- Le cycle Autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction Autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le voyant lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), l'autonettoyage différé ne peut pas être réglé pour démarrer plus de 12 heures en avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

## Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule de 40 watts, 120 V standard. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour l'allumer ou l'éteindre lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton **Light**.

- 1 Débranchez la cuisinière ou coupez le courant électrique.
- 2 Tournez le couvercle de l'ampoule en verre situé à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
- 3 Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- 4 Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
- 5 Insérez le couvercle de l'ampoule en verre et tournez-le dans le sens horaire.
- 6 Branchez la cuisinière ou rebranchez le courant électrique.



### ⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.
- Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

## Nettoyage de l'extérieur

### Garnitures peintes et décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

### Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

### Porte du four

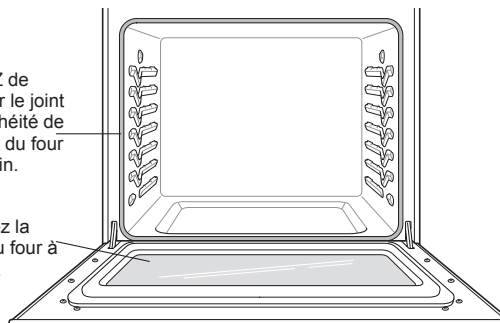
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas de d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage pour le four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Ce joint est fait d'un matériau tissé, lequel est essentiel pour un scellement adéquat. Veillez à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.

### ⚠ MISE EN GARDE

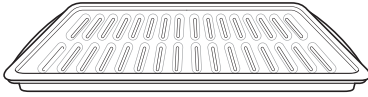
N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.

ÉVITEZ de nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

Nettoyez la porte du four à la main.



## Lèchefrite et grille



- Ne rangez pas la lèchefrite ou la grille sale dans la cuisinière.
- Ne nettoyez jamais la lèchefrite ou la grille en mode d'autonettoyage.
- Enlevez la grille du plateau. Débarrassez-vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans le plateau et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude et un tampon savonneux ou en plastique.
- Si de la nourriture a brûlé sur la grille, vaporisez-la de produit de nettoyage pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.
- La lèchefrite ainsi que la grille peuvent tous deux être nettoyés avec un produit de nettoyage pour four commercial ou au lave-vaisselle.

## Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

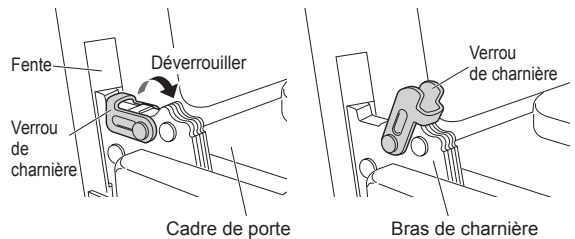


### MISE EN GARDE

- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La porte est très lourde.

### Retrait de la porte

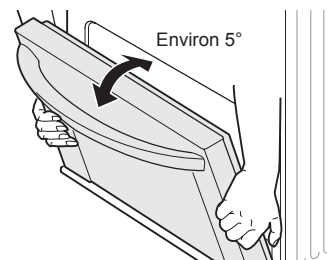
- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



En position verrouillée

En position déverrouillée

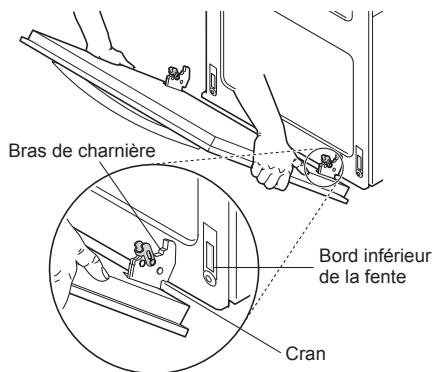
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



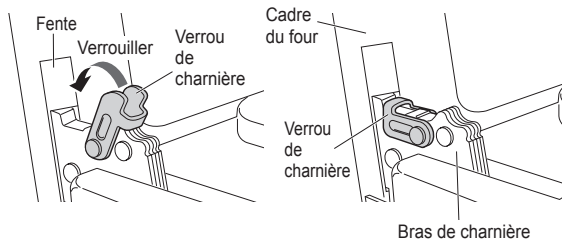
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

## Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Quand la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur des fentes.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 4 Enclenchez les verrous de charnière en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



En position déverrouillée

En position verrouillée

- 5 Fermez la porte du four.

## Retirer le tiroir

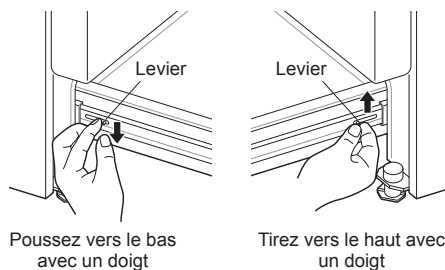


### MISE EN GARDE

Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

La plupart des opérations de nettoyage peuvent être effectuées lorsque le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer à fond.

- 1 Ouvrez complètement le tiroir.
- 2 Repérez les leviers de glissement de chaque côté du tiroir. Poussez vers le bas le levier de glissement de gauche, et tirez vers le haut le levier de glissement de droite.



- 3 En tenant les deux leviers, retirez avec précaution le tiroir de la cuisinière.

## Remise en place du tiroir

- 1 Tirez sur les roulements à billes pour les amener à l'avant des glissières du châssis.
- 2 Alignez les glissières de chaque côté du tiroir avec les fentes sur la cuisinière.
- 3 Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers fassent entendre un clic (environ 2 pouces).
- 4 Ouvrez encore une fois le tiroir pour que les roulements à billes soient en position.

## Directives d'entretien de la porte

La plupart des portes de four contiennent du verre pouvant se briser.



### MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
- Ne frappez pas le verre avec des marmites, des casseroles ou d'autres objets.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

# DÉPANNAGE

## FAQ

### Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson ?

- Recherchez des casseroles portant la mention « cuisson à induction » ou « conçu pour la cuisson à induction », ou toute mention indiquant que le produit est spécialement conçu pour la cuisson à induction.
- Les casseroles doivent être dotées d'une base magnétique. Voir la section Types de casseroles à induction.
- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

### Pourquoi les éléments de cuisson semblent-ils fonctionner par intermittence pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four ?

Selon le réglage de l'élément de cuisson de la table de cuisson ou la température sélectionnée pour le four, il est NORMAL que les éléments de cuisson fonctionnent par intermittence.

### Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température ?

Non, votre four a été testé en usine et calibré. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez les temps et les températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température selon vos besoins. Consultez la section « Ajustement de la température du four » de ce manuel pour obtenir des instructions faciles sur le réglage du thermostat.

### Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière de mon four pendant que je l'utilise ?

Votre nouvelle cuisinière assure un contrôle plus strict de la température du four. Votre nouvelle cuisinière émet un clic plus fréquemment au rythme de l'intermittence des éléments de cuisson du four. Cela est NORMAL.

### Pourquoi les deux points de l'horloge clignotent-ils ?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour arrêter le clignotement deux points de l'horloge, appuyer sur n'importe quelle touche ou régler l'heure, au besoin.

### Durant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal ?

Cela est tout à fait normal. Le ventilateur se remettra en marche dès que la porte sera refermée.

### Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four ?

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour protéger le fond ou les côtés du four ou du tiroir-réchaud. L'aluminium va fondre et coller à la surface inférieure du four, et il ne sera plus possible de l'enlever. Placez plutôt une plaque à pâtisserie sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si l'aluminium a déjà fondu dans le fond du four, cela n'aura pas d'incidence sur la performance du four.)

### Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles ?

Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Cela bloquera la circulation de l'air, entraînant une mauvaise cuisson des aliments. Placez une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium sous les tartes aux fruits ou les autres aliments contenant beaucoup d'acide ou de sucre pour ne pas endommager la fini du four avec les déversements.



## MISE EN GARDE

Du papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four ou le tiroir-réchaud, mais il ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou de grillage exposés dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, provoquant de la fumée, un incendie, ou encore des blessures.

### Puis-je laisser les grilles dans le four pendant le cycle Autonettoyage ?

Non. Les grilles ne seraient pas endommagées, mais elles pourraient se décolorer et devenir plus difficiles à enlever et à replacer. Enlevez tout ce qui se trouve dans le four avant de lancer le cycle Autonettoyage.


### Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four ?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant pour faciliter le glissement.

### Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma table de cuisson ?

La table de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches avec un grattoir alors que la table de cuisson est encore chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler en maniant le grattoir. Reportez-vous à la section « Entretien » de ce manuel du propriétaire pour des instructions plus détaillées.

**Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas ?**

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode Verrouillage. On voit le symbole de cadenas  sur l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver la fonction de verrouillage, maintenez la touche **Probe** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock** enfoncée pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et le message **Loc** s'affiche jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

**Ma cuisinière est toujours sale après un cycle EasyClean®. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre ?**

Le cycle EasyClean® soulève simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après le cycle EasyClean®.

**J'ai essayé de frotter mon four après le cycle EasyClean®, mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire ?**

EasyClean® fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Recommencez le processus EasyClean® en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent, utilisez l'option Autonettoyage pour finir de nettoyer votre four.

**Les saletés sur les parois de mon four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les parois ?**

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean® en vaporisant plus d'un quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml).

**Le processus EasyClean® fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches ?**

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage. Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent, utilisez l'option Autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

**Y a-t-il des trucs pour faire disparaître les saletés tenaces ?**

Il est conseillé de gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé. Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour ces saletés tenaces, la fonction Autonettoyage est recommandée. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

**Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, le brûleur du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle EasyClean® ?**

Oui. Le ventilateur de convection, l'élément chauffant ou le brûleur du gril peuvent être un peu mouillés au cours du nettoyage. Par contre, un jet direct sur le brûleur du gril et les éléments chauffants n'est pas nécessaire, car ils se nettoient automatiquement au cours de l'utilisation normale.

**Dois-je utiliser toute la tasse et quart d'eau (10 oz ou 300 ml) pour la fonction EasyClean® ?**

Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser une tasse d'eau (8 oz ou 240 ml) sur le fond du four et de vaporiser un quart de tasse (2 oz ou 60 ml) sur les parois et les autres surfaces sales afin de saturer les saletés pour obtenir une efficacité de nettoyage supérieure.

**De la fumée sort par les événements du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle EasyClean®. Est-ce que c'est normal ?**

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle EasyClean®, l'eau s'évapore et sort par les événements du four.

**À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean® ?**

Vous pouvez utiliser EasyClean® aussi souvent que vous le voulez. EasyClean® fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section EasyClean® pour plus d'information.

**Quels accessoires sont requis pour la fonction EasyClean® ?**

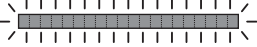
Un flacon pulvérisateur contenant 1 ¼ tasse d'eau (10 oz ou 300 ml), un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayure et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurer abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier. Sauf une serviette, tout ce dont vous avez besoin fait partie de la trousse de nettoyage comprise avec votre nouveau four.

**Comment puis-je assurer la sécurité des enfants près de la cuisinière ?**

Les enfants doivent être surveillés lorsque la cuisinière est en fonction et après son utilisation, jusqu'à ce que les surfaces aient refroidi. Vous pouvez également utiliser la fonctionnalité Verrouillage pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la surface de cuisson ou le four. La fonctionnalité Verrouillage désactive la plupart des touches du panneau de commande et les boutons de commande de la surface de cuisson. Sur certains modèles, la fonctionnalité verrouille également la porte du four. Pour plus de détails, consultez la section Verrouillage de ce manuel. (Pour les modèles sans option d'autonettoyage, la fonctionnalité Verrouillage désactive les commandes, mais ne verrouille pas la porte du four.)


## Avant d'appeler le réparateur

Avant d'appeler le réparateur, examinez la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Symptômes	Causes possibles / Solutions											
<b>La cuisinière n'est pas au niveau.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau.</li> <li>S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière.</li> <li>Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème.</li> <li>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.</li> </ul>											
<b>La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible.</li> <li>Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis.</li> <li>Le support antibasculement est enclenché.</li> </ul>											
<b>La commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur F.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La commande électronique a détecté un problème. Tourner le bouton de mode four à la position <b>Off</b> pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammer le four. Si le problème revient, enregistrer le numéro. Tourner le bouton de mode four à la position <b>Off</b> et appelez un réparateur.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Erreur de court-circuit de la touche</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Le four ne chauffe pas.</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Erreur de court-circuit de la touche	F-9	Le four ne chauffe pas.				
		CODE	CAUSE									
F-3	Erreur de court-circuit de la touche											
F-9	Le four ne chauffe pas.											
<b>La commande des éléments de surface émet une tonalité, et toute la barre DEL clignote.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>La commande électronique a détecté une condition non respectée. Tournez le bouton à la position Off pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Appelez le service d'entretien.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nombre de clignotements</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Thermistor supérieur ouvert/court-circuité</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Thermistor du refroidisseur ouvert/court-circuité</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Erreur de communication</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Ventilateur non fonctionnel</td> </tr> </tbody> </table>	Nombre de clignotements	CAUSE	1	Thermistor supérieur ouvert/court-circuité	2	Thermistor du refroidisseur ouvert/court-circuité	3	Erreur de communication	4	Ventilateur non fonctionnel
		Nombre de clignotements	CAUSE									
		1	Thermistor supérieur ouvert/court-circuité									
		2	Thermistor du refroidisseur ouvert/court-circuité									
		3	Erreur de communication									
4	Ventilateur non fonctionnel											
<b>Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation des mauvaises casseroles. <ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser des casseroles plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de cuisson choisi.</li> </ul> </li> <li>Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> <li>Placer un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.</li> </ul> </li> </ul>											
<b>Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li> </ul> </li> <li>Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier si la bonne commande est réglée pour l'élément de cuisson utilisé.</li> </ul> </li> <li>Les casseroles sont de la mauvaise taille ou non compatibles avec la cuisson par induction. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section des casseroles pour la cuisson à induction pour plus de renseignements.</li> </ul> </li> <li>La durée maximale de fonctionnement pour tous les niveaux d'éléments à l'exception du mode Boost est de 12 heures.</li> </ul>											
<b>Zones de décoloration sur la surface de cuisson.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulter la section Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.</li> </ul> </li> <li>Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle. <ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.</li> </ul> </li> </ul>											

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie.</li> </ul> </li> </ul>
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.</li> </ul> </li> <li>• Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li> </ul> </li> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> </ul>
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.</li> </ul>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs.</li> <li>• Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien.</li> <li>• Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.</li> </ul>
La lampe de four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer ou resserrer l'ampoule. Consultez la section sur le Remplacement de l'ampoule du four dans ce manuel.</li> </ul>
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four.</li> <li>• La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage.</li> <li>• La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson.</li> <li>• La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.</li> <li>• De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.</li> </ul> </li> </ul>
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.</li> </ul> </li> </ul>
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode <b>Broil</b>.</li> </ul> </li> <li>• La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter le Guide de grillage.</li> </ul> </li> <li>• L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser la lèchefrite et le plateau.</li> </ul> </li> </ul>

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes.</li> <li>Consulter le Guide de grillage.</li> </ul> </li> </ul>
La température du four est trop ou pas assez chaude.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.</li> </ul> </li> </ul>
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grosses particules comme le sel ou le sable entre la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent égratigner la surface. Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson sont propres avant l'utilisation. Les petites égratignures ne modifient pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps.</li> <li>Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.</li> <li>On a utilisé des ustensiles dotés d'un fond rugueux. Utiliser des ustensiles de cuisson dotés d'un fond lisse et plat.</li> </ul>
Marques de métal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Pour éliminer les marques, utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.</li> </ul>
Marques ou points bruns	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les liquides qui débordent cuisent sur la surface. Utilisez un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.</li> </ul>
Zones décolorées sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est propre et sec.</li> </ul>
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes.</li> </ul> </li> <li>Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulter la section sur l'autonettoyage.</li> </ul> </li> <li>On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.</li> </ul>
Bruits secs ou « craquements »	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal.</li> </ul> </li> </ul>
Bruit du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ventilateurs de convection et de la table de cuisson peuvent automatiquement cycler en marche / arrêt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal.</li> </ul> </li> <li>Même si les éléments de surface ne fonctionnent pas, le ventilateur de cuisson continuera à refroidir l'appareil si la production combinée de chaleur du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée.</li> </ul>
Le ventilateur à convection s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> <li>C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.</li> </ul> </li> </ul>
Les deux points de l'horloge clignotent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal. Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur <b>Cook Time</b> pendant trois secondes et remettre l'horloge à l'heure ou appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.</li> </ul>
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saleté excessive. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner le bouton de mode four à la position <b>Off</b>. Ouvrir les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendre jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyer la saleté excessive et régler à nouveau le cycle d'autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>

Symptômes	Causes possibles / Solutions
<b>La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> <li>• À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure.  La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas n'est plus affichée.</li> <li>• Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.</li> </ul>
<b>Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulter la section sur l'autonettoyage.</li> </ul> </li> <li>• Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermez la porte du four.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Le message « LOCKED » s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourner le bouton de mode four à la position <b>Off</b>. Laisser le four refroidir.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Les grilles du four glissent difficilement.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire le bord des grilles d'un mince film d'huile.</li> </ul> </li> </ul>
<b>De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité.</li> <li>• Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.</li> </ul>
<b>Mauvaise connexion au réseau Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.</li> <li>• La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.</li> <li>• La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.</li> <li>• L'environnement sans fil environnant peut faire en sorte que le service de réseau sans fil fonctionne lentement.</li> </ul>
<b>Les éléments de surface cyclent fréquemment entre "en marche" et "en arrêt".</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éléments de surface cyclent entre "en marche" et "en arrêt" afin de maintenir le niveau de puissance réglé. Ceci est normal et aucunement un défaut du système.</li> </ul>
<b>L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement.</li> </ul> </li> <li>• Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Désactivez les <b>Données Mobiles</b> de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil.</li> </ul> </li> <li>• Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)</li> </ul> </li> <li>• La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.</li> </ul> </li> <li>• La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.</li> </ul> </li> </ul>

# GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION SUR L'ARBITRAGE QUI EXIGE QUE LE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG S'EFFECTUE PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE L'INTERDISSENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLÉZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre électrique LG («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada Inc. («LGECI»), à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LGECI».

**PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)**

Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre, Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LGECI».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

**LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.**

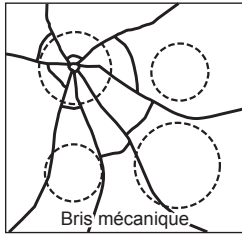
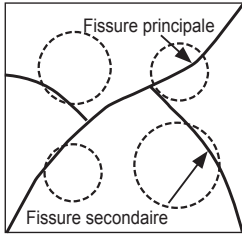
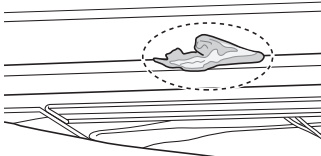
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.


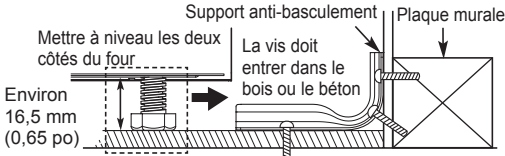
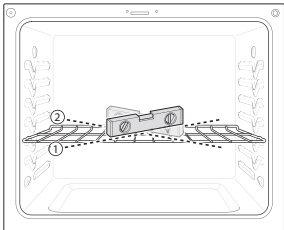
## LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommages ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommages ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommages ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;

- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Le remplacement des ampoules, des filtres ou des consommables.
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

#### Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fissure de la table de cuisson</li> </ul>	<p>Fissure de la table de cuisson provoquée par un impact d'objet</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Bris mécanique</p> <p><b>Hors garantie</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Fissure principale</p> <p>Fissure secondaire</p> <p><b>dans la garantie</b></p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dommages causés après la livraison (Non couvert par la garantie)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NE PAS entreposer des objets lourds au-dessus de la table de cuisson, car ils peuvent tomber et l'endommager.</li> <li>• NE PAS égratigner la table de cuisson, sinon elle peut se fissurer.</li> <li>• Nettoyer la table de cuisson avant et après utilisation.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Écaillage de l'émail de la table de cuisson</li> </ul>	<p>Utilisation incorrecte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas frapper la table de cuisson en émail</li> </ul>

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criblages de la vitre de la surface de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déversements sucrés (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou si du plastique s'y collent et fondent causer endommagements ou criblage à la surface de cuisson. (Non couvert par la garantie)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude.</li> <li>• Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'a aucune alimentation</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentation secteur éteint (alimentation électrique)</li> <li>2. Disjoncteur sauté</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'alimentation au panneau principal avant d'appeler le centre de service</li> <li>• Faire concorder le type de cordon d'alimentation et le type de prise</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium</li> </ul>	<p>Le papier d'aluminium a fondu dans le four</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium</li> <li>• Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La surface n'est pas à niveau</li> <li>• Le four penche</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le fourneau n'est pas à niveau</li> <li>2. Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement</li> </ol>   <p>Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier premièrement avec l'installateur</li> </ul>

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique "Cette garantie limitée ne couvre pas" sont à la charge du consommateur.

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

Sans frais : 1-888-542-2623 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : <http://www.lg.com>

**PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :**

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET LG ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

**Définitions.** Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

**Avis de différend.** Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

**Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif.** Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, vous et LG convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et LG ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et LG ne peut être traité dans le cadre d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent tenter une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

**Règles et procédures d'arbitrage.** Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou LG, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

**Droit applicable.** Les lois de votre province ou territoire d'achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettrons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

**Frais et coûts.** Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, LG réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 \$. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, LG réglera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à LG la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, LG renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et honoraires juridiques.

**Audience et lieu de l'arbitrage.** Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

**Dissociabilité et renoncement.** Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

**Option de retrait.** Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni LG ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à LG dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com) et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1-800-980-2973. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en ligne au [https://www.lg.com/ca\\_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation](https://www.lg.com/ca_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation), Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévalez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

**Conflit de modalités.** En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.



**LG Customer Information Center**

**1-800-243-0000** USA

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

**Register your product Online!**

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

**Centre d'informations aux consommateurs LG**

**1-800-243-0000** États-Unis

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

**Enregistrez votre produit en ligne!**

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