ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

⚠ WARNING

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

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.**

LSG4515**

MFL69282818_04

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

12 Parts
12 Accessories

13 INSTALLATION

13 Product Specifications
13 Before Installing the Range
14 Installing the Range
16 Optional Rear Filler
17 Providing Adequate Gas Supply
17 Connecting the Range to Gas
18 Electrical Connections
19 Sealing the Openings
19 Assembling the Surface Burners
20 Checking Ignition of the Surface Burners
21 Leveling the Range
21 Engaging the Anti-tip Device

22 OPERATION

22 Gas Surface Burners
- 22 Burner Locations
- 23 Using the Gas Surface Burners
- 23 Setting the Flame Size
- 23 In Case of Power Failure
- 23 Range-Top Cookware
- 24 Using a Wok
- 24 Using the Wok Grate
- 25 Using Stove-Top Grills
- 25 Using the Griddle

26 The Oven
27 Control Panel Overview
28 Changing Oven Settings
- 28 Clock
- 28 Oven Light
- 28 Minimum & Maximum Default Settings
- 29 Timer On/Off
- 29 Wi-Fi
- 29 Settings
  - Setting the Hour Mode
  - Setting Convection Auto Conversion
  - Adjusting the Oven Thermostat
  - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
  - Adjusting the Beeper Volume
  - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 30 Lockout
- 31 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 31 Cook Time (Timed Cook)
- 32 Removing and Replacing the Oven Racks
- 32 Recommended Baking and Roasting Guide
- 33 Bake
- 34 Convection Mode
- 34 Convection Bake
- 35 Cookware for Convection Cooking
- 35 Convection Roast
- 36 Broil
- 38 Pizza
- 38 Warm
- 38 Proof
- 39 Meat Probe
- 39 Remote Start
- 40 Sabbath Mode

41 Operating the Warming Drawer

42 SMART FUNCTIONS

42 LG ThinQ Application
43 Industry Canada Statement
43 IC Radiation Exposure Statement
44 Smart Diagnosis™ Feature

45 MAINTENANCE

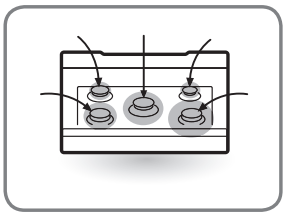
45 Removing and Replacing the Gas Surface Burners
47 Cleaning the Exterior
48 Door Care Instructions
48 EasyClean®
51 Self Clean
53 Changing the Oven Light
53 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

55 TROUBLESHOOTING

55 FAQs
57 Before Calling for Service

60 LIMITED WARRANTY

PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

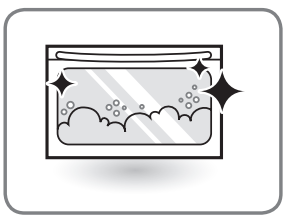
Choose a burner to fit the size of your cookware.

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



Safe and Convenient Gas Range

Provides safety and convenience for cooking.



Self Clean & EasyClean®

Useful for easy cleaning.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Download this owner's manual at: http://www.lg.com

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

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

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

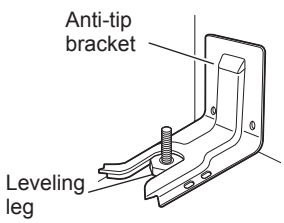
ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD.** Refer to the installation section for instructions.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.





IMPORTANT SAFETY NOTICE

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING

- Never use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
  A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
  Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not use the oven for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Never obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.

⚠ WARNING

- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.

⚠ CAUTION

- Items of interest to children should not be placed in cabinets above the range or on the backsplash of the range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

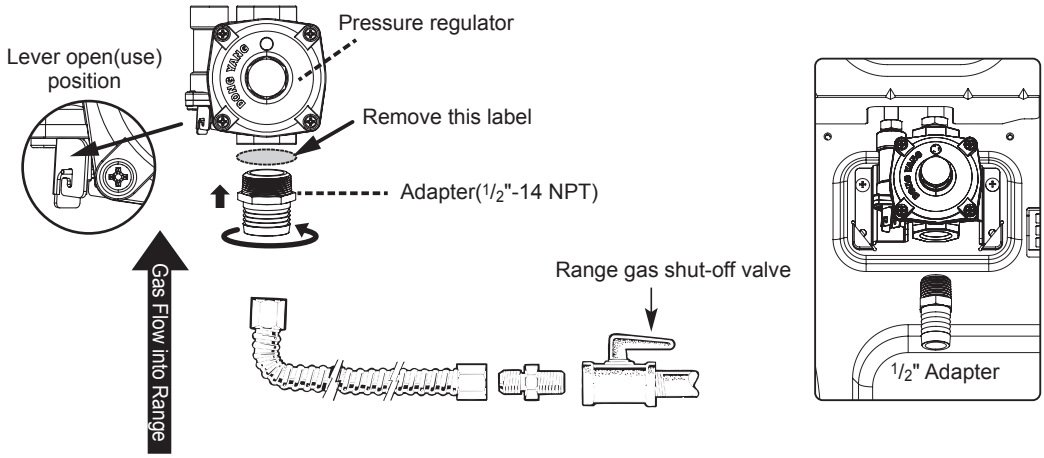
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

⚠ WARNING

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
  Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.

⚠ WARNING

- To shut off the gas supply to the range, close the range gas shutoff valve by turning it clockwise.



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

- After using your range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

BROILER

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

⚠ WARNING

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

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

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160 °F, poultry to at least an INTERNAL temperature of 165 °F and beef, pork, veal & lamb steaks & chops to at least an INTERNAL temperature of 145 °F.

SELF-CLEANING OVEN

Make sure to wipe off excess spillage before operating the Self Clean function.

⚠ CAUTION

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

OVEN

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

⚠ WARNING

- Never block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.
- Do not line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.

⚠ WARNING

- Do not use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burnt by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you have a grease fire in the broiler pan, turn the oven mode knob to the **Off** position and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. Do not leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.

ENERGY SAVING TIPS

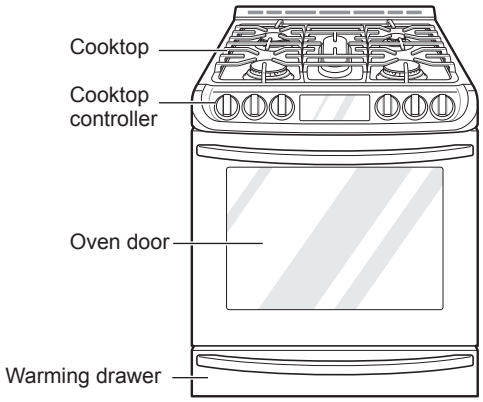
- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 32 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

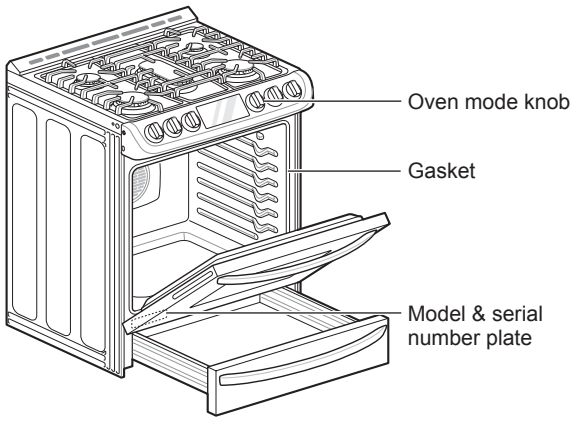
Read all instructions before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

Parts





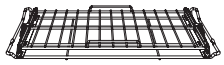
Accessories

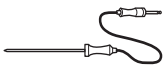
Included Accessories


Standard rack (2ea)

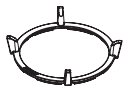

Griddle (1ea)


Rear filler (1ea)

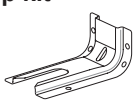

Gliding rack (1ea)

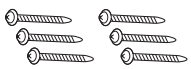

Meat probe (1ea)

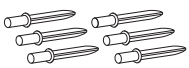

Owner's manual (1ea)

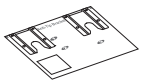

Wok grate (1ea)

Anti-tip kit

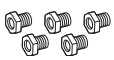

Anti-tip (1ea)


Screws (6ea)

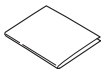

Anchors (6ea)


Template (1ea)

LP nozzle conversion kit


Cooktop Nozzles (5ea)

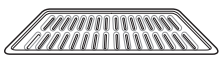

Oven Nozzles (2ea)

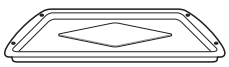

Installation Guide (1ea)


Choke (1ea)


Set screw (1ea)

Optional Accessories


Grid


Broiler pan

NOTE

- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Product Specifications

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	LSG4515
Description	Gas Slide In Oven Range
Electrical requirements	1 kW 120 VAC
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 37 7/8" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed) 75.7 cm (W) x 96 cm (H) x 67.3 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	201.9 lb (91.6 kg)
Total capacity	Total cap.: 6.3 cu. ft.

Before Installing the Range

Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

Preparing for Installation

Tools Needed



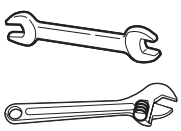
Phillips screwdriver



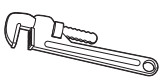
Flat-blade screwdriver



Pencil and ruler



Open-end or adjustable wrench



Pipe wrench (2) (one for support)



Level

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
  Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

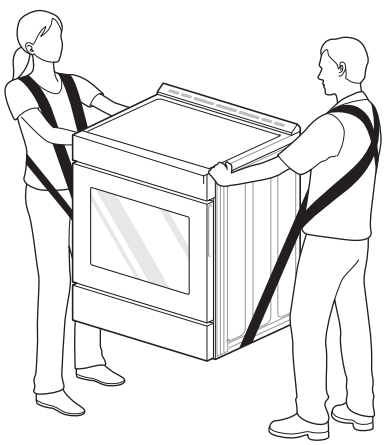
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.

Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.

To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



Choosing the Proper Location

Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household units, is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring.

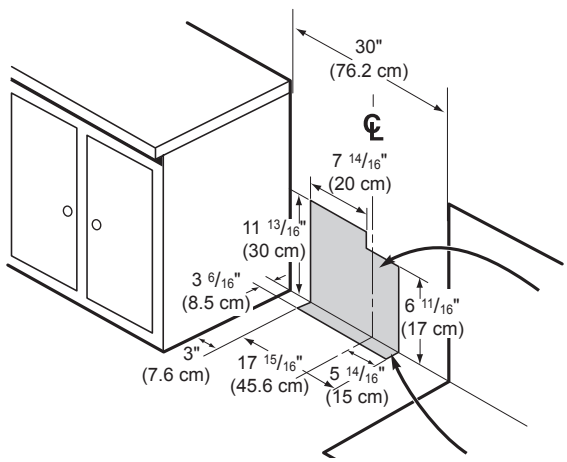
This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

Also, make sure the floor covering can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). See the Installation Safety Instructions included in this manual.

Make sure the wall coverings around your range can resist the heat generated up to 194 °F (90 °C) by the range. See the Installation Safety Instructions included in this manual.

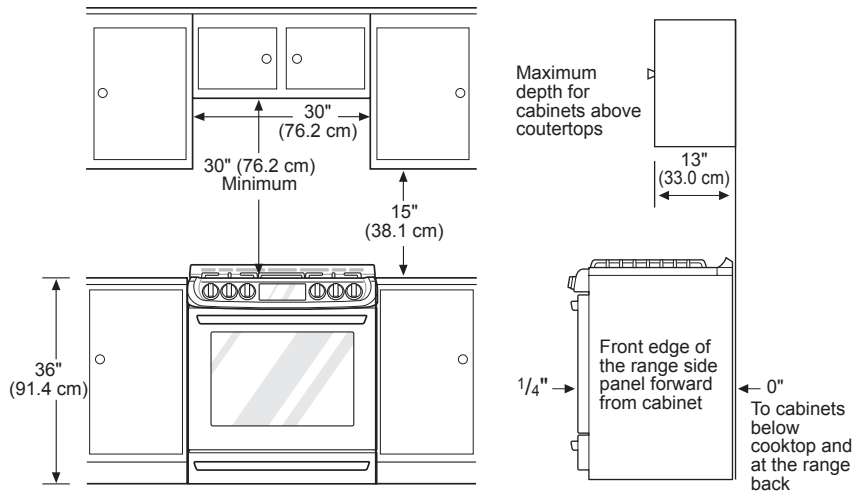
Gas Pipe and Electrical Outlet Locations



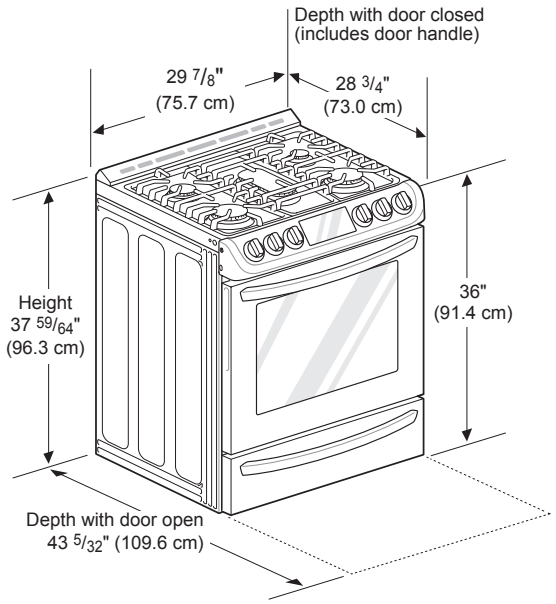
Dimensions and Clearances

Provide proper clearance between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electrical Outlet Locations, page 14) may be adjusted to meet specific requirements. The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall.

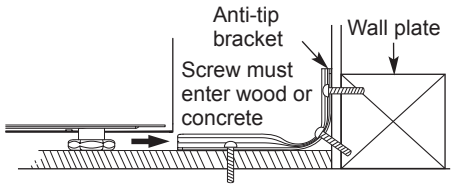
Installation Clearances



Dimensions



Installing the Anti-tip Device



The anti-tip bracket is packaged with an installation template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet.

⚠ WARNING

- Range must be secured with an approved anti-tip device.
- The range could be tipped by standing, sitting or leaning on an open door if the range or anti-tip device is not properly installed.
- After installing the anti-tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The installation of the anti-tip device must meet all local codes for securing the appliance.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

Optional Rear Filler

If the counter does not bridge the opening at the rear wall the rear filler kit, that is provided with the slide in range, will be needed.

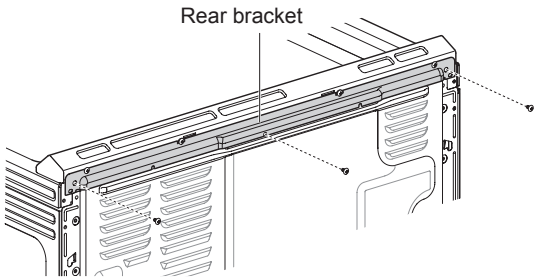
NOTE

If the countertop depth is greater than 25" there will be a gap between the filler kit and the back wall.

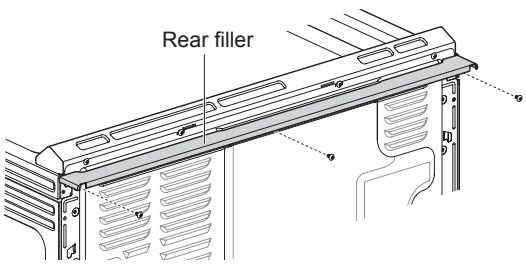
If the countertop depth is less than 24", the control panel will not sit flush with the countertop.

Installing the Rear Filler

1 Using a screwdriver, remove the three screws holding the rear bracket in place.



2 Attach the rear bracket and filler assembly as shown, using the three screws removed in step 1.



Providing Adequate Gas Supply

Your range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is configured.

This range is convertible for use on natural or LP gas. When using this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 5/8" and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

Connecting the Range to Gas

This appliance must be installed in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.

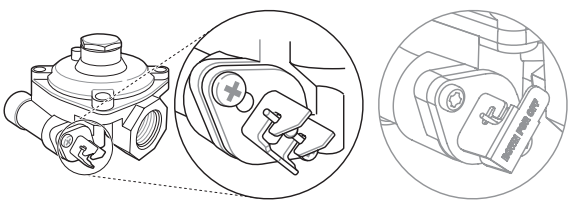
A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

1. Install a male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.
2. Install a male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at the inlet of the pressure regulator. Use a backup wrench on the pressure regulator fitting to prevent damage.

Check that the gas pressure regulator valve is in the open position.



Lever's open position

Lever's closed position

NOTE

- The gas pressure regulator valve is open when shipped. If the range does not work properly after installation, make sure the regulator valve is still open.

3. Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position the range to permit connection at the shut-off valve.

4 When all connections have been made, be sure all range controls are in the OFF position and the pressure regulator valve is open before turning on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

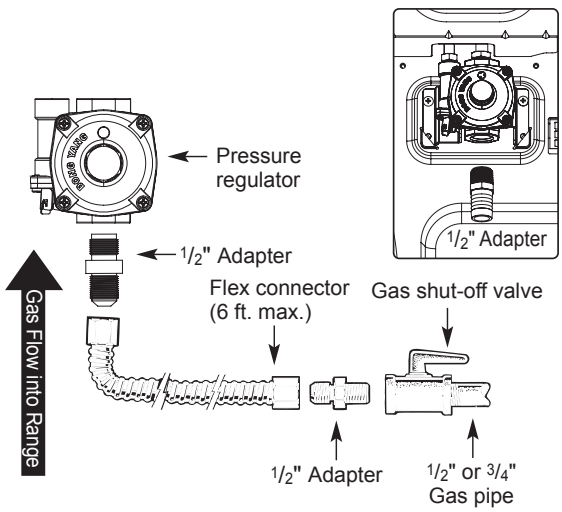
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

⚠ WARNING

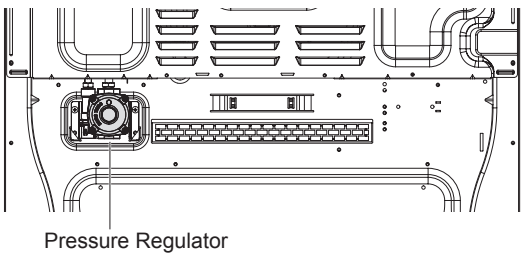
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Pressure Regulator Position



Electrical Connections

Electrical Requirements

120 Volt, 60 Hz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 or 20 Amp circuit breaker, or slow blow fuse.

If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Grounding

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces.

Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but the occasional resetting of the circuit can become an annoyance.

Preferred Method



⚠ CAUTION

Have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Do not use an adapter plug. Disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

Sealing the Openings

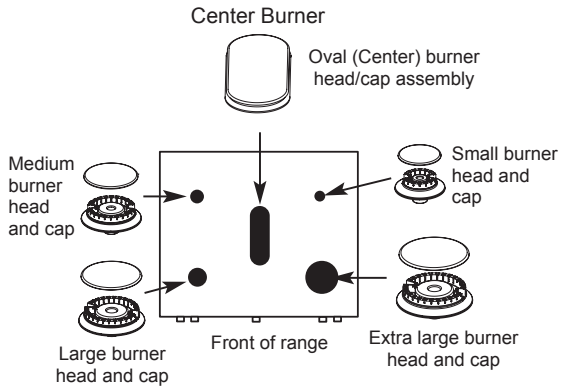
Seal any openings in the wall and floor after electrical and gas supplies are completed.

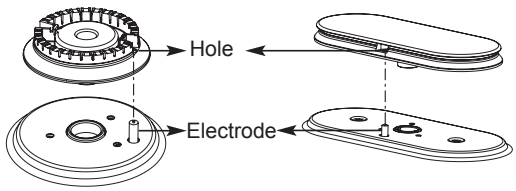
Assembling the Surface Burners

CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

Place the burner caps and heads on the cooktop. Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations. There is one small, one medium, one large, one oval(center), and one extra large burner head and cap.





Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.



A **Yellow flames** - Call for service.



B **Yellow tips on outer cones** - This is normal for LP gas.



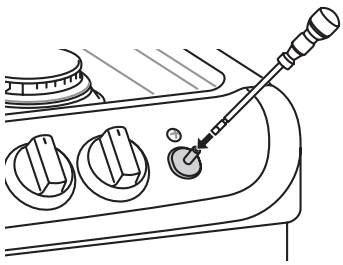
C **Soft blue flames** - This is normal for natural gas.

NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

1. Light all surface burners.
2. Turn the knob on the burner being adjusted to **Lo**.
3. Remove the knob.
4. Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft.



NOTE

Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

5. Replace the knob.
6. Test the flame stability.

   Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

   Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.
7. Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Operation of Bake / Broil Burners

To check ignition of the Bake burner, follow the steps below:

1. Remove all packing materials from inside the oven cavity.
2. Turn oven mode knob to select **Bake**. 350 °F appears in the display.
3. Press **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

To check ignition of the Broil burner, follow the steps below:

1. Turn oven mode knob to select **Broil High**. **Hi** appears in the display.
2. Make sure the door is closed.
3. Press **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

NOTE

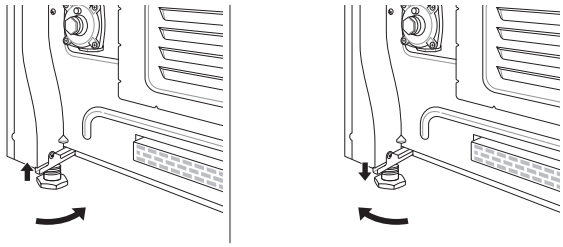
Do not try to light either the Bake or Broil burners during a power outage. The range has an electrical ignition system and cannot be used without power.

Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

The range comes from the factory with the air shutters adjusted for proper air flow for natural gas. If converted to LP, follow the instructions provided in the conversion kit to properly adjust the air shutters. LP conversion must be performed by a qualified technician.

Leveling the Range

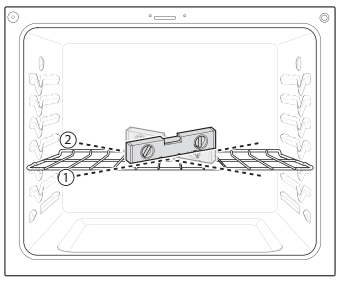
Level the range by adjusting the leveling legs. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



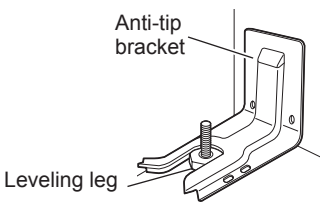
Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs.



Engaging the Anti-tip Device



1. Slide the range against the wall, making sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.
2. Check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

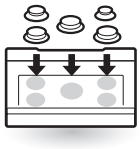
OPERATION

Gas Surface Burners

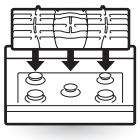
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



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



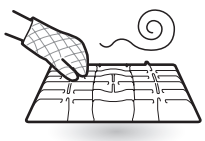
⚠ CAUTION

Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Make sure the burners and grates are cool before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



⚠ CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

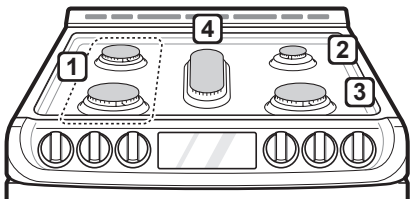
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

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

Burner Locations

Your gas range cooktop has four or five sealed gas burners, depending on the model. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



1 Medium and Large Burners

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

2 Small Burner

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

3 Extra Large Burner

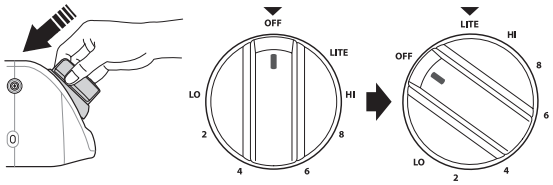
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in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

4 Oval Burner

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

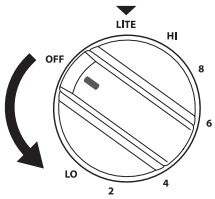
Using the Gas Surface Burners

1. Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
2. Place cookware on the grate.
3. Push the control knob and turn to the **Lite** position.



The electric spark ignition system makes a clicking noise.

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

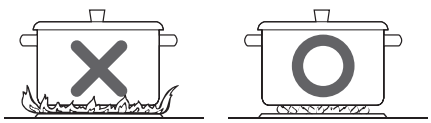


CAUTION

Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.



CAUTION

Never let the flames extend up the sides of the cookware.

NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.

In Case of Power Failure

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

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

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

CAUTION

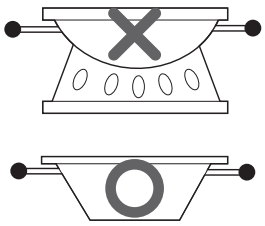
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

Range-Top Cookware

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

Using a Wok

If using a wok, use a 14-inch or smaller flat-bottomed piece of wok. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.



Use flat-bottomed wok

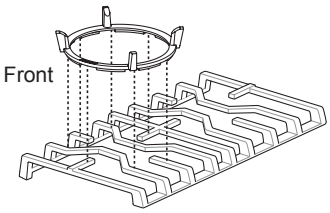
CAUTION

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

Using the Wok Grate

Use the included wok grate to support a 12" to 14" round-bottomed wok.

1. Turn off all burners and allow the grates and cooktop to cool before installing or removing the wok grate. Remove the griddle, if necessary. Do not remove the standard burner grates.
2. Place the wok grate on top of the left or right front burner grate, aligning the notches on the wok grate with the burner grate's fingers. Make sure the side marked FRONT is toward the front.



3. Make sure the wok grate is stable and the wok rests firmly on the wok grate. Use a 12" to 14" round-bottomed wok. Do not use a wok that is the wrong size to fit securely in the wok grate.

NOTE

- The wok grate and griddle cannot be used at the same time.
- For best performance, place the wok grate over the extra large, right front burner.
- Do not use the wok grate with cookware other than a wok.
- Clean the wok grate with hot, soapy water. Do not use oven cleaners, steel wool, or abrasive cleansers. Do not clean with the self-clean mode.

CAUTION

- Turn off all burners and allow wok grate, burner grates, and cooktop to cool before installing or removing wok grate.
- The wok grate retains hot for a long time. Always use an oven mitt when installing or removing the wok grate. Do not store the wok grate on the burner grate.
- Do not use flat-bottomed cookware or incorrectly sized woks with the wok grate. The cookware or wok could tip and cause personal injury.
- Do not use a wok larger than 14" with the wok grate. Doing so could cause burner flames to spread excessively and damage the cooktop.

Using Stove-Top Grills

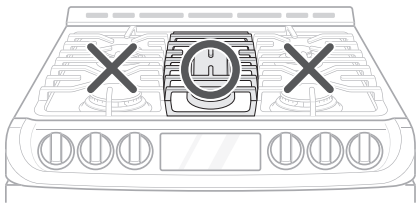
Do not place stove-top grills on the burner.



CAUTION

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

Using the Griddle

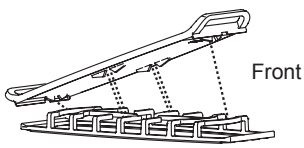


The non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

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

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



CAUTION

- Do not remove the center grate when using the griddle.
- Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate have completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

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

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	-	5 (MED)
Pancakes	HI 5 min.	HI
Hamburgers	HI 5 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 5 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 5 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 5 min.	HI

NOTE

After cooking on the griddle for an extended period, adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

IMPORTANT NOTES

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

The Oven

Before Use

Read all instructions before using.

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

Confirm the correct usage of the range for the type of food you will cook.

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

⚠ CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

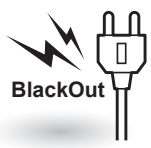
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

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

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

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

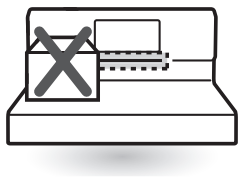


⚠ CAUTION

Do not attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

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

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



⚠ CAUTION

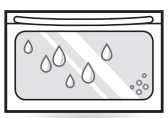
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop,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

Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.

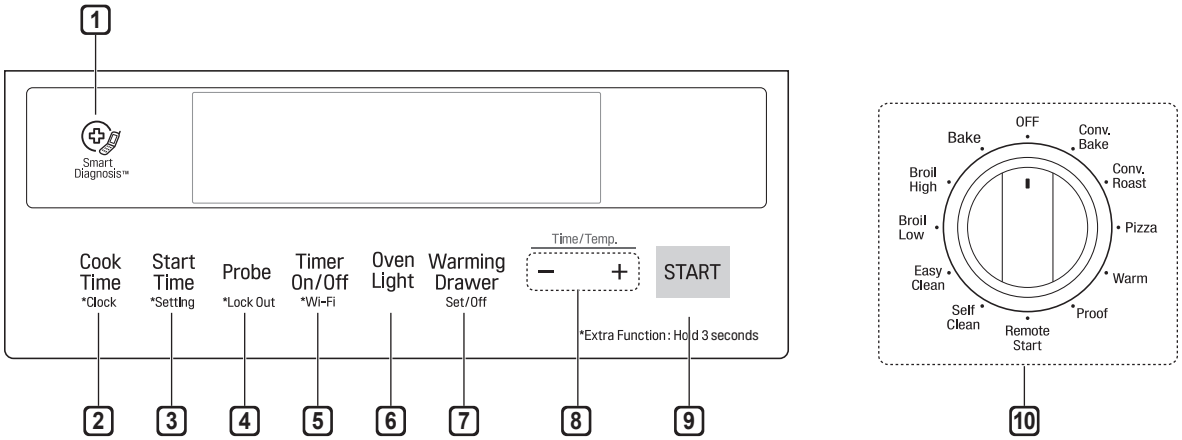


You may see condensation on the oven door glass.

As the oven heats up, the heated air in the oven may cause condensation to appear on the oven door glass. These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



Control Panel Overview



1 Smart Diagnosis™

Use during the Smart Diagnosis feature.

2 Cook Time / Clock

- Press the button to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.
- Press and hold button for three seconds to set the time of day.

3 Start Time / Setting

- Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.
- Press and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.

4 Probe / Lockout

- Press the button to select Probe function.
- Press and hold button for three seconds to lock the door and control panel.

5 Timer On/Off / Wi-Fi

- Press the button to set or cancel timer on oven.
- Press and hold button for three seconds to connect the appliance to a Wi-Fi network.

6 Oven Light

Press the button to turn oven light on or off.

7 Warming Drawer

Press the button to select the warming drawer function.

8 - /+

Press the plus button to increase cooking time or oven temperature.
Press the minus button to decrease cooking time or oven temperature.

9 Start

Press the button to start all oven features.

10 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

Flashing Clock

If the colon in the clock display flashes, press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Clock

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

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Cook Time** for three seconds or press **Clock**. CLO shows in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time. **Plus(+)** to increase the time and **minus(-)** to decrease the time.
4. Press **Start** to enter the time and start the clock.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display colon in the clock is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Press **Light** to manually turn the oven light on.

NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that can be entered into the control. A beep sounds each time a control key is pressed.

Two short tones sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Broil		Lo 400 °F	Hi 500 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof		0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	12 Hr.
Pizza				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		2 Hr.	5 Hr.	3 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

The Timer On/Off serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Timer On/Off feature can be used during any of the oven control functions.

For example to set 5 minutes

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press the **Timer On/Off**. 0:00 with **HR** inside it appears and **Timer** flashes in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired time. **Plus(+)** to increase the time and **minus(-)** to decrease the time.
4. Press **Timer On/Off** or **Start** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If **Timer On/Off** is pressed, the timer returns to the time of day.

5. When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Timer On/Off** is pressed.

NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.
- Press **Timer On/Off** twice to set the time in minutes and seconds.
- Press **Timer On/Off** once to set the time in hours and minutes.

Wi-Fi

The Wi-Fi button is used to connect the appliance to a home Wi-Fi network.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.
3. The power on chime sounds, SEt appears in the display, and the Wi-Fi icon (📶) blinks.
4. Register the appliance on the Wi-Fi network using the smart phone app.
5. To disconnect the appliance from the network, delete it from the registered appliances in the app.

NOTE

See the Smart Functions section in the owner's manual for more details.

Settings

Set the oven mode knob to the **Off** position.
Press and hold **Start Time** for three seconds or press **Setting** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Setting** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press **Setting**.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired hour mode on the clock.
4. Press **Start** to accept the desired change.

Setting Convection Auto Conversion

When **Conv. Bake** and **Conv. Roast** are selected, Convection Auto Conversion automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25 °F / 14 °C. This auto-converted temperature shows on the display. For example, select **Conv. Bake**, enter 350 °F, and 325 °F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds or press **Setting** repeatedly until **Auto** appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to enable or disable the feature.
4. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven thermostat yourself.

NOTE

To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press **Setting** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
3. To increase the temperature, press **plus (+)** until the desired amount appears in the display. To decrease the temperature, press **minus (-)** until the desired amount appears in the display.
4. Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven thermostat can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the thermostat is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it readjusts.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Touch **Settings** repeatedly until **Pre** appears in the display.
2. Touch **plus (+)** or **minus (-)** to turn the light on/off.
3. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press **Setting** repeatedly until **Beep** appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.
4. Press **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press **Setting** repeatedly until **Unit** appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select F(Fahrenheit) or C(Centigrade).
4. Press **Start** to accept the change.

Lockout

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven from being turned on. It does not disable the timer and the interior oven light.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Probe** or **Clock** for three seconds.
3. The lock melody sounds, **Loc** appears in the display and the lock icon blinks in the display.
4. Once the oven door is locked, the lock indicator stops blinking and remains on.
5. To deactivate the Lockout feature, press and hold **Probe** or **Clock** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake, Conv. Bake** and **Conv. Roast** modes.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 300 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock for the correct time of day.

1. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature: press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
3. Press **Cook Time** and set the baking time.
4. Press **Start Time**.
5. Set the start time: press **plus(+)** until 4:30 appears in the display.
6. Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, turn the oven mode knob to the **Off** position.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **Start**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the oven mode knob is turned to the **Off** position.

⚠ CAUTION

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

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can only be used with the **Bake, Conv. Bake**, **Favorite** and **Conv. Roast** modes.

Setting a Timed Cook

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

1. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
2. Set the oven temperature. For this example, press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
3. Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
4. Set the baking time: press **plus(+)** until 30:00 appears in the display. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press **Start**.

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the oven mode knob is turned to the **Off** position.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

1. Press **Cook Time**.
2. Change the baking time: press **plus(+)** until 1 hour and 30 minutes appears in the display.
3. Press **Start** to accept the change.

Removing and Replacing the Oven Racks

CAUTION

- Replace the oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking performance and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing Racks

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

* When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Replacing Racks

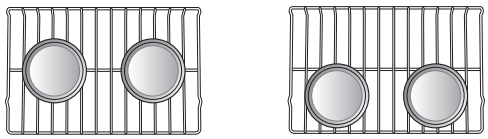
1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support*
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

*When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Recommended Baking and Roasting Guide

- Center pans on racks for best baking results. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around it. Do not allow pans to touch the walls of the oven.
- If cooking on single rack, place the rack in the position suggested in the charts on the following pages. Center the cookware as shown in the upper rack of the multiple rack image.
- If cooking on multiple racks in the oven, place racks in positions 1 and 4. For best results, place the cookware as shown, centered on the top rack and toward the front on the bottom rack.

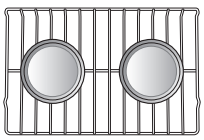
Multiple rack baking



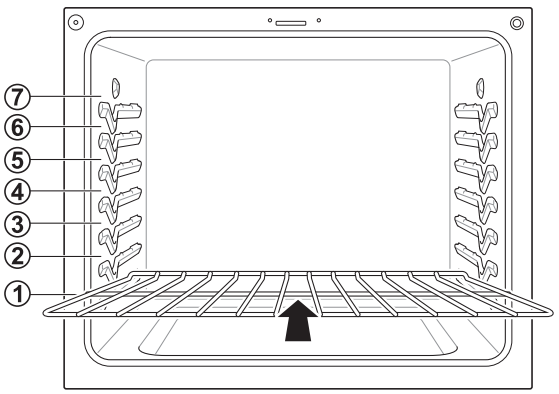
Rack (Position 4)

Rack (Position 1)

Single rack baking



Rack



Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

1. Turn the oven mode knob to select **Bake**.
2. Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
3. Press **Start.** The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

4. When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **Off** position.
5. Remove food from the oven.

NOTE

- It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.
- The convection fan may continue to run for a short time after the oven is turned off.

Baking Chart

This chart is only for reference and can be used for oven. Adjust the cook time according to your recipe.

Food	Oven Temperature	Rack position
Cakes		
- Layer cake	350 °F (175 °C)	5
- Bundt cake	350 °F (175 °C)	3
- Cupcakes	350 °F (175 °C)	3
- Pound cake	350 °F (175 °C)	3
- Carrot cake (from scratch)	350 °F (175 °C)	3
Cookies		
- Sugar cookies	350 °F (175 °C)	5
- Chocolate chip	350 °F (175 °C)	5
- Brownies	350 °F (175 °C)	5
Pizza		
- Rising	400 °F (204 °C)	5
- Frozen	400 °F (204 °C)	5
- Fresh	425 °F (218 °C)	5
Breads		
- Biscuits (canned)	350 °F (175 °C)	4
- Biscuits (from scratch)	375 °F (190 °C)	4
- Muffins	400 °F (204 °C)	4
Fruits and Vegetables		
- Apples (baked)	375 °F (190 °C)	2
- Potatoes (baked)	425 °F (218 °C)	2
Angel food cake	350 °F (175 °C)	1
Custards		
- Cheesecake, crème brulée	325 °F (161 °C) - 350 °F (175 °C)	2
Casserole		
- Frozen lasagna	375 °F (190 °C)	4

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- **The bake burner turns off if the door is left open during baking.** If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the bake burner turns off. The bake burner turns back on automatically once the door is closed.

Convection Mode

The convection system uses a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results, especially when using multiple racks. Convection cooking can also shorten cooking times.

Convection Bake

Setting the Conv. Bake Function (example: to Conv. Bake 375 °F)

1. Turn the oven mode knob to select **Conv. Bake.**
2. Set the oven temperature: press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.

- Convection Bake cooks faster and more evenly when cooking foods like cookies, biscuits, rolls, or other baked goods on a single rack. Cookies, muffins, and biscuits will have very good results when using multiple racks.
- Multiple rack cooking may slightly increase times for some foods, but the overall time is reduced.
- Convection Bake gives excellent results for quick breads and yeast breads of all kinds, and breads and pastries brown more evenly.
- Do not use Convection Bake for delicate items like custards, souffles, or cheesecakes, which may be disturbed by the convection fan.

NOTE

- The convection cooking modes automatically reduce the oven temperature by 25 °F (14 °C). The display shows the changed temperature.
- This feature is called auto conversion.
- The range comes with this feature enabled.
- To disable the auto conversion feature, see Setting Convection Auto Conversion, page 29.
- The oven fan runs while convection baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the fan stops.

3. Press **Start**. The display shows **Conv. Bake** and the converted temperature starting at 100 °F. As the oven preheats, the displayed temperature will increase in 5-degree increments.
4. Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off. The display shows the auto converted oven temperature 350 °F, **Conv. Bake** and .

Convection Baking Chart

If auto conversion is disabled, reduce standard recipe temperature by 25 °F (14 °C) for Convection Bake. Temperatures have been adjusted in this chart. Multi-rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall time is reduced. This chart is only for reference. Adjust cooking time according to your preference.

Food	Oven Temperature (converted)	Rack position
Cakes		
- Layer cakes	325 °F (161 °C)	3
- Bundt cakes	325 °F (161 °C)	3
Cakes, Specialty		
- Popovers	400 °F (204 °C)	3
- Cupcakes	325 °F (161 °C)	3
- Pound cakes	325 °F (161 °C)	3
Cookies		
- Sugar cookies	325 °F (161 °C)	3
- Chocolate chips	325 °F (161 °C)	3
- Brownies	325 °F (161 °C)	3
Pizza		
- Frozen	375 °F (190 °C)	5
- Fresh	400 °F (204 °C)	5
Breads		
- Biscuit, canned	325 °F (161 °C)	4
- Biscuit, from scratch	350 °F (175 °C)	4
- Muffins	375 °F (190 °C)	4
- White bread, loaf	400 °F (204 °C)	4
Pastry Crust		
- From scratch	400 °F (204 °C)	4
- Refrigerator	400 °F (204 °C)	4
Desserts		
- Fruit crisps and cobblers, from scratch	350 °F (175 °C)	3
- Pies, from scratch, 2 crust fruit	350 °F (175 °C)	3
Angel food cake	325 °F (161 °C)	1
Custards		
- Cheesecake, crème brulée	300 °F (149 °C) - 325 °F (161 °C)	2
Casserole		
- Frozen lasagna	350 °F (175 °C)	4

Cookware for Convection Cooking

Any cookware safe for use in a conventional oven will work in a convection oven. But for best results, keep the following in mind.

- Make sure pans don't touch the oven walls when centered on the racks. Use cookware that leaves room for air circulation in the oven for best results when convection cooking.
- Leave space between pans. Make sure pans don't touch each other or the oven walls.
- Do not use pans with high sides. Use flat pans with no sides for cookies or biscuits. Use a pan with low sides for oven-baked chicken.
- Metal pans heat the fastest. Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Glass and ceramic pans can also be used. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection cooking.
- Food cooked on pans with dark or matte finishes cooks faster than food on pans with shiny finishes.
- Use the pan size recommended in the recipe.

NOTE

- Some frozen foods have been developed to use commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature recommended on the packaging.
- If a food manufacturer gives specific convection cooking instructions, remember that convection autoconversion will reduce the set temperature by 25 °F (14 °C). If auto-conversion is enabled, add 25 °F (14 °C) when setting the temperature to get a resulting converted temperature which matches the recipe.

Convection Roast

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

Setting the Conv. Roast Function (example: to Conv. Roast 375 °F)

1. Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.
2. Set the oven temperature: press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.

NOTE

The convection cooking modes automatically reduce the oven temperature by 25 °F (14 °C). The display shows the changed temperature. This feature is called auto conversion. The range comes with this feature enabled. To disable the auto conversion feature, see Setting Convection Auto Conversion, page 29.

3. Press **Start**. The display shows **Conv. Roast** and the changing temperature starting at 100 °F. As the oven preheats, the displayed temperature will increase in 5-degree increments.
4. Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature 350 °F, **Conv. Roast** and .
5. Place food in oven.

Broil

Your oven is designed for closed-door broiling. Broil uses an intense heat radiation from the upper gas burner.

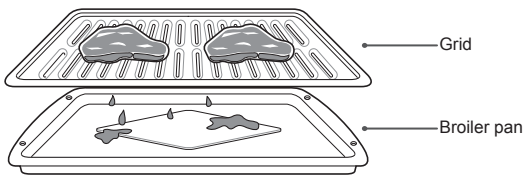
The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

⚠ CAUTION

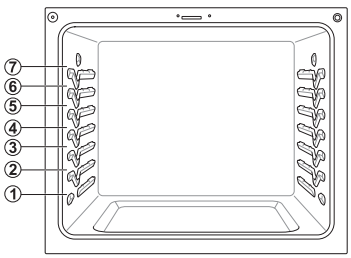
- Do not use a broiler pan without a grid. The oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Never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

NOTE

- Use Lo broil to broil foods such as poultry and thick cuts of meat.
- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.



When broiling refer to the broiling guide for placing the rack.



Setting the oven to Broil

1. Turn the oven mode knob to select **Broil High** or **Broil Low**.
2. Press **Start**.
3. Allow the broiler to preheat for five minutes.
4. Place food in the oven.
5. Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

⚠ WARNING

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

- Keeping the door closed when broiling
- Always wearing oven mitts when inserting/ removing food items

Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:

- Broiling on heavy rack in position 6.
- Setting the broiler to a higher power level than recommended.
- Using dirty/greasy broiler pans.
- Broiling beyond recommended cooking times.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **door** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. Opening the door turns off the broil burner during broiling. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

6. When broiling is finished, turn the oven mode knob to the **Off** position.

NOTE

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

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.

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

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

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Pizza

This function automatically sets the oven temperature to cook either frozen pizza with regular or rising crust, or freshly made pizza. Simply choose the type of pizza (see chart) and set the desired cook time.

Setting the Oven for Pizza

1. Turn the oven mode knob to select the **Pizza** mode. **P1** appears in the display. Press **plus(+)** or **minus(-)** repeatedly to toggle between the **P1**, **P2** and **P3** options. (See Pizza Chart below.)
2. Press **Start**. The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

3. Place pizza in the oven, close the door and set the timer following the suggestions in the chart.
4. Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel Pizza at any time.
5. Remove the food from the oven.

NOTE

Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.

Pizza Chart

Display Mode	Item	Rack position	Recommended time (minutes)
P1	**Frozen pizza, Regular crust**	5	14-16
P2	**Frozen pizza, Rising crust**	5	19-21
P3	**Fresh Pizza**	5	8-10

Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations.

Setting the Warm Function

1. Turn the oven mode knob to select **Warm**.
2. Press **Start**.
3. Turn the oven mode knob to the **Off** position when warming is finished.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof

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

Setting the Proof Function

1. Use rack position 2 or 3 for proofing.
2. Turn the oven mode knob to select **Proof**.
3. Press **Start**.
4. Turn the oven mode knob to the **Off** position when proofing is finished.

NOTE

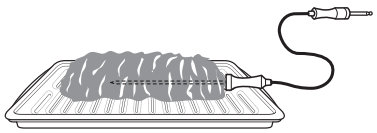
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe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

Meat Probe

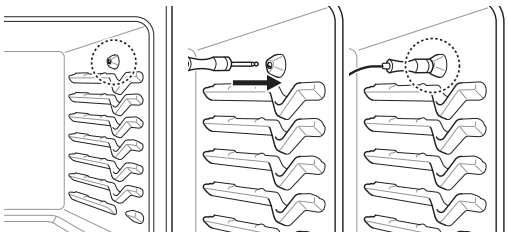
The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

Setting the Meat Probe Function (example for Roast 375 °F with probe temp. 160 °F)

1 Insert the meat probe into the meat.



2 Connect the meat probe to the jack.



3 The meat probe icon flashes in the display if the meat probe is properly connected.

Method

1 Select cook mode. Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.

2 Set the oven temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 375 °F appears in the display.

3 Press **Probe**.

4 Set the probe temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 160 °F appears in the display.

5 Press **Start**.

The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C). The display shows the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Probe temperature while cooking

1 Press **Probe**.

2 Set the probe temperature.

3 Press **Start**.

IMPORTANT NOTE

Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel the Meat Probe function at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

⚠ CAUTION

- **Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do not touch the broil element.** Failure to obey this caution can result in severe personal injury.
- **To avoid damage to the meat probe, Do not use tongs to pull on the probe when removing it.**
- **Do not store the meat probe in the oven.**

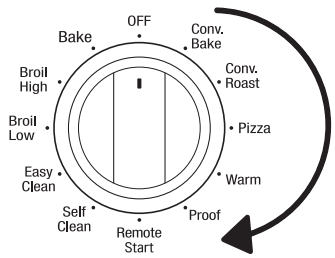
Recommended Probe Temperature Chart

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	130 °F (54 °C)
Medium Rare	140 °F (60 °C)
Medium	150 °F (66 °C)
Well Done	160 °F (71 °C)
Pork	
Well Done	170 °F (77 °C)
Poultry	
Breast, Well Done	170 °F (77 °C)
Thigh, Well Done	180 °F (82 °C)
Stuffing, Well Done	165 °F (74 °C)

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts preheating and then holds the temperature for up to an hour (including preheating time). If the appliance is not registered on the network, “OFF” appears in the display. Follow the instructions on page 42 to register the appliance on the network.

Set the oven mode knob to the Remote Start position to use the function.



Setting Remote Start

1. Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for pre-heating. Close the oven door.
2. When ON appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
3. Follow the directions in the smart phone application to set the cook mode, temperature, and run time (preheating time plus holding time).

NOTE

Do not place food in oven before or during Remote Start run time.
Remote Start is disconnected in the following situations:

- Remote Start is never set up in the smart phone app.
- The Remote Start status is "OFF" or "door".
- Remote Start experiences a problem during operation.
- The Remote Start function cannot be started when the oven door is open. A beep alerts you to shut the door.

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays. While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. If the oven light is on when the oven is put in Sabbath mode, it will remain on. Sabbath mode is only available when oven is in Bake mode.

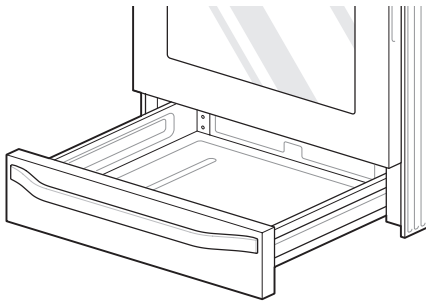
Setting Sabbath Mode

1. Disconnect the probe. The prove function is not available in Sabbath mode.
2. Turn the oven mode knob to select **Bake**.
3. Set the desired temperature and cook time.
4. Press **Start**.
5. Touch and hold **Start Time** for three seconds. **Sb** appears in the display when the Sabbath mode is activated.
6. To stop Sabbath mode, touch and hold **Start Time** for three seconds. To cancel the Bake function, set the oven mode knob to the **Off** position at any time.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.
- During Sabbath mode, the upper oven functions are blocked and Wi-Fi network cannot be connected. Use the included wok grate to safely support a 12" to 14" round-bottomed wok to stir-fry or saute meats, fish, or vegetables.
- Please always close the oven door first before engaging Sabbath Mode.

Operating the Warming Drawer



The Warming Drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

All food placed in the Warming Drawer should be covered with an oven-safe lid or aluminum foil to maintain quality. Do not place foil on bottom or sides of drawer. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warming Drawer.

Setting the Warming Drawer Control

1. Press **Warming Drawer Set/Off**. The indicator light will flash. (If no further buttons are pressed within 25 seconds, the display will clear.)
2. Use the **plus(+)** or **minus(-)** button to set the power level: for Low, for Medium, and for High.
3. When the food is ready, or to cancel, press **Warming Drawer Set/Off**.

NOTE

- The Warming Drawer shuts off automatically after three hours.
- Do not heat cold food in the Warming Drawer.
- Do not use pans or utensils with rough finishes in the Warming Drawer. Doing so can leave scratches on the inner drawer surfaces.

Warming Drawer food/power level recommendations

Setting	Type of Food	
Low	• Rolls (Soft) • Empty dinner plates	
Medium	• Gravies • Casseroles • Eggs • Vegetables	• Biscuits • Rolls (hard) • Pastries • Roasts
High	• Bacon • Hamburger patties • Poultry • Pork chops	• Pizza • Fried Foods

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for more than one hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive food, such as eggs, in the warming drawer more than 30 minutes. The maximum operating time is three hours.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the Wi-Fi or home logo.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the Application.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.
The notifications are triggered even if the LG ThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the application.

Firmware Update

Keep the appliance updated.

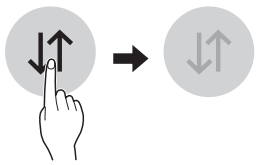
NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.

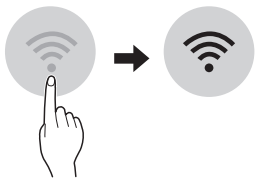
Before Using LG ThinQ Application

1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
   - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.

2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi** icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.

NOTE

- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code contained in this product, developed under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, visit http://opensource.lge.com. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com. This offer is valid for a period of three years after our last shipment of this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

Wireless LAN Module (LCW-004) Specifications	
Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	< 30 dBm

Industry Canada Statement (For transmitter module contained in this product)

This device contains licence-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause interference.

(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

The manufacturer is not responsible for any radio or tv interference caused by unauthorized modifications to this equipment. Such modification could void the user's authority to operate the equipment.

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the or icon.

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

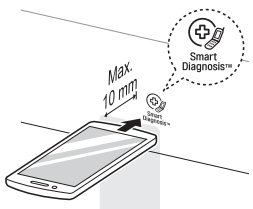
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

1. Open the LG ThinQ application on the smart phone.
2. In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
3. Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

4. Select the **Audible Diagnosis**.
5. Follow the instructions on the smart phone.
6. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.



NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

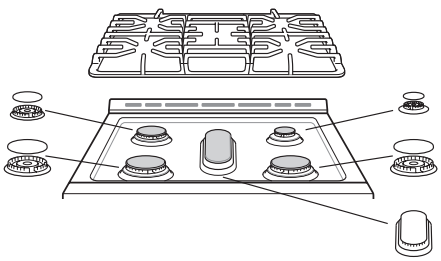
MAINTENANCE

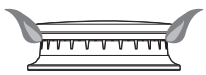
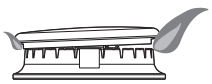
CAUTION

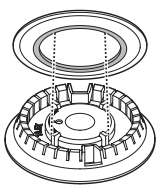
- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



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



CAUTION

Make sure Burner heads and caps are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times.The burner heads and caps (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner cap.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

CAUTION

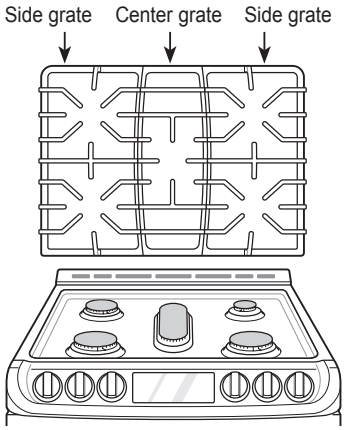
- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.

After Cleaning the Burner Heads/ Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

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



NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

⚠ CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Do not put the grate in the oven during self cleaning mode.

- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Cleaning the Cooktop Surface

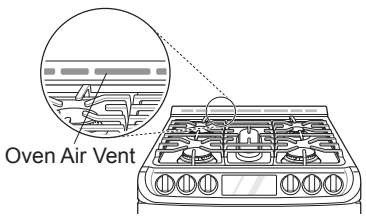
⚠ CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.
- When water is spilled on the cooktop, wipe up water immediately. If water is left on the cooktop for a long time, discoloration may occur.

Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Oven Air Vents

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



⚠ CAUTION

- **The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

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

Control Panel

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

Front Manifold Panel and Knobs

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

NOTE

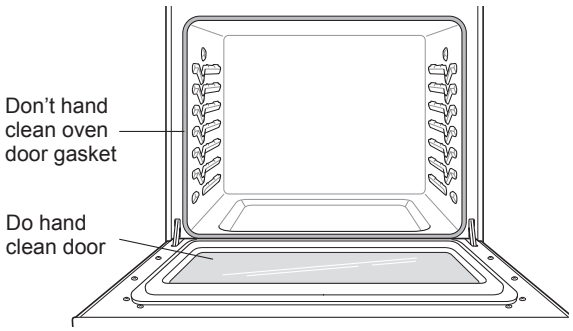
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number:
  1-800-243-0000 (USA),
  1-888-542-2623(CANADA)
  or visit our website at: www.lg.com

Oven Door

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

CAUTION

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



Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle and EasyClean®.

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

NOTE

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

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean® feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

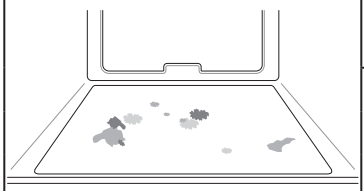
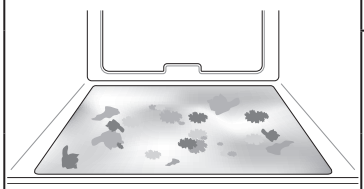
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, the range still provides the self clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

Benefits of EasyClean®

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
  - Delays the need for a self-clean cycle
  - Minimizes smoke and odors
  - Can allow shorter self-clean time

When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

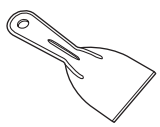
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the Self Clean cycle.

EasyClean® Instruction Guide

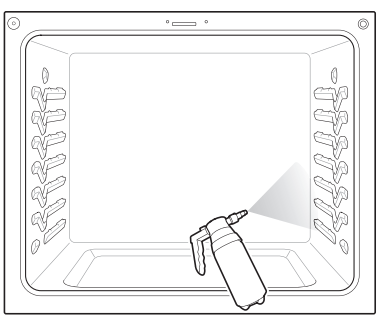
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

3. Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
4. Use at least ¼ cup (2 oz or 60 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



5 Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10 oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6 Close the oven door.
Turn the oven mode knob to select **EasyClean®**.
Press **Start**.

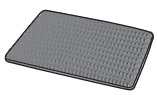
⚠ CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean® cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean® cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

7 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Turn the oven mode knob to the **Off** position to clear the display and end the tone.

8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

9 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

10 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, turn the Oven mode knob to the **Off** position to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 ˚F (260 ˚C) after a Self Clean cycle is complete.

⚠ CAUTION

- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 2, 3 or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	2-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended three-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 2 to 5 hours.
3. Press **Start**.
4. Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

⚠ CAUTION

Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended three-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 2 to 5 hours.
3. Press **Start Time**.
4. Press **plus(+)** or **minus(-)** to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, turn the oven mode knob to the **Off** position.

During Self Clean

- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

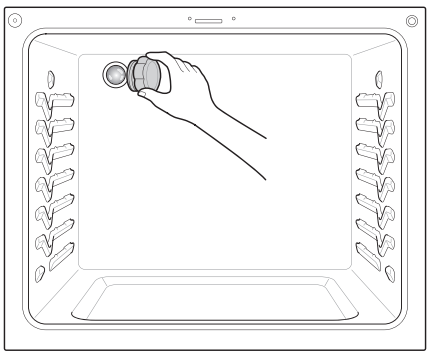
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press **Light** to turn it on or off.

⚠ WARNING

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

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



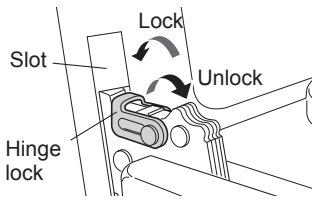
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

⚠ CAUTION

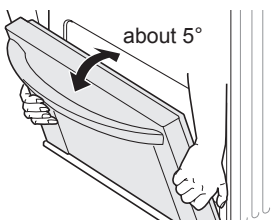
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **Do not lift the door by the handle.** The door is very heavy.

Removing the Door

1. Fully open the door.
2. Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



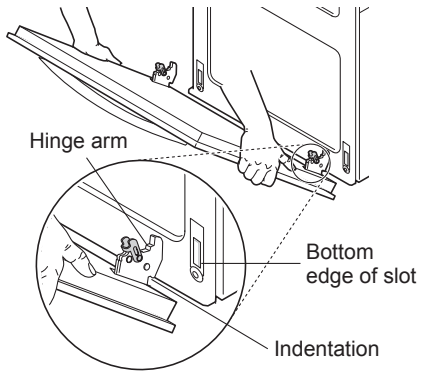
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



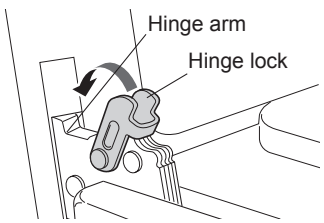
5. Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.



3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
4. Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



5. Close the oven door.

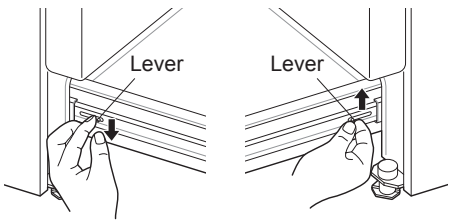
Removing the Drawer

CAUTION

Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

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

1. Fully open the drawer.
2. Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



3. Pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers click (approximately 2 inch).
4. Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.

TROUBLESHOOTING

FAQs

What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy- gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Oven Temperature Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

Why is the colon in the clock flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing colon in the clock, press any key or reset the clock if needed.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Can I use aluminum foil on the racks?

Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.

⚠ CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven or warming drawer, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.

What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the MAINTENANCE section of this owner's manual for further instruction.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock 🔒 will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, pressing **Probe** or **Clock** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

My range is still dirty after running the EasyClean® cycle. What else should I do?

The EasyClean® cycle only helps to loosen light soils in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range is required after running the EasyClean® cycle.

I tried scrubbing my oven after running EasyClean®, but some soils still remain. What can I do?

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water.
Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.

Will EasyClean® get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.
If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean®?

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use all 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean®. Is this normal?

This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean®, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use EasyClean®?

EasyClean® can be performed as often as you wish. EasyClean® works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean® section in your owner's manual for more information.

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

Is it safe for water to spill into the oven bottom vents during cleaning?

Some water spillage into the oven bottom vents (gas range) is okay. However, it is recommended to try avoid spilling too much water into the vents.

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Top burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	• Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • Incorrect rack position. See Removing and Replacing the Oven Racks in the OPERATION section. • Incorrect cookware is being used. See Convection Bake in the OPERATION section. • Oven thermostat needs adjustment. • See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section. • The Clock is not set correctly. See Changing Oven Settings in the OPERATION section. • Aluminum foil used improperly in the oven. See Removing and Replacing the Oven Racks.
Food does not broil properly in the oven.	• Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • The oven door is not closed. See Broil in the OPERATION section. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section.
Clock and timer does not work.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven control settings. See Changing Oven Settings in the OPERATION section.
Oven light does not work.	• The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self Clean is not working.	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. • Improper oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.
“Crackling” or “popping” sound.	• This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.

<table>
<tr><th>Symptoms</th><th>Possible Cause / Solutions</th></tr>
<tr><td>Too much smoke during the Self Clean cycle.</td><td>Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Turn the oven mode knob to select Self Clean. Wait until the light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</td></tr>
<tr><td>The oven door does not open after a Self Clean cycle.</td><td>The oven temperature is too high. Wait up to one hour for it to cool down.</td></tr>
<tr><td>The oven door is not clean after a Self Clean cycle.</td><td>• Incorrect oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.
• The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the Self Clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer Self Clean or two Self Clean cycles.</td></tr>
<tr><td>Clean and door flash in the display</td><td>• The self clean cycle has been selected, but the door is not closed.
- Close the oven door.</td></tr>
<tr><td>"Loc" message appears when you want to cook.</td><td>The oven door is locked because the temperature inside of the oven is too high. Press and hold Clock for three seconds.</td></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays an F error code.</td><td>• Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service.
• Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Key short error</td></tr><tr><td>F-9</td><td>Oven not heating</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>The oven racks were cleaned in a Self Clean cycle.</td><td>Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks. Do not use lubricant sprays.</td></tr>
<tr><td>Clock is flashing.</td><td>Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the oven mode knob to the Off position. Reset the clock and any cooking function.</td></tr>
<tr><td>“Burning” or “oily” odor emitting from the vent.</td><td>This is normal in a new oven and will disappear with use. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of three hours. See Self Clean in the MAINTENANCE section.</td></tr>
<tr><td>Strong odor.</td><td>An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.</td></tr>
<tr><td>Fan noise</td><td>• A convection fan may automatically turn on and off.
- This is normal.</td></tr>
<tr><td>Fan operation</td><td>It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.</td></tr>
<tr><td>Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.</td><td>Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.</td></tr>
<tr><td>When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.</td><td>This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.</td></tr>
<tr><td>Light can be seen through the oven air vents.</td><td>While the Broil function is running, it is normal to see a light between the oven air vents.</td></tr>
</table>

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS THE LAWS OF YOUR PROVINCE OR TERRITORY DO NOT PERMIT THAT, OR, IN OTHER JURISDICTIONS, IF YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED “PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES” BELOW.

Should your LG Gas Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG Electronics Canada, Inc. (“LGECI”) will, at its option, repair or replace the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased and used within Canada, as determined at the sole discretion of LGECI.

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

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of LGECI.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.

LGECI’S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LGECI MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LGECI. LGECI DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LGECI, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. LGECI’S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

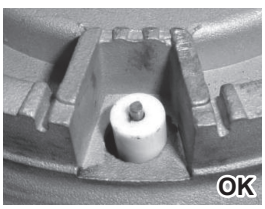
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts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

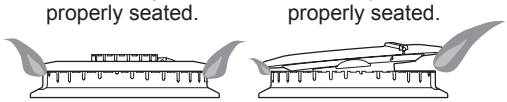
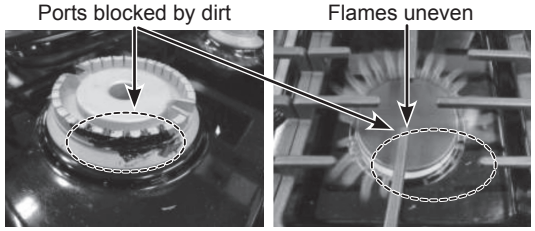
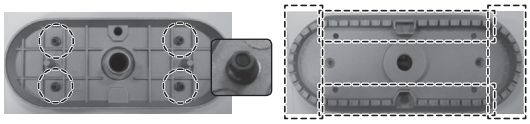
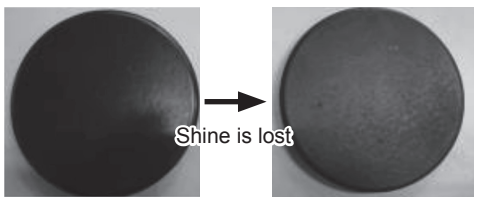
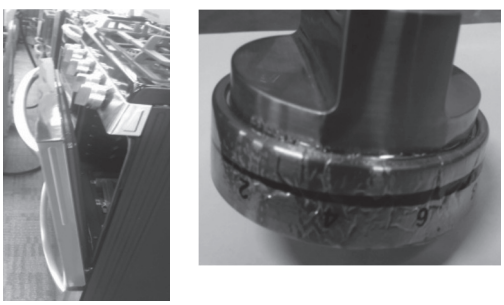
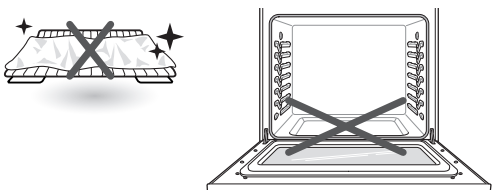
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

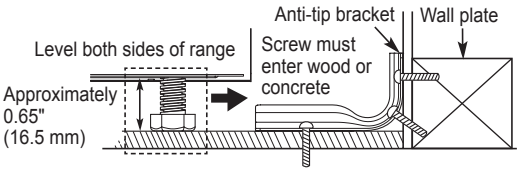
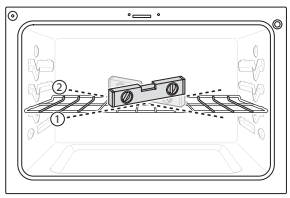
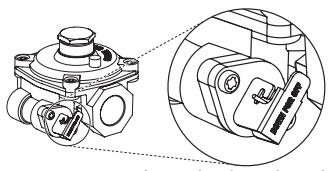
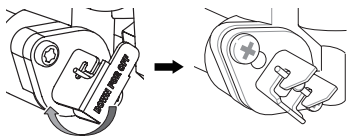
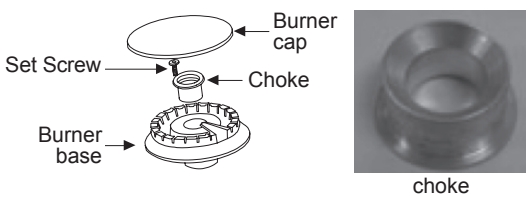
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product’s owner’s manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;

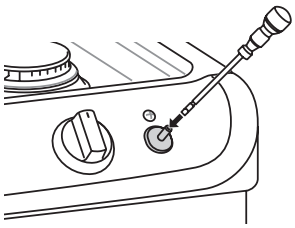
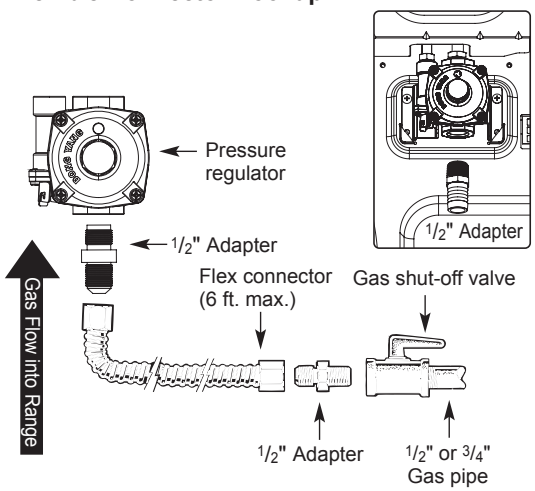
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, **unless** such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to LGECI within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LGECI;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Conversion of products from natural gas or L.P. gas;
- Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by LG Canada. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by LG Canada, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

Not Covered by Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly  	• Check and clean the gas electrode.

Problem	Cause	Prevention
• Uneven flame	1. Improper burner cap installation Burner cap is properly seated. Burner cap is NOT properly seated. 	• Check installation of burner head and cap
	2. Burner ports clogged by food residue Ports blocked by dirt Flames uneven 	• Hardened residue should be removed using a toothbrush.
	* Oval burner To clean: Release 4 nuts Clean red part with toothbrush 	• Oval burner 1) Release 4 nuts 2) Clean residue using toothbrush
• Burner cap color change and lost shine	1. Scratching 2. Use of detergent or abrasive cleansers  	• Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
• Knobs melt	Improper usage 	• Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	• Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.

Problem	Cause	Prevention
• Flame or power is weak	Gas pressure may be weak	• Check with gas supplier first
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly   Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first
• Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working.	The gas pressure regulator valve is closed.  Lever's closed position	• Check that the regulator valve is in the open position. • If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve.  Lever's closed position Lever's open position
• Flames too bigon converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop valve, broil/bake valve.)  regulator cooktop valve broil/bake valve	• Check with installer first • Refer to installation manual
	17K/18.5K burner needs choke.  choke	• Check with installer first • Refer to installation manual

Problem	Cause	Prevention
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first
• Gas smell	Improper connection **Flexible Connector Hookup** 	• Check with installer first

All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE:

Call 1-888-542-2623 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at http://www.lg.com

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, YOU AND LG BOTH IRREVOCABLY AGREE TO WAIVE THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to “LG” mean LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to “dispute” or “claim” shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LGECI Legal Team at 20 Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (the “Notice of Dispute”). You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days of LG’s receipt of the Notice of Dispute, the dispute shall be resolved by binding arbitration in accordance with the procedure set out herein. You and LG both agree that, during the arbitration proceeding, the terms (including any amount) of any settlement offer made by either you or LG will not be disclosed to the arbitrator until the arbitrator determines the dispute.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after LG’s receipt of the Notice of Dispute, you and LG agree to resolve any claims between you and LG only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below, or you reside in a jurisdiction that prevents full application of this clause in the circumstances of the claims at issue (in which case if you are a consumer, this clause will only apply if you expressly agree to the arbitration). To the extent permitted by applicable law, any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person’s or entity’s product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, except to the extent such a prohibition is not permitted at law, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis except to the extent this prohibition is not permitted at law in your province or territory of jurisdiction as it relates to the claims at issue between you and LG.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be private and confidential, and conducted on a simplified and expedited basis before a single arbitrator chosen by the parties under the provincial or territorial commercial arbitration law and rules of the province or territory of your residence. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. This arbitration provision is governed by your applicable provincial or territorial commercial arbitration legislation. Judgment may be entered on the arbitrator’s award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that, issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the province or territory of your purchase shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your purchase for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees unless you seek more than $25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the applicable arbitration rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the applicable laws), then the payment of all arbitration fees will be governed by the applicable arbitration rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for $25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely (1) on the basis of documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the applicable arbitration rules. If your claim exceeds $25,000, the right to a hearing will be determined by the applicable arbitration rules. Any in-person arbitration hearings will be held at the nearest, most mutually-convenient arbitration location available within the province or territory in which you reside unless you and LG both agree to another location or agree to a telephonic arbitration.

Severability and Waiver. If any portion of this Limited Warranty (including these arbitration procedures) is unenforceable, the remaining provisions will continue in full force and effect to the maximum extent permitted by applicable law. Should LG fail to enforce strict performance of any provision of this Limited Warranty (including these arbitration procedures), it does not mean that LG intends to waive or has waived any provision or part of this Limited Warranty.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out;" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and

(d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair and clicking on "Find My Model & Serial Number").

In the event that you "Opt Out", the law of the province or territory of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG agree to attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your residence for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

Conflict of Terms. In the event of a conflict or inconsistency between the terms of this Limited Warranty and the End User License Agreement ("EULA") in regards to dispute resolution, the terms of this Limited Warranty shall control and govern the rights and obligations of the parties and shall take precedence over the EULA.

FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À GAZ

Veuillez 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce manuel n'est pas respectée, un incendie ou une explosion peut en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

- **N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.**
- **CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
  - **N'essayez pas d'allumer un appareil.**
  - **Ne touchez aucun interrupteur électrique.**
  - **N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.**
  - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.**
  - **Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**
- **L'installation et tout entretien doivent être effectués par un installateur ou un agent de service qualifié, ou par le fournisseur de gaz.**

LSG4515**

MFL69282818_04

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12 APERÇU DU PRODUIT

12 Pièces
12 Accessoires

13 INSTALLATION

13 Caractéristiques du produit
13 Avant d'installer la cuisinière
14 Installation de la cuisinière
16 Cale d'espacement arrière optionnelle
17 Alimentation en gaz adéquat
17 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
18 Branchements électriques
19 Scellage des ouvertures
19 Assemblage des brûleurs de surface
20 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface
21 Mise au niveau de la cuisinière
21 Enclenchement du dispositif antibasculement

22 FONCTIONNEMENT

22 Brûleurs de surface au gaz
- 22 Emplacements des brûleurs
- 23 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
- 23 Ajustement de l'intensité de la flamme
- 23 En cas de panne de courant
- 23 Batterie de cuisine pour utilisation sur la table de cuisson
- 24 Utilisation d'un wok
- 24 Utilisation des grilles de wok
- 25 Utilisation des grils de la table de cuisson
- 25 Utilisation de la plaque chauffante

26 Four
27 Aperçu du panneau de commande
28 Modification des réglages du four
- 28 Clock (Horloge)
- 28 Oven Light (Lampe du four)
- 28 Réglages minimum et maximum par défaut
- 29 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)
- 29 Wi-Fi
- 29 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
  - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
- 30 Lockout (Verrouillage)
- 31 Start Time [Delayed Timed Cook] (Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])
- 31 Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])
- 32 Retrait et remise en place des grilles du four
- 32 Recommandations pour la cuisson et le rôtissage au four
- 33 Bake (Cuisson)
- 34 Cuisson par convection
- 35 Plats pour cuisson par convection
- 35 Rôtissage par convection
- 36 Broil (Grillage)
- 38 Pizza
- 38 Warm (Réchaud)
- 38 Proof (Levage du pain)
- 39 Sonde thermique
- 39 Mise en marche différée
- 40 Mode Sabbat

41 Utilisation du tiroir-réchaud

42 FONCTIONS INTELLIGENTES

42 Application LG ThinQ
43 Avis d'Industrie Canada
43 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation
44 Fonctionnalité Smart Diagnosis℠

45 ENTRETIEN

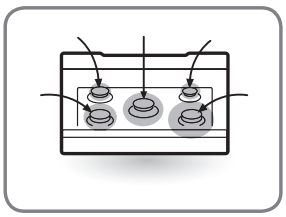
45 Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz
47 Nettoyage de l'extérieur
48 Directives d'entretien de la porte
48 EasyClean®
51 Self Clean (Autonettoyage)
53 Remplacement de la lampe du four
53 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

55 DÉPANNAGE

55 FAQ
57 Avant d'appeler le réparateur

60 GARANTIE LIMITÉE

CARACTÉRISTIQUES DE L’APPAREIL



Plusieurs tailles de brûleurs au gaz

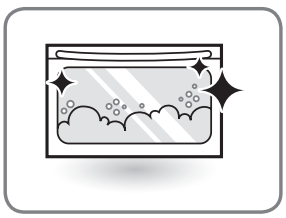
Choisissez le brûleur le plus approprié en fonction des dimensions de l’ustensile de cuisson utilisé.

Vous pouvez utiliser plusieurs brûleurs en même temps pour préparer différents plats.



Cuisinière à gaz pratique et sécuritaire

Permet de cuisiner de manière pratique et sécuritaire.



Autonettoyage et EasyClean®

Fonctions utiles facilitant le nettoyage.

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 :

AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

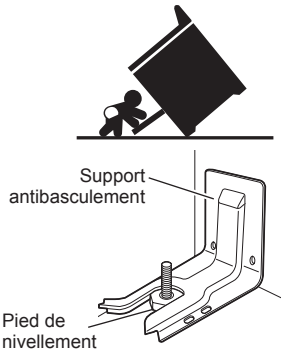
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

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, 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.
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

- 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 ellemême 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.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué. On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais votre cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez votre cuisinière. Soyez prudent lorsque vous désirez atteindre des objets placés dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four, et causer des brûlures graves.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles (comme de l'essence) ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne placez jamais de matériaux inflammables dans le four ou près de la table de cuisson.
- Évitez de laisser de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière.
- N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau. Ne touchez jamais une poêle ou une casserole enflammée. Fermez l'appareil. Sur un brûleur de surface, étouffez les flammes d'une casserole en feu en la recouvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau. Utilisez un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse.
  Il est possible d'éteindre un feu de graisse en le recouvrant de bicarbonate de soude ou bien à l'aide d'un produit chimique sec multifonction ou d'un extincteur à mousse.
  Il est possible d'éteindre les flammes dans le four ou le tiroir en fermant la porte du four ou du tiroir et en arrêtant l'appareil, ou en utilisant un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir pour ranger des objets.
- Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher.
- N'obstruez jamais les évents (trous d'aération) de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.
- N'obstruez jamais le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant l'évent ou les entrées d'air du four. Cela limiterait la circulation de l'air vers les brûleurs et pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- Le fait de poser les pieds, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs pourrait causer des blessures graves et aussi endommager la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être réalisé conformément aux instructions du fabricant.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- N'appliquez aucun nettoyant à four commercial sur le fini du four ni sur toute autre partie de celui-ci. Cela endommagerait le fini.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

⚠ MISE EN GARDE

- Tous les objets revêtant un intérêt pour les enfants ne doivent pas être placés dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret de celle-ci. En grimpant sur la cuisinière pour attraper ces objets, les enfants risquent d'être blessés gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance près d'une cuisinière chaude ou en marche. Ils pourraient subir de graves brûlures.
- Ne les laissez pas se suspendre aux composants de la cuisinière (porte du four, tiroir-réchaud, table de cuisson), y grimper ou s'y tenir. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et ainsi entraîner des blessures graves.
- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

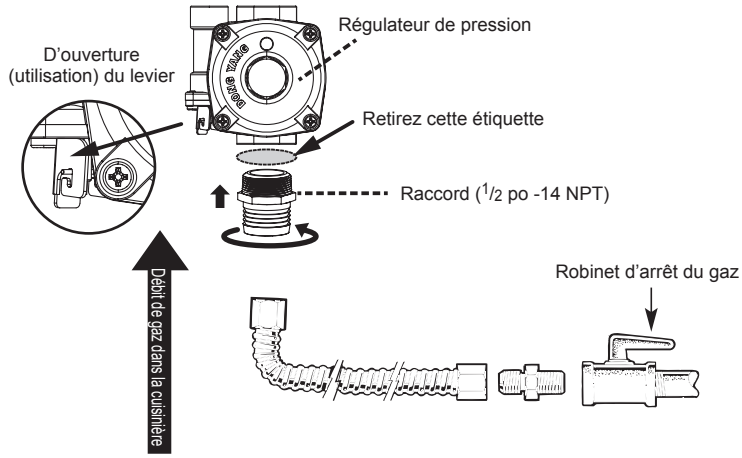
Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer, si nécessaire.

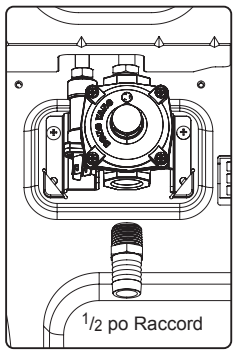
⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de 120 volts mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde du cordon d'alimentation. En cas de doute concernant la mise à la terre du système électrique du bâtiment, vous êtes personnellement responsable et obligé de faire remplacer toute prise sans mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre correctement et conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cette cuisinière.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour couper l'alimentation en gaz de la cuisinière, fermez la vanne d'alimentation en gaz de la cuisinière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.





Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée**. N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.

⚠ MISE EN GARDE

- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses 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.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- N'utilisez pas de wok avec support métallique rond placé au-dessus de la grille d'un brûleur de surface. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut aussi entraîner une hausse des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils autorisés et comporter des risques pour la santé.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.

GRIL

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.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du gril, la température à l'intérieur du four est extrêmement chaude. Pour éviter toute brûlure :

- gardez la porte fermée lors de l'utilisation du gril (consultez la section « Gril » du présent manuel);
- portez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans le four.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Pour éviter les maladies causées par la nourriture, cuisez à fond les viandes et la volaille, soit à une température INTERNE minimale de 160 °F et de 165 °F respectivement; cuisez les steaks et les côtelettes de bœuf, de porc, de veau et d'agneau à une température INTERNE minimale de 145 °F.

FOUR AUTONETTOYANT

Veillez à bien essuyer tout résidu excessif avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas des aliments, des plateaux de gril, des ustensiles, des grilles, etc. dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four. Aucun produit nettoyant commercial pour four ou aucun revêtement de protection des parois de la cavité ne doit être utilisé sur le four ou sur toute partie de celui-ci. Les résidus des produits de nettoyage vont endommager l'intérieur du four lors du cycle d'autonettoyage.
- Retirez les grilles et d'autres objets du four avant d'activer le cycle d'autonettoyage.
- Nettoyez uniquement les pièces énumérées dans ce manuel.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main. Le joint de la porte garantit l'étanchéité de l'appareil. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.
- Si la fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas adéquatement, éteignez la cuisinière et débranchez le cordon d'alimentation. Faites réparer la cuisinière par un technicien qualifié.
- Il est normal que les pièces du four deviennent chaudes pendant un cycle d'autonettoyage.
- Évitez de toucher à la porte, au hublot ou aux fentes d'aération du four pendant un cycle d'autonettoyage.

FOUR

Si vous ouvrez la porte d'un four chaud, ne vous approchez pas trop près de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les fentes, les trous ou les passages de la partie inférieure du four et ne recouvrez pas une grille complète de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- Ne réchauffez pas les aliments dans un récipient fermé. La pression croissante à l'intérieur du récipient pourrait le faire éclater et causer des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez pas les parois ou le fond du four avec du papier d'aluminium et ne laissez pas du papier d'aluminium toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Cela pourrait représenter un risque d'incendie ou endommager la cuisinière.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
- Insérez les grilles du four dans la position souhaitée quand le four est froid.
- Pour éviter de vous brûler lorsque vous retirez les aliments du four, faites d'abord glisser les grilles vers l'extérieur jusqu'aux butées. Ainsi, en plus, vous ne risquerez pas de vous brûler sur les surfaces chaudes de la porte ou sur les parois du four.
- Lorsque vous insérez ou retirez une grille, portez toujours des gants de cuisine.
- Suivez les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.
- Utilisez uniquement des plats en verre recommandés pour les fours à gaz.
- Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. Les résidus de graisse présents dans la lèchefrite peuvent s'enflammer si le four est utilisé sans que vous ne les ayez retirés au préalable.
- Si la viande est trop près de la flamme pendant la cuisson au gril, la graisse peut s'enflammer. Enlevez l'excédent de graisse pour éviter une flambée.
- Assurez-vous que la lèchefrite est correctement en place afin de minimiser le risque que la graisse s'enflamme.
- S'il se produit un feu de graisse dans la lèchefrite, tourner le bouton de mode four à la position **Off** et laissez la porte du four fermée de manière à contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Par mesure de sécurité et pour une efficacité de cuisson optimale, laissez toujours la porte fermée pendant la cuisson au four et au gril. Cuire au four ou au gril pendant que la porte est ouverte peut endommager les boutons ou les robinets.
  Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant la cuisson ou le refroidissement du four.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

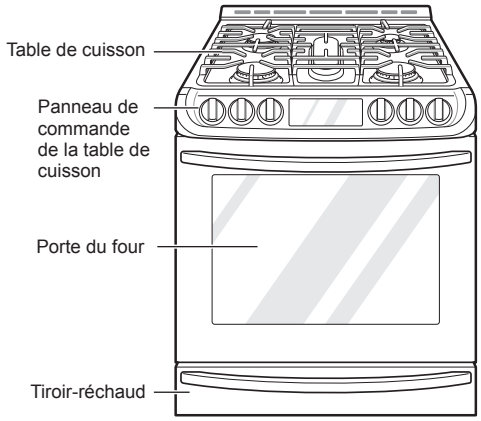
- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 32 pour savoir comment disposer la grille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

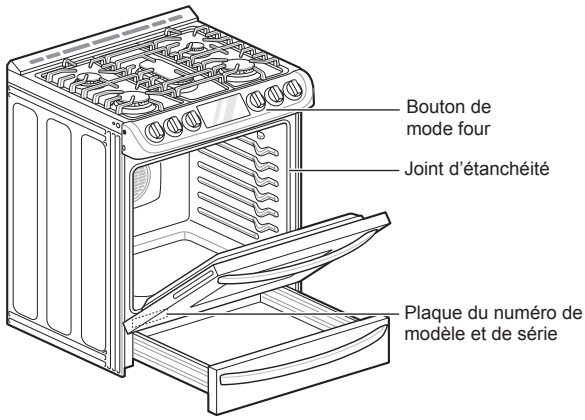
Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

GARDEZ CES CONSIGNES.

APERÇU DU PRODUIT

Pièces





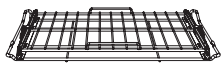
Accessoires

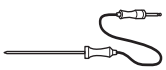
Accessoires inclus


Grille standard (2 ch.)

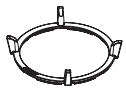

Plaque (1 ch.)


Élément de remplissage arrière (1 ch.)

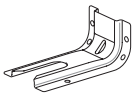

Grille coulissante (1 ch.)

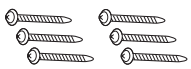

Sonde thermique (1 ch.)

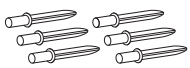

Manuel Du Propriétaire (1 ch.)

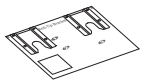

Grille du wok (1 ch.)

Ensemble anti-basculement

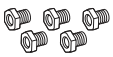

Support antibasculement (1 ch.)


Vis (6 ch.)

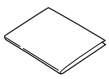

Pièces d'ancrage (6 ch.)


Gabarit (1 ch.)

Ensemble de conversion de buse GPL


Buses de surface de cuisson (5 ch.)

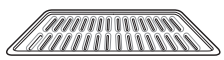

Buses de four (2 ch.)

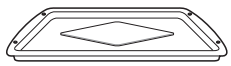

Guide d'installation (1 ch.)


Estrangulador (1 c/u)


Tornillo de ajuste (1 c/u)

Accessoires facultatifs


Plaque chauffante


Lèchefrite

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

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 cuisinère	LSG4515
Description	Cuisinière au gaz encastrable
Conditions de l'alimentation	1 kW 120 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	201,9 lb (91,6 kg)
Capacité totale	6,3 pi³

Avant d'installer la cuisinière

Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt de la conduite de gaz du type à bille, le type à manche en forme de T doit être utilisé.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pieds de longueur.

Préparation en vue de l'installation

Outils nécessaires



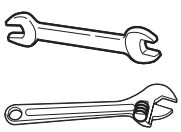
Tournevis Phillips



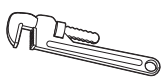
Tournevis plat



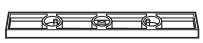
Crayon et règle



Clé à molette ou clé ajustable



Clé à tube (2)
(une pour le support)



Niveau

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Scellant de joint de conduite résistant à l'action du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés
- Connecteur d'appareil de métal flexible (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
  N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
- Raccord union évasé pour branchement au conduit d'alimentation en gaz (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Raccord union évasé pour branchement au régulateur de pression de la cuisinière (NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse
- Tire-fond ou ancrages pour la maçonnerie d'un diamètre extérieur de 1/2 po (pour planchers de béton seulement)

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière

⚠ MISE EN GARDE

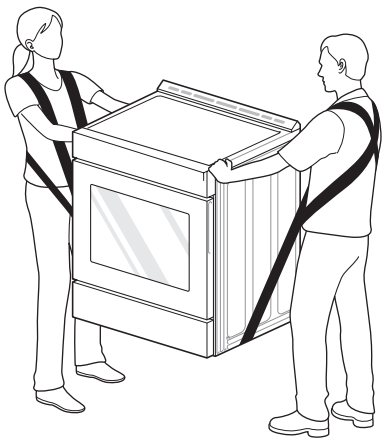
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou 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

Ne placez pas votre cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture du plancher ou d'un mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiseries.

Comme plusieurs autres appareils ménagers, 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.

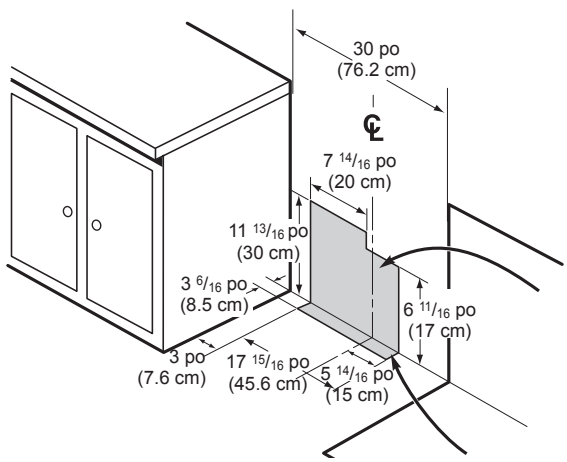
Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas et vers la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion à l'appareil de cuisson au gaz. Il peut en résulter des blessures ou un fonctionnement non désiré.

Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin qu'elle soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et d'entretien, en plus d'assurer une bonne circulation d'air.

De plus, assurez-vous que le revêtement de plancher puisse résister à des températures d'au moins 167 °F (75 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de votre cuisinière puissent résister à la chaleur générée par la cuisinière, soit jusqu'à 194 °F (90 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

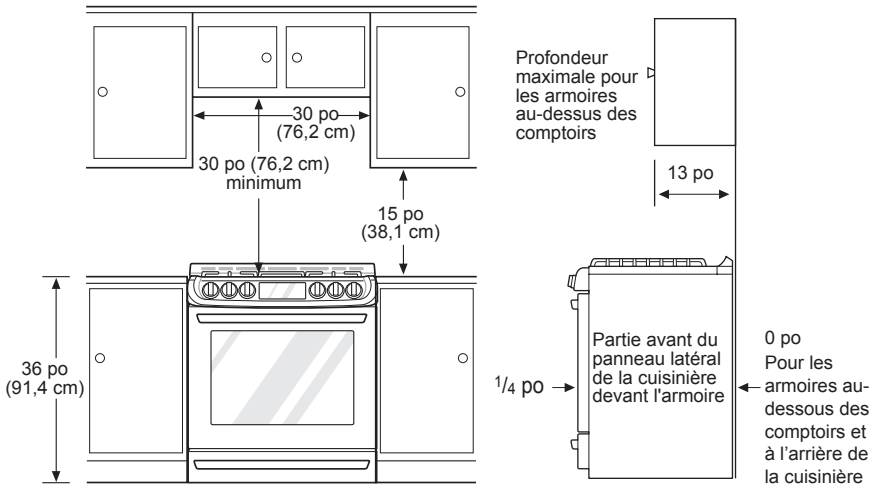
Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique



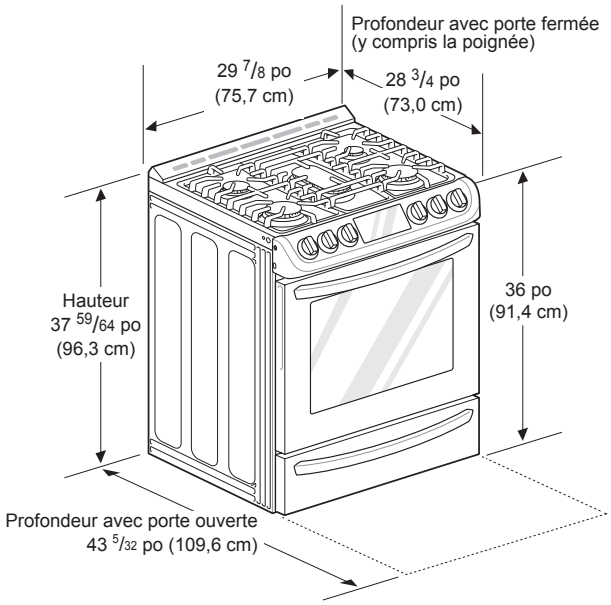
Dimensions et dégagements

Laissez un espace suffisant entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture de conduite (voir la section « Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique », à la page 14) peut être ajusté pour répondre aux besoins précis. La cuisinière peut être placée à 0 po (accotée) du mur arrière.

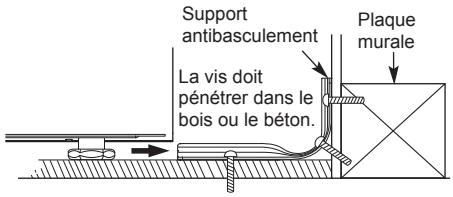
Dégagements pour l'installation



Dimensions



Installation du dispositif antibasculement



Le support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit d'installation. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lisez le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et suivez les étapes.

⚠ AVERTISSEMENT

- La cuisinière doit être fixée à l'aide d'un support antibasculement approuvé.
- Si la cuisinière ou le support antibasculement n'est pas bien installé, la cuisinière pourrait basculer si une personne pose les pieds, s'appuie ou s'assoit sur la porte ouverte.
- Après l'installation du support antibasculement, vérifiez qu'il est en place en tentant de basculer la cuisinière vers l'avant.
- La cuisinière a été conçue pour répondre à toutes les normes de basculement de l'industrie dans des conditions normales.
- L'installation du support antibasculement doit répondre à tous les codes locaux relatifs à la fixation d'appareils.
- L'utilisation de ce support ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

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.

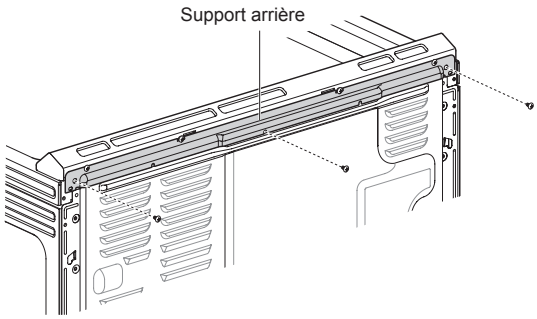
REMARQUE

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.

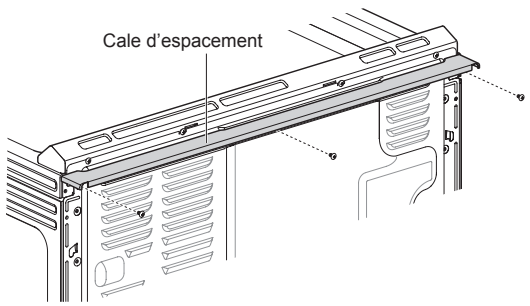
Si la profondeur du comptoir est inférieur à 24 po., le panneau de contrôle ne sera pas aligné de façon égal au comptoir.

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.



Alimentation en gaz adéquat

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.

Cette cuisinière est convertible pour utilisation au gaz naturel ou aux gaz de pétrole liquéfiés. Avant que vous tentiez de faire fonctionner cette cuisinière avec des gaz de pétrole liquéfiés, un installateur de gaz de pétrole liquéfiés qualifié doit effectuer la conversion.

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 5 po et 13 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 10 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit demeurer dans le conduit d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé.

Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de $^5/_8$ po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de la cuisinière avant de retirer l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau branchement ait été fait.

Comme des conduites rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.

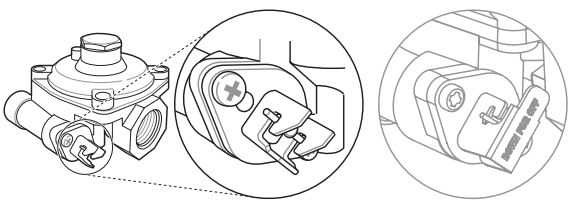
Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.

Pour vous protéger contre les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite homologué sur tous les filets extérieurs.

1. Installez un raccord union évasé mâle de $^1/_2$ po ou de $^3/_4$ po dans le filet intérieur NPT du robinet d'arrêt, en faisant attention de retirer le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
2. Installez un raccord union évasé mâle de $^1/_2$ po sur le filet intérieur NPT de $^1/_2$ po à l'entrée du régulateur de pression. Pour éviter d'endommager l'appareil, utilisez une clé supplémentaire sur le raccord du régulateur de pression.

Assurez-vous que la vanne du régulateur de pression de gaz est en position ouverte.



Position ouverte du levier

Position fermée du levier

REMARQUE

- Lors de l'expédition, la vanne du régulateur de pression de gaz est en position ouverte. Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement après l'installation, assurez-vous que la vanne du régulateur est toujours ouverte.

3. Branchez un connecteur d'appareil métallique flexible à l'adaptateur sur la cuisinière. Positionnez la cuisinière pour permettre le branchement au robinet d'arrêt.

4 Lorsque tous les branchements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position fermée et que la vanne du régulateur de pression est ouverte avant d'ouvrir la vanne d'alimentation principale en gaz. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

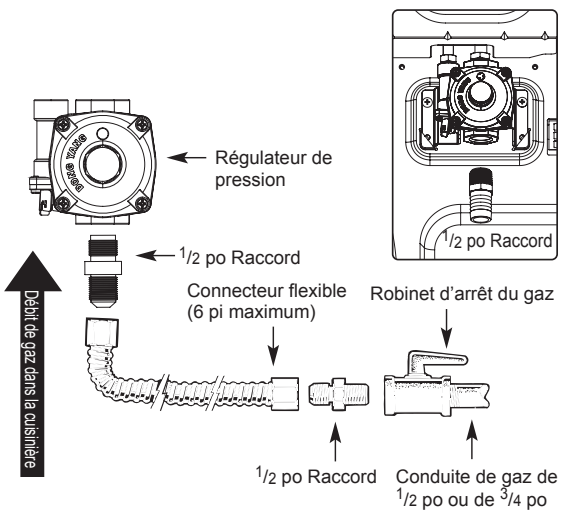
Vérifiez tous les joints de branchement de gaz et les raccords pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez les joints.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT

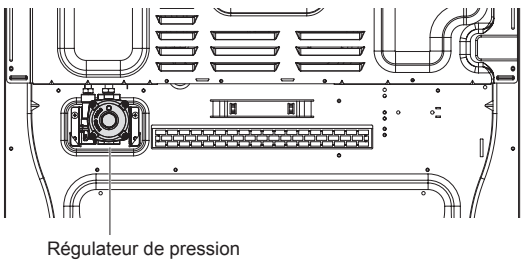
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- IL'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Position du régulateur de pression



Branchements électriques

Conditions de l'alimentation

Circuit dédié, adéquatement mis à la terre, de 120 volts, 60 Hz protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible à fusion lente.

Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

Mise à la terre

IMPORTANT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une prise à trois broches (mise à la terre) correspondant à une prise murale de mise à la terre à trois broches afin de minimiser la possibilité de danger de décharge électrique provenant de cet appareil.

Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

S'il trouve une prise murale à deux broches, le client a la responsabilité personnelle et l'obligation de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

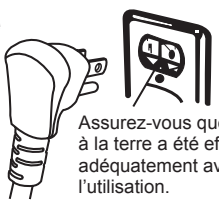
VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS COUPER OU RETIRER LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

Des disjoncteurs de fuite de terre ne sont pas requis ou recommandés pour les prises de cuisinière au gaz.

Les disjoncteurs de fuite de terre sont des appareils qui détectent les fuites de courant d'un circuit et éteignent automatiquement le courant lorsqu'un seuil de fuite est détecté. Ces appareils doivent être manuellement réinitialisés par le client. Le Code national de l'électricité exige l'utilisation de disjoncteurs de fuite de terre pour des prises de cuisine installées sur des surfaces de comptoir.

Le rendement de la cuisinière ne sera pas affecté si elle fonctionne sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre, mais la réinitialisation occasionnelle du circuit peut être embêtante.

Méthode suggérée



Assurez-vous que la mise à la terre a été effectuée adéquatement avant l'utilisation.

⚠ MISE EN GARDE

Faites vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

N'utilisez pas de prise d'adaptateur. Le débranchement du cordon d'alimentation exerce une pression excessive sur l'adaptateur et cause la défaillance éventuelle de la borne de terre de l'adaptateur.

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Scellage des ouvertures

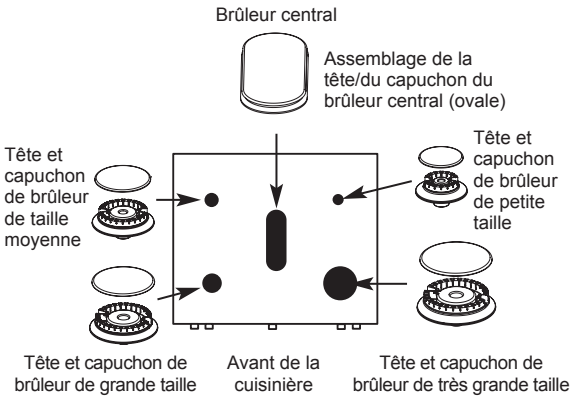
Scellez toutes les ouvertures du mur et du plancher une fois les branchements de l'alimentation en électricité et en gaz terminés.

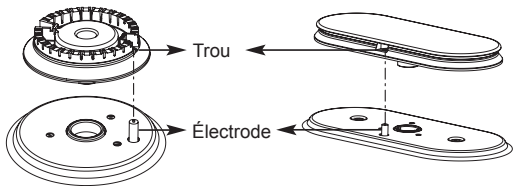
Assemblage des brûleurs de surface

⚠ MISE EN GARDE

Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans que toutes les pièces soient en place.

Placez les capuchons des brûleurs et les têtes sur la table de cuisson. Assurez-vous que les capuchons et les têtes sont placés aux bons endroits. Il y a un capuchon et une tête pour le petit, le moyen, le grand et le très grand brûleur ainsi que pour celui du centre (oval).





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

Vérification de l’allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur et enfoncez celui-ci tout en le tournant en position **Lite**. Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d’allumage.

Une fois l’air purgé des conduites d’alimentation, le brûleur devrait s’allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton en position **Lite**. Essayez chaque brûleur successivement jusqu’à ce que chacun d’entre eux ait été vérifié.

Qualité des flammes

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A **Flammes jaunes** – Appelez un technicien.



B **Pointes jaunes sur les cônes externes** – Cela est normal pour les gaz de pétrole liquéfiés.



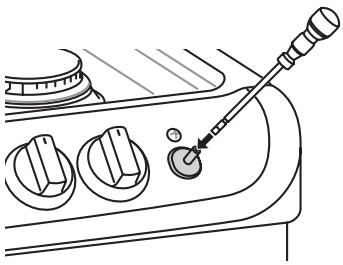
C **Douces flammes bleues** – Cela est normal pour le gaz naturel.

REMARQUE

- Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.

Ajustement des brûleurs de surface à une flamme basse (Mijoter)

1. Allumez tous les brûleurs.
2. Tournez le bouton du brûleur qui est ajusté à **Lo**.
3. Retirez le bouton.
4. Insérez un petit tournevis à tête plate dans la tige de la soupape.



REMARQUE

Retenez la tige de la soupape avec une main tout en tournant la vis pour l’ajuster avec l’autre main.

5. Replacez le bouton.
6. Vérifiez la stabilité de la flamme.

   Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton de **Hi** à **Lo**. Si la flamme s’éteint, augmentez la taille de la flamme et revérifiez.

   Vérification 2 : Avec le brûleur à **Lo**, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si la flamme est éteinte par les courants d’air créés par le mouvement de la porte, augmentez la taille de la flamme et vérifiez à nouveau.
7. Répétez les étapes 1 à 6 pour chaque brûleur.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de cuisson et de grillage

Pour vérifier le brûleur de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

1. Retirez tout l'emballage de la cavité du four.
2. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commencer à chauffer.

Pour vérifier le brûleur de grillage, suivez les étapes ci-dessous :

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Broil High**. L'indication **Hi** apparaît à l'écran.
2. Assurez-vous que la porte est fermée.
3. Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commencer à chauffer.

REMARQUE

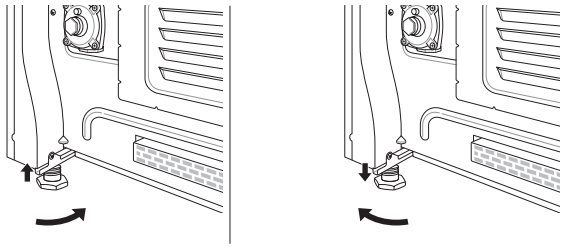
N'essayez pas d'allumer les brûleurs de cuisson ou de grillage pendant une panne d'électricité. La cuisinière a un système d'allumage électrique et ne peut pas être utilisée sans courant.

Ajustement des obturateurs d'air (pour conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés)

La cuisinière est configurée en usine avec les obturateurs d'air ajustés pour une circulation d'air adéquate pour le gaz naturel. Si elle est convertie en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés, suivez les instructions fournies dans la trousse de conversion pour ajuster adéquatement les obturateurs d'air. La conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés doit être effectuée par un technicien qualifié.

Mise au niveau de la cuisinière

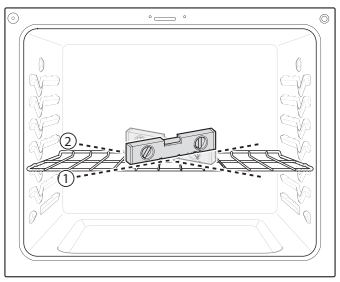
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



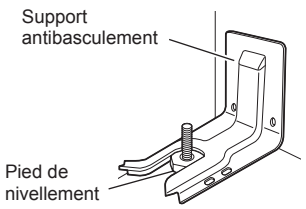
Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifiez d'abord le sens ①.

Vérifiez ensuite le sens ②. Si le niveau ne montre pas que la grille est au niveau, réglez les pieds de nivellement.



Enclenchement du dispositif antibasculement



1. Glissez la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le support antibasculement.
2. Vérifiez si la cuisinière est bien installée en agrippant la partie avant de la table de cuisson et en tentant doucement de basculer la cuisinière vers l'avant.

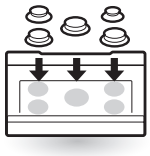
FONCTIONNEMENT

Brûleurs de surface au gaz

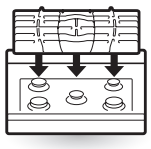
Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.



Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



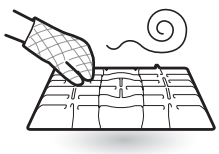
⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur le foyer.

Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

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

Toucher les grilles avant qu'elles refroidissent peut causer des brûlures.



⚠ MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

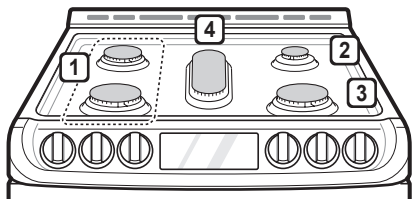
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

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

Emplacements des brûleurs

La table de cuisson de votre cuisinière au gaz possède quatre ou cinq brûleurs scellés, selon le modèle. Ceux-ci peuvent être montés et démontés. Suivez les instructions ci-dessous.



1 Grand et moyen brûleurs

Le grand et le moyen brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des opérations de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de **Hi** à **Lo** pour répondre aux diverses exigences en matière de cuisson.

2 Petit brûleur

Le plus petit brûleur est utilisé pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température faible pour une cuisson de longue durée.

3 Très grand brûleur

Le très grand brûleur est celui qui offre un rendement maximum. Tout comme les autres brûleurs, il peut être réglé de **Hi** à **Lo** pour une grande variété d'applications culinaires. Ce brûleur est également conçu pour faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide. Il peut être utilisé avec une casserole de 10 po ou d'un diamètre plus grand.

4 Brûleur ovale

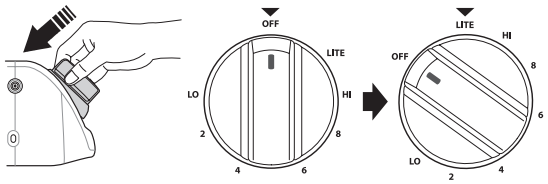
Le brûleur ovale (au centre) est destiné à être utilisé avec une plaque à cuisson ou une poêle ovale.

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.

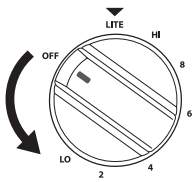
2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.

3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez jusqu'à la position **Lite**.



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

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

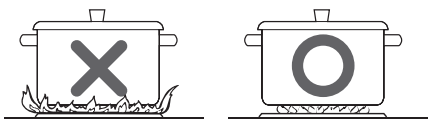


⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

Ajustement de l'intensité de la flamme

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



⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole

REMARQUE

- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'un taux élevé d'humidité, par exemple lors d'une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.

En cas de panne de courant

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

Les brûleurs qui fonctionnent déjà lorsqu'une panne de courant se produit continueront à fonctionner normalement.

1 Maintenez l'allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.

2 Tournez le bouton de commande en position **Lo**.

⚠ MISE EN GARDE

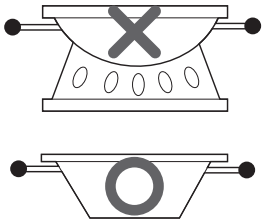
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant des brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

Batterie de cuisine pour utilisation sur la table de cuisson

Aluminium	Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.
Fonte	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.
Émail	Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.
Verre	Il existe deux types de plats en verre : ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson sur la table de cuisson.
Vitrocéramique calorifuge	Peut être utilisé sur la table de cuisson ou dans le four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.

Utilisation d’un wok

Utilisez un wok de 14 po ou moins et à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille.



Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d’un fond plat

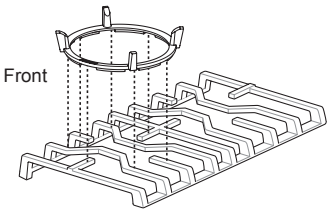
⚠ MISE EN GARDE

N’utilisez pas d’anneau de support pour wok. Le fait de placer l’anneau sur le brûleur ou la grille pourrait altérer le fonctionnement du brûleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone plus élevés que la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles de wok

Utilisez la grille de wok incluse, conçue pour soutenir un wok à fond rond de 12 à 14 pouces.

1. Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles et la surface de cuisson refroidir avant d’inverser les grilles. Retirez la plaque chauffante, au besoin. Ne retirez pas les grilles des brûleurs.
2. Placez la grille du wok sur la grille du brûleur avant gauche ou droit, en prenant soin d’aligner les encoches de la grille du wok avec les lanières de la grille du brûleur. Assurez-vous que le côté portant la mention « FRONT » est orienté vers l’avant.



3. Assurez-vous que la grille du wok est stable et que le wok repose fermement sur celle-ci. Utilisez un wok à fond rond de 12 à 14 pouces. N’utilisez pas un wok de taille inadéquate, sans quoi il ne tiendra pas solidement sur la grille.

REMARQUE

- La grille du wok et la plaque chauffante ne peuvent pas être utilisées simultanément.
- Pour obtenir un rendement optimal, placez la grille du wok sur le brûleur de très grandes dimensions, situé à l’avant, à droite.
- N’utilisez pas la grille du wok avec un autre ustensile de cuisson qu’un wok.
- Nettoyez la grille du wok avec de l’eau chaude savonneuse. N’utilisez pas de nettoyants à four, de laine d’acier ou de nettoyants abrasifs. Ne nettoyez pas la grille à l’aide de la fonctionnalité d’autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

- Éteignez tous les brûleurs et laissez la grille du wok, les grilles des brûleurs et la surface de cuisson refroidir avant d’inverser ou de retirer la grille du wok.
- La grille du wok retient longtemps la chaleur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la grille du wok. Ne laissez pas la grille du wok sur une autre grille de brûleur.
- N’utilisez pas d’ustensiles de cuisson à fond plat ou de woks de taille inadéquate avec la grille. Ceux-ci pourraient se renverser et causer des blessures.
- N’utilisez pas un wok de plus de 14 po avec la grille. Cela pourrait entraîner une propagation excessive des flammes du brûleur et endommager la surface de cuisson.

Utilisation des grils de la table de cuisson

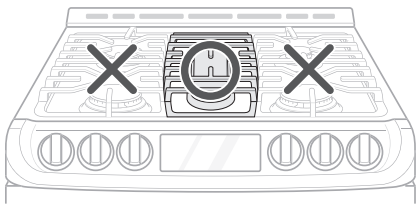
Ne placez pas les grils de la table de cuisson sur le brûleur.



⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la table de cuisson sur vos brûleurs de surface. Si vous utilisez le gril de la table de cuisson sur le brûleur de surface, cela provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation de la plaque chauffante

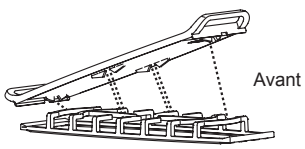


La plaque avec revêtement antiadhésif offre une table de cuisson extralarge pour les viandes, les crêpes ou d'autres aliments généralement préparés avec une poêle à frire.

REMARQUE

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

Comment disposer la plaque : La plaque peut uniquement être utilisée avec le brûleur central. Elle doit être placée correctement sur le foyer central, comme indiqué dans le schéma ci-dessous.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le foyer central lors de l'utilisation de la plaque.
- Ne retirez pas la plaque chauffante jusqu'à ce que les grilles de cuisson, la table de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies.
- La plaque sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du gril. Utilisez toujours des gants de cuisine pour placer ou retirer la plaque.

Préchauffez la plaque conformément aux instructions ci-dessous et ajustez le réglage souhaité.

Type d'aliment	Préchauffage	Réglage de cuisson
Réchauffage de tortillas	-	5 (Moyen)
Crêpes	Élevé 5 min	Élevé
Hamburgers	Élevé 5 min	Élevé
Œufs poêlés	Élevé 5 min	Élevé
Bacon	Élevé 5 min	Élevé
Saucisses	Élevé 5 min	Élevé
Sandwichs chauds	Élevé 5 min	Élevé

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque pour qu'elle conserve la chaleur.

REMARQUES IMPORTANTES

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras, car la graisse risque de couler.
- La plaque peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- Ne surchauffez pas la plaque. Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas des ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque. N'utilisez pas la plaque en guise de planche à découper.
- Ne placez pas et ne stockez pas d'objets sur la plaque.

Four

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

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

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.

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

⚠ MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

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

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

Le four et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Si le four est déjà en cours d'utilisation lorsque la panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli. Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser le four (ou la fonction de grillage).

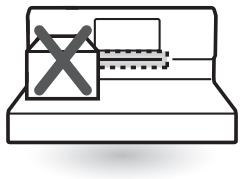


⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas d'utiliser l'allumage électrique pendant une panne de courant.

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

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



⚠ MISE EN GARDE

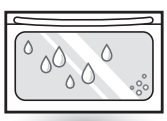
- Ne placez pas d'objets en plastique ou inflammables sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Ne placez pas de récipients fermés sur la table de cuisson. La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et faire éclater le couvercle.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

Ne couvrez pas les grilles ou le fond du four avec du papier d'aluminium.

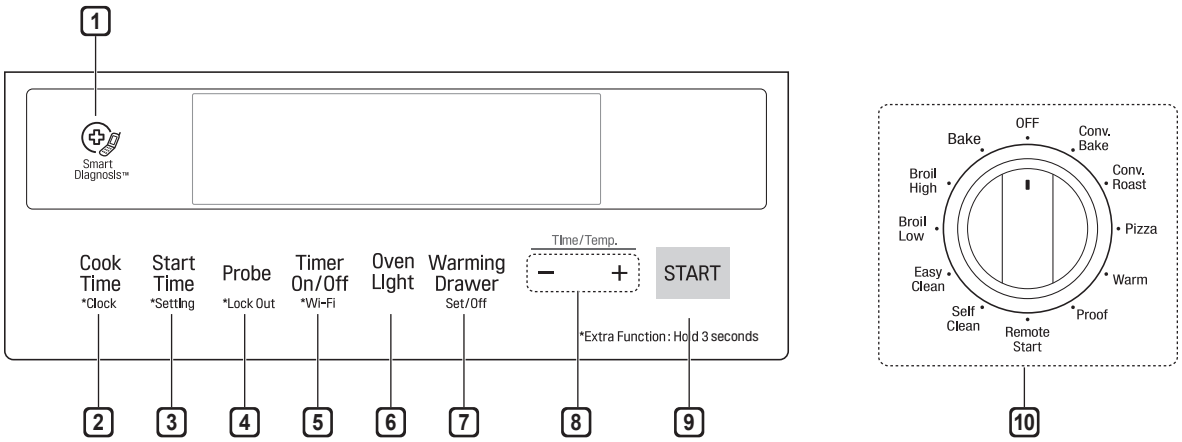


Il est possible que vous remarquiez de la condensation dans la vitre de la porte.

Pendant que votre four préchauffe, l'air chauffé dans le four peut faire apparaître de la condensation dans la vitre de la porte. Ces gouttes d'eau sont sans danger et s'évaporeront au fur et à mesure que le four continue de préchauffer.



Aperçu du panneau de commande



1 Smart Diagnosis[MC]

Utiliser pendant la fonction Smart Diagnosis.

2 Cook Time (Temps de cuisson) / Clock (Horloge)

- 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)

- 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) / Lockout (Verrouillage)

- Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de sonde.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour verrouiller 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.
- Appuyez et maintenez la touche pour 3 secondes pour connecter l'appareil au réseau sans fil.

6 Oven Light (Lampe du four)

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

7 Tiroir-réchaud

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.

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.

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 ou appuyez sur **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.

Oven Light (Lampe du four)

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

REMARQUE

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

Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctions répertoriées ont des valeurs de réglage minimum et maximum en termes de temps ou de température qu'il est possible d'entrer dans la commande. Un signal sonore retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche de commande.

Deux sons brefs se font 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	0 min 10 sec.	11 h 59 min	
	24 h	0 min 10 sec.	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
Broil (Grillage)		Bas 400 °F	Élevé 500 °F	Élevé / 3 h
Bake (Cuisson par convection)		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
Pizza				12 h
Warm (Réchaud)				3 h
Self Clean (Autonettoyage)		2 h	5 h	3 h
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 suplémentaire 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 Marche/Arrêt de la minuterie du four avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

Par exemple, pour régler 5 minutes

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 la touche **Timer On/Off** est enfoncée, la minuterie revient à l'heure du jour.

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.

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 **Timer 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-Fi ().
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)

Set the oven mode knob to the **Off** position.
Press and hold **Start Time** for three seconds or press **Setting** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

La touche **Settings** 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)

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. 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. Appuyez sur le bouton **Start Time** pendant trois secondes ou appuyez sur **Setting** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **Auto** s'affiche.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour activer ou désactiver la 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.

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Appuyez sur **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que **AdJU** 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. Le thermostat 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 temperature préréglée, le voyant d'alarme du préchauffage clignote 5 fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant d'alarme de préchauffage.

1. Appuyez sur **Setting** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **Pre** s'affiche.
2. Appuyez sur **plus(+)** ou **minus(-)** pour allumer ou éteindre l'éclairage.
3. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Appuyez sur **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que **Beep** 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. Appuyez sur **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que **Unit** s'affiche.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner F (Fahrenheit) ou C (Celsius).
4. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

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. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Probe** ou **Clock** 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** ou **Clock** et maintenez-le enfoncé trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte et les commandes se déverrouillent.

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, 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 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 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, Favorite** et **Conv. Roast**.

Réglage de la durée de cuisson

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**, 0:00 et 300 °F 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.

Retrait et remise en place des grilles du four

⚠ MISE EN GARDE

- Replacez 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. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid pour placer les grilles.

Retrait des grilles

1. Saisissez la grille du four à l'aide de gants de cuisine.*
2. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
3. Soulevez l'avant de la grille.
4. Retirez la grille.

* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

Remise en place des grilles du four

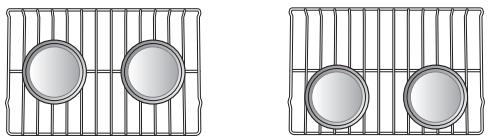
1. À l'aide de gants de cuisine, placez l'extrémité de la grille sur le support.*
2. Inclinez l'extrémité avant de la grille vers le haut.
3. Poussez la grille à l'intérieur.
4. Vérifiez que la grille est correctement en place.

* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

Recommandations pour la cuisson et le rôtissage au four

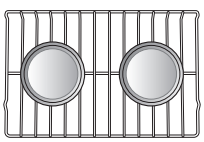
- Centrez les plats sur les grilles pour des résultats de cuisson optimaux. Si vous cuisez plusieurs plats, placez ceux-ci en laissant suffisamment d'espace autour d'eux (1 po à 1 1/2 po). Assurez-vous que les plats ne touchent pas les parois du four.
- Si vous utilisez une seule grille, placer la grille à la position proposée dans les tableaux des pages suivantes. Centrez le plat sur la grille supérieure comme l'indique l'image de la cuisson à plusieurs grilles.
- Si vous utilisez plusieurs grilles dans le four, placer les grilles aux positions 1 et 4. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le plat comme indiqué, centré sur la grille supérieure et à l'avant de la grille inférieure.

Cuisson à plusieurs grilles

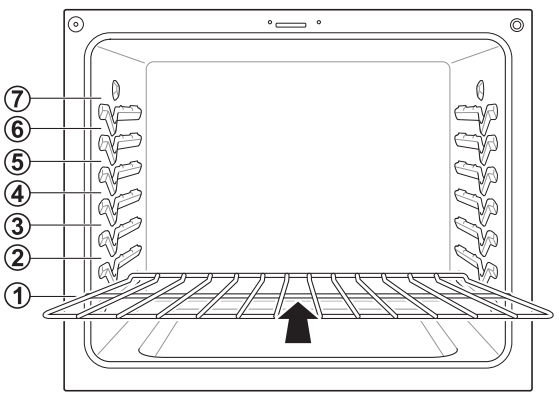


Grille (Position 4) — Grille (Position 1)

Cuisson à une grille



Grille



Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des ragoûts. 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. Régler 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 tout au long du cycle de cuisson normal du four, ce qui permet d'obtenir des résultats uniformes.
- Le ventilateur à convection peut continuer de fonctionner pendant un court moment une fois le four éteint.

Tableau de cuisson

Ce tableau ne sert qu'à des fins de référence et peut être utilisé pour le four. Réglez le temps de cuisson selon votre recette.

Aliment	Température du four	Position de la grille
Gâteaux		
– Gâteau étagé	350 °F (175 °C)	5
– Gâteau Bundt	350 °F (175 °C)	3
– Petits gâteaux (cupcakes)	350 °F (175 °C)	3
– Quatre-quarts (pound cake)	350 °F (175 °C)	3
– Gâteau aux carottes (maison)	350 °F (175 °C)	3
Biscuits		
– Biscuits au sucre	350 °F (175 °C)	5
– Biscuits aux morceaux de chocolat	350 °F (175 °C)	5
– Brownies	350 °F (175 °C)	5
Pizza		
– Pizza à pâte levée	400 °F (204 °C)	5
– Pizza congelée	400 °F (204 °C)	5
– Pizza fraîche	425 °F (218 °C)	5
Pain		
– Biscuit (petit pain) (en conserve)	350 °F (175 °C)	4
– Biscuit (petit pain) (maison)	375 °F (190 °C)	4
– Muffins	400 °F (204 °C)	4
Fruits et légumes		
– Pommes (cuites au four)	375 °F (190 °C)	2
– Pommes de terre (cuites au four)	425 °F (218 °C)	2
Gâteau des anges	350 °F (175 °C)	1
Crèmes anglaises		
- Gâteau au fromage, Crème brûlée	325 °F (161 °C) - 350 °F (175 °C)	2
Casserole		
- Lasagne surgelée	375 °F (190 °C)	4

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 le préchauffage d'un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- **Les éléments chauffants 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 chauffants s'éteignent. Les éléments chauffants se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

Mode Convection

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme dans le four. Ce procédé améliore la distribution de la chaleur et offre une cuisson uniforme et d'excellents résultats, surtout lorsqu'on utilise plusieurs grilles. La cuisson par convection peut également raccourcir le temps de cuisson.

Cuisson par convection

Réglage du four pour la cuisson par convection (exemple : Cuisson par convection, 375 °F)

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Conv. Bake.**
2. Régler la température du four : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.

- La cuisson par convection cuit plus rapidement et plus uniformément lorsque des aliments comme des biscuits, des petits pains, des rouleaux ou d'autres produits de boulangerie et de pâtisserie sont sur une seule grille. Les biscuits, les muffins et les petits pains auront d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles.
- Le fait de cuire avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement les temps de cuisson pour certains aliments, mais globalement, le temps de cuisson sera réduit.
- La cuisson par convection donne d'excellents résultats pour des pains rapides et des pains au levain de tout type. De plus, les pains et les pâtisseries brunissent plus uniformément.
- N'utilisez pas la cuisson par convection pour des aliments délicats comme les puddings au lait, les soufflés ou les gâteaux au fromage, qui pourraient être abîmés par le ventilateur à convection.

REMARQUE

- Les modes de cuisson par convection réduisent automatiquement la température du four de 25 °F (14 °C). L'écran affiche la température modifiée.
- Cette caractéristique est connue sous le nom de conversion automatique.
- Cette fonction est activée pour cette cuisinière.
- Pour désactiver la fonction de conversion automatique, voir « Convection à conversion automatique », à la page 29.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection. Le ventilateur cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson.

3. Appuyez sur **Start**. L'écran indique **Conv. Bake** et la température convertie, commençant à 100 °F. Pendant que le four préchauffe, l'écran affiche la hausse de la température par tranche de 5 degrés.
4. Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement à 350 °F, **Conv. Bake** et .

Tableau de cuisson par convection

Si la conversion automatique est désactivée, réduisez de 25 °F (14 °C) la température suggérée par la recette pour la cuisson par convection. Les températures ont été ajustées dans le tableau suivant. Le fait de cuire avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement les temps de cuisson pour certains aliments, mais globalement, le temps de cuisson sera réduit. Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Aliment	Température du four (convertie)	Position de la grille
Gâteaux		
– Gâteau étagé	325 °F (161 °C)	3
– Gâteau Bundt	325 °F (161 °C)	3
Gâteaux spécialisés		
– Gâteaux popover	400 °F (204 °C)	3
– Petits gâteaux (cupcakes)	325 °F (161 °C)	3
– Quatre-quarts (pound cake)	325 °F (161 °C)	3
Biscuits		
– Biscuits au sucre	325 °F (161 °C)	3
– Biscuits aux morceaux de chocolat	325 °F (161 °C)	3
– Brownies	325 °F (161 °C)	3
Pizza		
– Pizza congelée	375 °F (190 °C)	5
– Pizza fraîche	400 °F (204 °C)	5
Pain		
– Biscuit (petit pain) en conserve	325 °F (161 °C)	4
– Biscuit (petit pain), maison	350 °F (175 °C)	4
– Muffins	375 °F (190 °C)	4
– Pain blanc, miche	400 °F (204 °C)	4
Croûte à tarte		
– Maison	400 °F (204 °C)	4
– Réfrigérée	400 °F (204 °C)	4
Desserts		
– Croustade ou pavé aux fruits, maison	350 °F (175 °C)	3
– Tarte aux fruits, maison, à deux croûtes	350 °F (175 °C)	3
Gâteau des anges	325 °F (161 °C)	1
Crèmes anglaises		
- Gâteau au fromage, Crème brûlée	300 °F (149 °C) - 325 °F (161 °C)	2
Casserole		
- Lasagne surgelée	350 °F (175 °C)	4

Plats pour cuisson par convection

Tout plat pouvant être utilisé dans un four conventionnel peut être utilisé dans un four à convection. Pour des résultats optimaux, gardez ce qui suit à l'esprit.

- Assurez-vous que les plats ne touchent pas les parois du four lorsqu'ils sont centrés sur les grilles. Pour de meilleurs résultats, utilisez des plats qui laissent de l'espace pour que l'air circule dans le four lorsque vous utilisez la cuisson par convection.
- Laissez de l'espace entre les plats. Assurez-vous que les plats ne se touchent pas ou ne touchent pas aux parois du four.
- N'utilisez pas de plats avec des côtés hauts. Pour des biscuits ou des petits pains, utilisez des plats de cuisson plats. Pour un poulet, utilisez un plat à côtés bas.
- Les plats métalliques se réchauffent le plus rapidement. Des récipients en papier et en plastique résistants à la chaleur et recommandés pour des fours traditionnels peuvent être utilisés dans des fours à convection. Des plats en verre et en céramique peuvent également être utilisés. Toutefois, les plats en métal chauffent plus vite et sont recommandés pour la cuisson par convection.
- La nourriture placée dans des plats au fini foncé ou mat cuit plus rapidement que dans des plats au fini brillant.
- Utilisez la taille de plat recommandée dans la recette.

REMARQUE

- Certains aliments surgelés ou congelés ont été préparés spécialement pour les fours à convection. Pour de meilleurs résultats avec ce four, préchauffez le four et utilisez la température recommandée sur l'emballage des aliments.
- Si un fabricant de produits alimentaires donne des instructions de cuisson par convection précises, n'oubliez pas que la conversion automatique pour la convection réduira les réglages de la température de 25 °F (14 °C). Si la fonction de conversion automatique est activée, ajoutez 25 °F (14 °C) aux réglages de température pour obtenir une température convertie qui s'apparente à celle indiquée pour la cuisson.

Rôtissage par convection

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 la volaille. L'air réchauffé circule tout autour de la nourriture, emprisonnant les jus et les saveurs. Les aliments cuits de cette manière sont brunis et croustillants de l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur.

Réglage du four pour le rôtissage par convection (exemple : Rôtissage par convection 375 °F (190 °C))

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Conv. Roast**.
2. Régler la température du four : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.

REMARQUE

Les modes de cuisson par convection réduisent automatiquement la température du four de 25 °F (14 °C). L'écran affiche la température modifiée. Cette caractéristique est connue sous le nom de conversion automatique. Cette fonction est activée pour cette cuisinière. Pour désactiver la fonction de conversion automatique, voir «Convection à conversion automatique», à la page 29.

3. Appuyez sur **Start**. L'affichage indique **Conv. Roast** et la température qui change à partir de 100 °F (38 °C). Pendant que le four préchauffe, la température affichée augmentera par tranche de 5 degrés.
4. Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement à 350 °F, **Conv. Roast** et .
5. Placez les aliments à cuire dans le four.

Broil (Grillage)

Votre four a été conçu pour utiliser la fonction de grillage avec la porte fermée. La fonction de grillage utilise un rayonnement de chaleur intense provenant du brûleur de gaz supérieur.

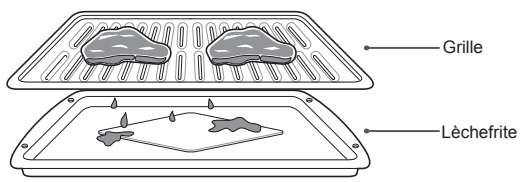
Ce mode fonctionne parfaitement avec des morceaux fins et tendres de viande (1 po ou moins), de volaille ou de poisson.

⚠ MISE EN GARDE

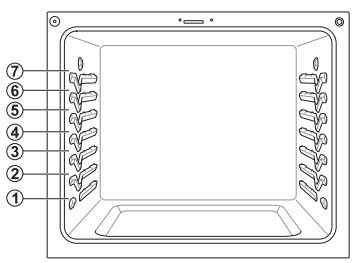
- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille. Le gras pourrait causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas la grille ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.
- N'utilisez jamais une lèchefrite qui n'a pas été soigneusement nettoyée et qui n'est pas à la température de la pièce. Si votre lèchefrite est endommagée, bosselée ou très souillée de façon permanente, pensez à la remplacer afin de réduire les émissions de fumée qui se produisent pendant la cuisson au grilloir.

REMARQUE

- Réglez le four à Lo broil pour griller la volaille et les tranches épaisses de viande.
- Retirez la lèchefrite du four pour la faire refroidir, ce qui facilite le nettoyage.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite conçue pour la cuisson au grilloir, tel qu'illustré ci-dessous. La lèchefrite récupérera les suintements de gras, et la grille permettra de prévenir les projections de graisse.



En ce qui concerne la fonction de grillage, consultez le guide de grillage pour placer la grille.



Réglage du four pour le grillage

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Broil High** ou **Broil Low**.
2. Appuyez sur **Start**.
3. Laissez préchauffer le gril cinq minutes.
4. Placez les aliments dans le four.
5. Fermez la porte du four. La porte du four doit être fermée au cours de l'utilisation du gril.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez le grilloir, la température du four est extrêmement élevée. Pour éviter toute brûlure :

- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir.
- Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des aliments au four ou les en retirer.

L'utilisation inappropriée de la fonction de grillage peut causer de la fumée excessive ou un feu de graisse. Parmi les conditions d'utilisation non adéquates, on retrouve :

- Le grillage sur la grille lourdes en position 6.
- Le réglage du grilloir à une température plus élevée que celle recommandée.
- L'utilisation de lèchefrites graisseuses ou sales.
- La cuisson au grilloir plus longue que la durée de cuisson recommandée.

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.

6. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de mode four à la position **Off**.

REMARQUE

Pendant la fonction Grillage, il est normal que le grilloir s'allume, s'éteigne et se rallume. L'allumeur du grilloir se trouvant dans la partie supérieure du four passe régulièrement à la couleur orange pendant le fonctionnement normal du grilloir.

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 lèchefrite conçue pour le grillage.

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	5 à 7	3 à 4	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck					Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Saignant	1 po d'épaisseur De 1 à 1 1/2 lb	6	7	5	
À point		6	12	5 à 6	
Bien cuit		6	13	8 à 9	
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur De 2 à 2 1/2 lb	4	10	6 à 7	
À point		4	12 à 15	10 à 12	
Bien cuit		4	25	16 à 18	
Pain grillé	De 1 à 9 tranches	5	1 à 2	1 à 2	
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2 1/2 lb, découpé sur la longueur, 4 poitrines avec os	2	35 à 40	25	Badigeonnez chaque côté de beurre fondu. Grillez avec le côté de la peau en dessous.
		2	25 à 30	10 à 15	
Filets de poisson	1/4 po à 1/2 po d'épaisseur	5	7 à 8	6	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur 1/2 po d'épaisseur	3 4	10 7	5 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.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)	4	10	8	Dégraissez.
	2 (1 po d'épaisseur), environ 1 lb	4	13	8 à 9	
Côtelettes d'agneau					Dégraissez.
À point	2 (1 po d'épaisseur), environ 10 à 12 oz	5	6	4 à 7	
Bien cuit		5	10	10	
À point	2 (1/2 po d'épaisseur), environ 1 lb	5	10	4 à 6	
Bien cuit		5	17	12 à 14	
Bacon	1/2 lb (environ 8 tranches minces)	4	8	3	Placez sur une seule couche.
Queues de homard	De 2 à 4 De 6 à 8 oz chacune	3	13 à 16	Ne pas tourner	Coupez le dos de la carapace. Écartez. Badigeonnez de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

REMARQUE

Le département de l'Agriculture des États-Unis indique que la consommation de poisson, de viande ou de volaille crus ou pas assez cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

- Bœuf : 160 °F (71,1 °C)
- Volaille : 165 °F (73,9 °C)
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
- Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Pizza

Cette fonction règle automatiquement la température du four pour la cuisson des pizzas surgelées à croûte ordinaire ou à pâte levée ou encore des pizzas fraîches faites à la maison. Choisissez simplement le type de pizza (voir le tableau), et réglez le temps de cuisson désiré.

Réglage du four pour la pizza

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option Pizza. **P1** s'affiche. Appuyez plusieurs fois sur **plus (+)** ou sur **minus (-)** pour faire défiler les options **P1**, **P2** et **P3**. (Consultez le tableau pour la pizza ci-dessous.)
2. 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.

3. Placez la pizza dans le four, fermez la porte et réglez la minuterie selon les suggestions présentées dans le tableau.
4. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour annuler la fonction Pizza à tout moment.
5. Enlevez les aliments du four.

REMARQUE

Le préchauffage du four est nécessaire pour de meilleurs résultats. Placez les aliments dans le four après le préchauffage.

Tableau de cuisson des pizzas

Mode d'affichage	Aliment	Position de la grille	Temps recommandé (minutes)
P1	**Pizza congelée, croûte ordinaire**	5	14 à 16
P2	**Pizza congelée, croûte lève-au-four**	5	19 à 21
P3	**Pizza fraîche**	5	8 à 10

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

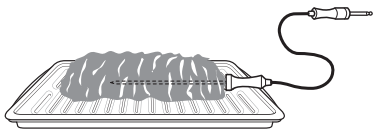
- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode de levage pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température 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.

Sonde thermique

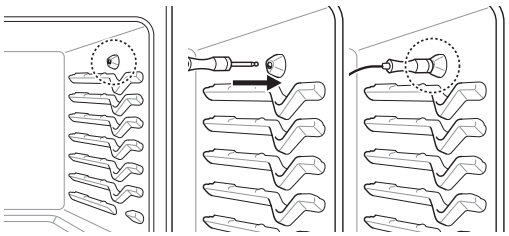
La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des plats mijotés. Elle ne doit pas être utilisée pendant le grillage, l'autonettoyage, le réchaud ou le levage du pain. Toujours débrancher et retirer la sonde thermique du four lors du retrait des aliments. 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.

Méthode

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.**

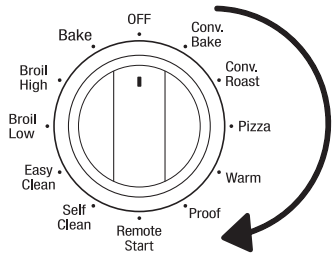
Tableau des températures recommandées pour la sonde

Cuisson	Temp. de la sonde
Boeuf, agneau et veau	
Saignant	130 °F (54 °C)
Mi-saignant	140 °F (60 °C)
Moyen	150 °F (66 °C)
Bien cuit	160 °F (71 °C)
Porc	
Bien cuit	170 °F (77 °C)
Volaille	
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" apparaitra au panneau d'affichage. Suivez les directives à la page 42 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. Lorsque ON apparaît à l'affichage, la fonction de mise en marche différée (Remote Start) est prête à utiliser.
3. 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.
- 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.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés.
Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Si la lumière du four est allumée lorsque le four est mis en mode Sabbat, elle restera allumée. Le mode Sabbat peut être utilisé uniquement lorsque le four est en mode de cuisson.

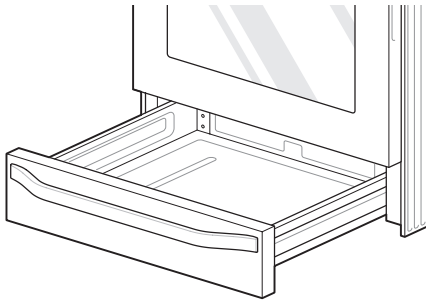
Réglage du mode Sabbat

1. Débranchez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
2. Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **Bake**.
3. Réglez la température et le temps de cuisson désirés.
4. Appuyez sur **Start**.
5. Appuyez sur le bouton **Start Time** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. **Sb** s'affiche lorsque le mode Sabbat est activé.
6. Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez sur le bouton **Start Time** pendant trois secondes. Tournez le bouton de mode du four à la position **Off** pour annuler la fonction Bake à tout moment.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbat, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbat, mais le four sera éteint.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, les fonctions du four supérieur sont bloquées, et la connexion au réseau Wi-Fi n'est pas possible. Utilisez la grille de wok incluse, conçue pour soutenir en toute sécurité un wok à fond rond de 12 à 14 pouces servant à faire poêler ou à sauter de la viande, du poisson ou des légumes.
- Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'activer le mode Sabbat.

Utilisation du tiroir-réchaud



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	Type d'aliment	
Bas	• Rouleaux (souples) • Assiettes à dîner vides	
Moyen	• Sauces • Plats mijotés • Œufs • Légumes	• Biscuits • Rouleaux (rigides) • Pâtisseries • Rôtis
Élevé	• Bacon • Boulettes de hamburger • Volaille • Côtelettes de porc	• Pizza • Aliments frits

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 oeufs, dans le tiroir-réchaud plus de 30 minutes. La durée maximale de fonctionnement est de trois heures.

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[MC]

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.

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.

Mise à niveau du micrologiciel

Assurez-vous que l'appareil soit à jour.

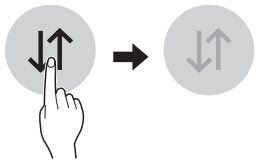
REMARQUE

- 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.

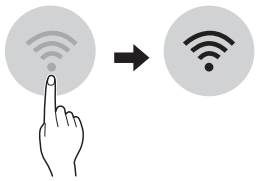
Avant d'utiliser l'application LG ThinQ

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 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. 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.

Caractéristiques du module sans fil (LCW-004)	
Plage de fréquence	2412~2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada (pour le module de transmission compris dans e produit)

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[MC]

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.

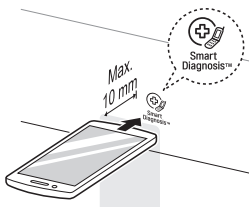
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

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.

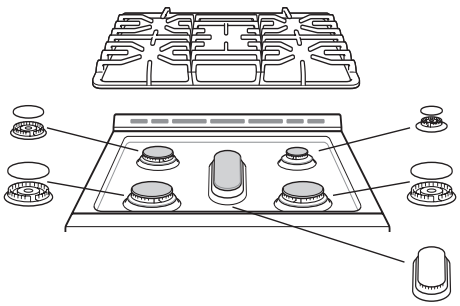
ENTRETIEN

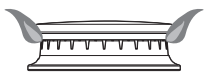
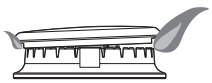
⚠ MISE EN GARDE

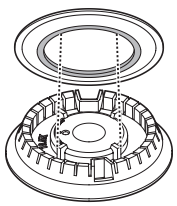
- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les foyers ainsi que les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être retirés pour l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur polyvalent
Le capuchon de brûleur est correctement installé.	
Le capuchon de brûleur n'est PAS correctement installé.	



⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous que tous les têtes et les capuchons des brûleur sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur (et l'assemblage du brûleur ovale), il suffit de les soulever. Ne tentez pas de retirer le capuchon du brûleur ovale.

- Lavez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau dans le brûleur ovale placé tête en bas pour que l'eau, en pénétrant par la tige, élimine les résidus.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures. Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur, car cela risquerait de les abîmer.
- Pour retirer les dépôts d'aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 ou 30 minutes. Pour les taches rebelles, utilisez une brosse à dents ou une brosse métallique.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices sont bouchés ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après qu'une casserole ait débordé.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon est retiré.

⚠ MISE EN GARDE

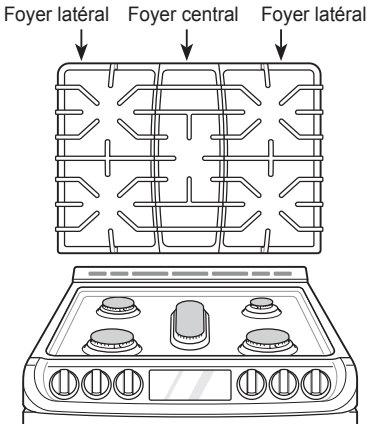
- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur ovale tête en bas, ce qui permettra à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête de brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Foyers de brûleurs

La cuisinière est composée de trois foyers distincts de type professionnel. Pour une stabilité maximale, ces foyers ne doivent être utilisés que lorsqu'ils sont placés correctement. Le foyer central peut être permuté, soit à l'avant ou à l'arrière.



REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans déposer une casserole sur le foyer. Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Nettoyage des foyers de brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
- Ne placez pas de foyer dans le four pendant que le mode d'autonettoyage est activé.

- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Les foyers sont lavables au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Nettoyage de la table de cuisson

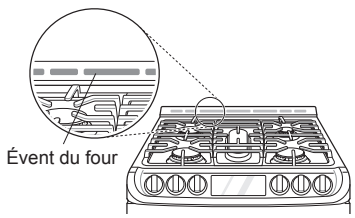
⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.
- Lorsque de l'eau est renversée sur la plaque de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si de l'eau reste sur la plaque de cuisson pendant longtemps, cette dernière pourrait se décolorer.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la table de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, telles les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que la table de cuisson a refroidi, et être rincées et essuyées au chiffon sec.

Évents du four

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



⚠ MISE EN GARDE

- **Les rebords des évents de la cuisinière sont coupants.** Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière, afin d'éviter les blessures.
- Nettoyez la hotte d'aspiration fréquemment. Vous ne devez pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

REMARQUE

Ne bloquez pas les évents et les ouvertures d'aération de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate.

Panneau de contrôle

Pour éviter d'activer le panneau de contrôle lors du nettoyage, débranchez la cuisinière. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et du produit à vitre. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Pour le rinçage, utilisez de l'eau claire et frottez à sec à l'aide d'un chiffon doux pour polir le panneau et les boutons.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.
- Pour nettoyer les boutons, assurez-vous qu'ils sont à la position **Off** et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- Pour replacer les boutons, assurez-vous que la position **Off** du bouton est centrée au haut, et insérez le bouton directement sur la tige.

REMARQUE

Pour prévenir les égratignures, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur ces pièces.

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.

REMARQUE

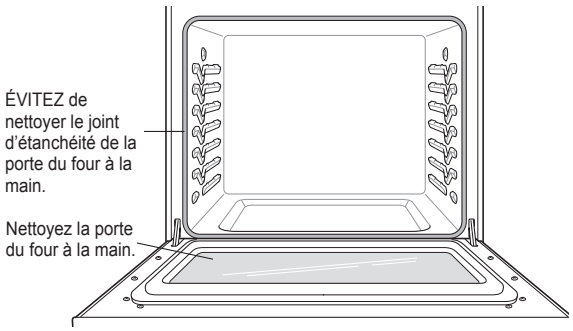
- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, car ils égratigneraient les surfaces.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres du fini.
- Pour l'achat de détergent ou d'un produit à polir pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver un fournisseur dans votre localité, appelez notre service à la clientèle en composant le numéro sans frais suivant : 1 800 243-0000 (États-Unis), 1 888 542-2623 (Canada), ou visitez notre site Web à l'adresse www.lg.com.

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 évents de la porte.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage pour 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.



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.

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de démarrer le cycle d'autonettoyage et EasyClean®.

1. Les aliments renversés dans les montants des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez tout déversement avec un produit faiblement abrasif.
2. Rincez les grilles et les montants à l'eau claire et séchez-les.

REMARQUE

Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et le fini deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les montants.

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.

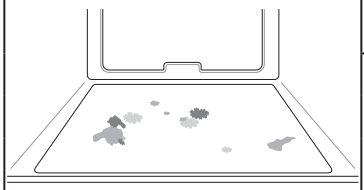
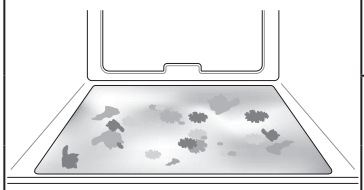
La fonction EasyClean® est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. 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
				Viande rôtie à basse température
Self Clean* (Autonettoyage)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à haute température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

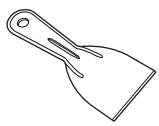
* L'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

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®

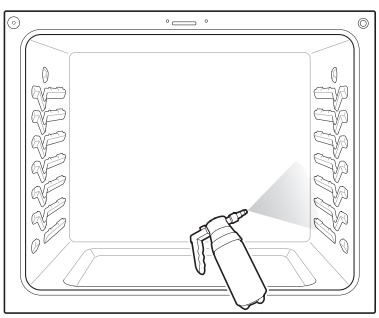
1. Retirez les grilles et les accessoires du four.
2. Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



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

3. Remplissez un flacon pulvérisateur de 1 1/4 de tasse d'eau (10 oz ou 300 ml), puis pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
4. Utilisez au moins 1/4 de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



5 Vaporisez ou versez la tasse restante (8 oz ou 250 ml) d'eau dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renfoncements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

Utilisez le réglage « bruine » sur le flacon pulvérisateur pour une meilleure couverture. Utilisez les 1¼ de tasse d'eau (10 oz ou 300 ml) au complet pour chacune des cavités de four que vous nettoyez. 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**.

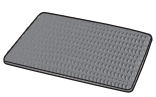
⚠ MISE EN GARDE

- 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 vitre 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 évents 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. Replacez 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.

Réglage de la fonction Autonettoyage

La fonction Autonettoyage offre des temps de cycle de 2, 3 ou 5 heures.

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

Niveau de saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	2 heures
Cavité du four moyennement sale	3 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 trois heures, recommandé pour un four modérément sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de deux 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 trois heures, recommandé pour un four modérément sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de deux 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 pourrez 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.

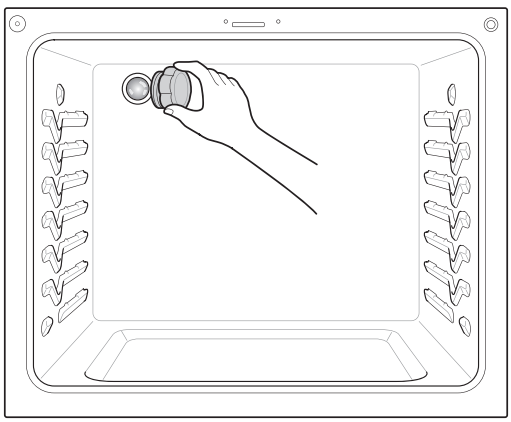
Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule de 40 watts 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**.

⚠ 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.

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.



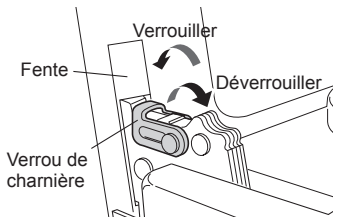
Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

⚠ MISE EN GARDE

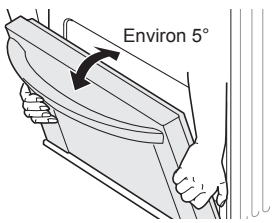
- **Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.**
- **Ne soulevez pas la porte par la poignée.** La porte est très lourde.

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.



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.

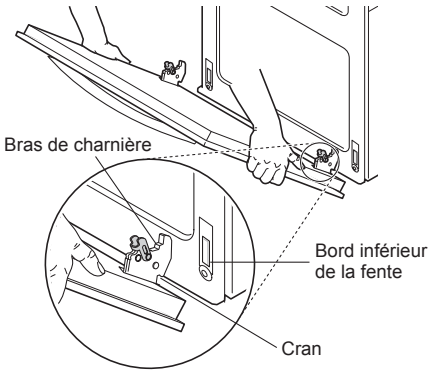


5. Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

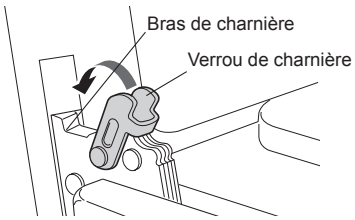
1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

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.



5 Fermez la porte du four.

Retirer le tiroir

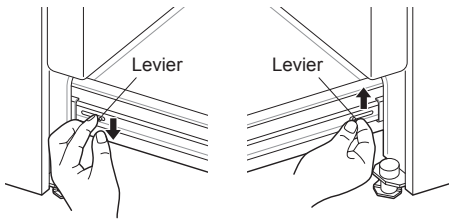
⚠ MISE EN GARDE

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 Enlevez le tiroir.

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.

DÉPANNAGE

FAQ

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

- 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 le 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, maintenir la touche **Probe** 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 évents 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 évents 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 récureur 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.

Est-il sécuritaire que de l'eau se répande dans les évents du four inférieur pendant le nettoyage?

Il est sécuritaire que de l'eau se répande dans les évents du four inférieur. Il est cependant recommandé d'éviter d'y en répandre une grande quantité.

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.

Problèmes	Cause possible et solution
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	• Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». • Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ».
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfiés, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas.	Vérifiez que le robinet de gaz du four, situé à l'arrière de la cuisinière, est grand ouvert.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe « Aperçu du panneau de commande », dans la section « Fonctionnement ». • La position de la grille est incorrecte. Reportez-vous au paragraphe « Retrait et remise en place des grilles du four », dans la section « Fonctionnement ». • Batterie de cuisine incorrecte. Reportez-vous à « Cuisson par convection » dans la section « Fonctionnement ». • Le thermostat du four doit être réglé. • Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ». • L'horloge est mal réglée. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section « Fonctionnement ». • Du papier d'aluminium a été utilisé de manière inappropriée dans le four. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four ».
Les aliments ne grillent pas bien dans le four.	• Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe « Aperçu du panneau de commande », dans la section « Fonctionnement ». • La porte du four n'est pas fermée. Reportez-vous à « Grillage » dans la section « Fonctionnement ». • Le papier d'aluminium de la plaque chauffante et de la lèchefrite n'est pas bien ajusté.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ».
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	• Vérifiez que la prise de courant est branchée à une prise sous tension et reliée à la terre. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section « Fonctionnement ».
La lampe de four ne fonctionne pas.	• L'ampoule est dévissée ou défectueuse. Resserrez ou remplacez l'ampoule. • La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Vérifiez que la prise de courant est branchée à une prise sous tension et reliée à la terre.
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. Laissez la cuisinière refroidir à la température ambiante et réessayez. • Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe « Autonettoyage », dans la section « Entretien ».
Bruits secs ou « craquements »	• Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant, pendant la cuisson et le nettoyage. Cela est normal.

<table>
<tr><th>Problèmes</th><th>Cause possible et solution</th></tr>
<tr><td>Trop de fumée pendant le cycle d'autonettoyage.</td><td>Le four est trop encrassé. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner Self Clean. Attendez que le voyant s'éteigne avant d'ouvrir la porte du four. Essuyez la saleté excédentaire et redémarrez l'autonettoyage.</td></tr>
<tr><td>La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage.</td><td>La température du four est trop élevée. Laissez-le refroidir pendant une heure.</td></tr>
<tr><td>La porte du four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.</td><td>• Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe « Autonettoyage », dans la section « Entretien ».
• Le four est très sale. Nettoyez les taches les plus importantes avant de lancer l'autonettoyage. Un four très encrassé peut nécessiter un cycle d'autonettoyage plus long, voire deux cycles.</td></tr>
<tr><td>Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.</td><td>• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.
– Fermez la porte du four.</td></tr>
<tr><td>Le message « Loc » s'affiche lorsque vous souhaitez lancer la cuisson.</td><td>La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur est trop élevée. Maintenez le bouton Clock enfoncé pendant trois secondes.</td></tr>
<tr><td>Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.</td><td>• Vérifiez le robinet principal d'arrêt du gaz et celui du four, puis appelez le service de réparation.
• Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière pendant cinq minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez le service de réparation.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Erreur de court-circuit de la touche</td></tr><tr><td>F-9</td><td>Erreur de chauffage du four principal</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Les grilles du four ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage.</td><td>Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis frottez les bords des grilles du four. N'utilisez pas de vaporisateurs lubrifiants.</td></tr>
<tr><td>L'horloge clignote.</td><td>Panne de courant ou surtension. Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en marche, il faut le régler à nouveau en tournant le bouton de mode four à la position Off. Réglez l'horloge et les fonctions de cuisson.</td></tr>
<tr><td>Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.</td><td>C'est normal quand la cuisinière est neuve; l'odeur disparaîtra au fil du temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Reportez-vous au paragraphe « Autonettoyage », dans la section « Entretien ».</td></tr>
<tr><td>Odeur forte</td><td>Lors des premières utilisations du four, il est normal de sentir l'odeur de l'isolation intérieure.</td></tr>
<tr><td>Bruit du ventilateur</td><td>• Un ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.
– Cela est normal.</td></tr>
<tr><td>Ventilateur de l'élément de convection</td><td>Il est normal que le ventilateur de fonctionne périodiquement tout au long du cycle de cuisson normal dans le four, ce qui permet d'obtenir des résultats uniformes.</td></tr>
<tr><td>Les brûleurs ne s'allument pas correctement après le nettoyage de la table de cuisson.</td><td>Vérifiez que les têtes et les capuchons des brûleurs sont complètement secs et bien en place.</td></tr>
<tr><td>Lorsque vous n'allumez qu'un brûleur, un clic se fait entendre de tous les brûleurs.</td><td>Cela est normal. Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs sont à l'origine du clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.</td></tr>
<tr><td>Lumière visible entre les bouches d'aération du four.</td><td>Pendant que la fonction Gril est en marche, il est normal de voir une lumière entre les bouches d'aération du four.</td></tr>
</table>

Problèmes	Cause possible et solution
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. – Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. – Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. – Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) • La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. – 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. • La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. – 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.

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'INTERDISENT 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. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre cuisinière à gaz 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 pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)
Cuisinière à gaz
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

- 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 PERIODE 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, DÉLICTUELLE 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.

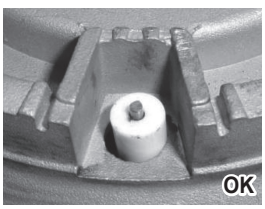
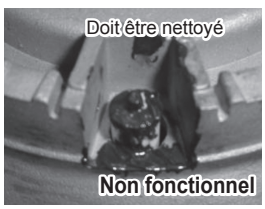
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale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

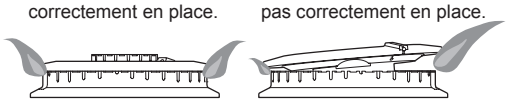
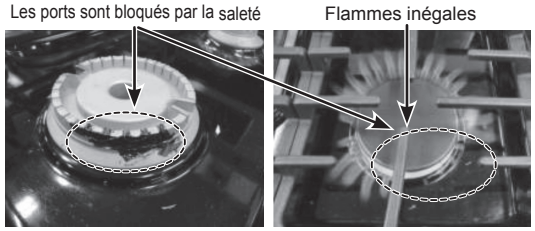
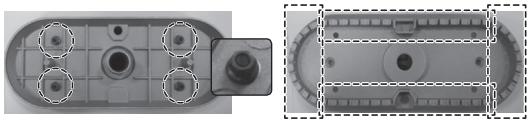
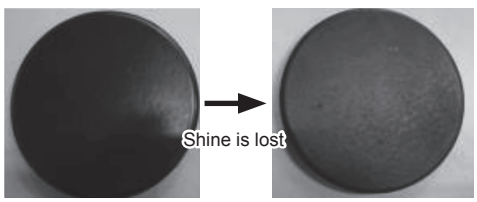
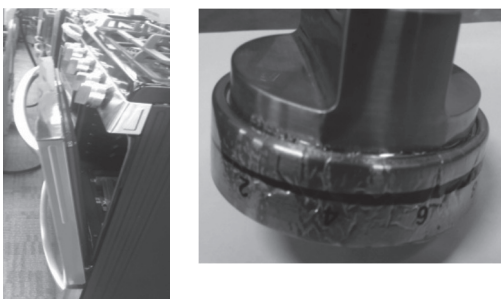
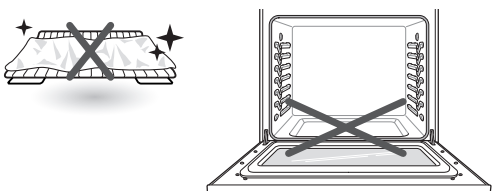
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

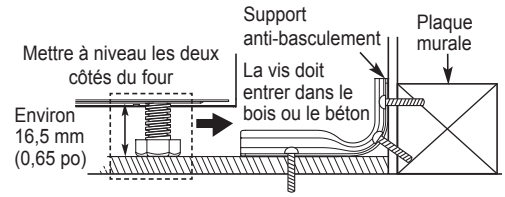
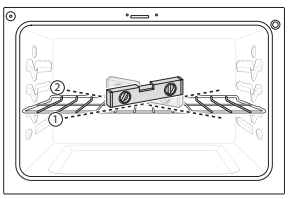
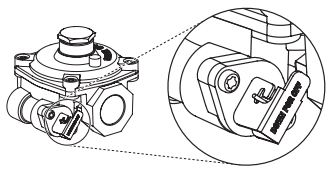
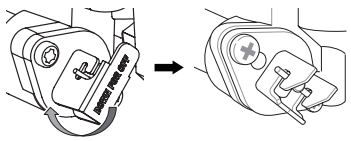
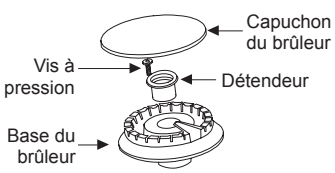
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage 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;
- Dommage 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';

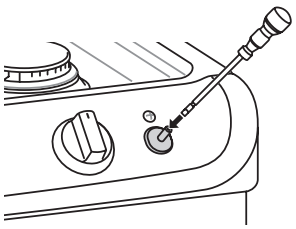
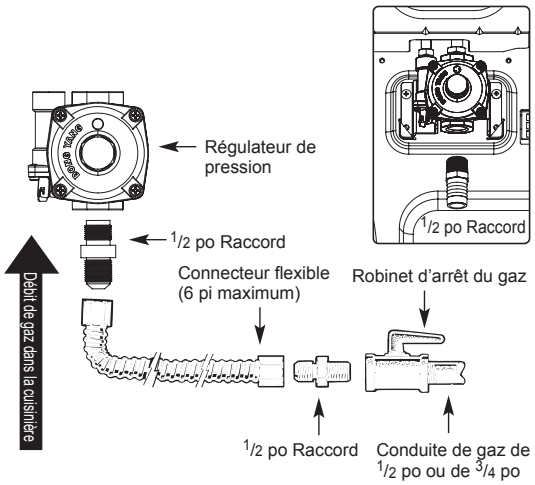
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, 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;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés ai 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.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;
- 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
• Les brûleurs ne s'allument pas	Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.  	• Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.

Problème	Cause	Prévention
• Flamme inégale.	1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place. 	• Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur
	2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales 	• Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.
	* Brûleur ovale Pour nettoyer: libérer les 4 écroux Nettoyer la pièce rouge avec une brosse à dents 	• Brûleur ovale 1) Libérer les 4 écroux 2) Nettoyer les résidus avec une brosse à dents
• Le brûleur change de couleur et perd du lustre	1. Égratignure 2. Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs 	• Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. • Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
• Les boutons fondent	Utilisation incorrecte 	• Ne pas laisser à porte à une position d'arrêt lors du mode Gril/ Cuisson ou juste après la cuisson.
• Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium	Le papier d'aluminium a fondu dans le four 	• Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium • Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.

Problème	Cause	Prévention
• La flamme ou l'alimentation est faible	La pression du gaz peut être faible	• Vérifier avant tout avec le fournisseur de gaz
• La surface n'est pas à niveau • Le four penche	1. Le fourneau n'est pas à niveau 2. Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement   Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.	• Vérifier premièrement avec l'installateur
• Le four montre le code d'erreur (F9, F19) mais les brûleurs de la table de cuisson fonctionnent.	La vanne du régulateur de pression de gaz est en position fermée.  Position fermée du levier	• Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position ouverte. • Si la vanne du régulateur est fermée, tournez le levier pour l'ouvrir.  Position fermée du levier Position ouverte du levier
• Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide)	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 3 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson, valve du gril/cuisson.)  régulateur valve de la surface de cuisson valve du gril/ cuisson	• Vérifier premièrement avec l'installateur • Consulter le manuel d'installation
	Brûleur 17K / 18.5K a besoin d'une Détendeur.   Détendeur	• Vérifier premièrement avec l'installateur • Consulter le manuel d'installation

Problème	Cause	Prévention
• La flamme est trop petite ou trop grosse	1. Pression de gaz variable 2. L'installateur n'a pas vérifié  Vis de réglage central	• Vérifier premièrement avec l'installateur
• Odeur de gaz	Raccordement incorrect **Branchement de connecteur flexible** 	• Vérifier avant tout avec l'installateur

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 intenter 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 de'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 de'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 règlera 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 horaires 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 renonciation. 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 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 devrez 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 liqne au https://www.lg.com/ca_fr/soutien/reparation-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 remettrons 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.

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE



LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA 1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Korea