ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC RANGE

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

LSSE3026ST

MFL69300802_17

www.lg.com

Copyright © 2015 - 2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 PRODUCT OVERVIEW

9 Parts
9 Accessories

10 INSTALLATION

10 Installation Overview
10 Product Specifications
11 Before Installing the Range
12 Installing the Range
14 Electrical Connection Requirements
14 Engaging the Anti-tip Device
15 Optional Rear Filler
15 Test Run

16 OPERATION

16 Control Panel Overview
17 Knob Positions
18 Changing Oven Settings
- 18 Clock
- 18 Oven Light
- 18 Minimum & Maximum Default Settings
- 19 Timer On/Off
- 19 Settings
  - Setting the Hour Mode
  - Setting Convection Auto Conversion
  - Adjusting the Oven Temperature
  - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
  - Adjusting the Beeper Volume
  - Adjusting Cooktop On alert Volume
  - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 20 Lockout
- 21 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 21 Cook Time (Timed Cook)

22 Using the Cooktop
- 22 Cooking Areas
- 22 Hot Surface Indicator
- 22 Using the Cooktop Elements
- 23 The Recommended Surface Cooking Setting
- 24 Using the Proper Cookware
- 24 Choosing Cookware
- 24 Home Canning Tips

25 Using the Oven
- 25 Before Using the Oven
- 25 Oven Vent
- 25 Using Oven Racks
- 25 Bake
- 26 Convection Mode
- 27 Recommended Baking and Roasting Guide
- 28 Broil
- 29 Recommended Broiling Guide
- 30 Warm
- 30 Proof
- 31 Speed Roast
- 31 Meat Probe

32 Operating the Warming Drawer

34 SMART FUNCTIONS

34 LG ThinQ Application
35 Smart Diagnosis™ Feature

36 MAINTENANCE

36 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
37 EasyClean®
40 Self Clean
42 Changing the Oven Light
42 Cleaning the Exterior
44 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer
45 Door Care Instructions

46 TROUBLESHOOTING

46 FAQs
48 Before Calling for Service

52 LIMITED WARRANTY

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:

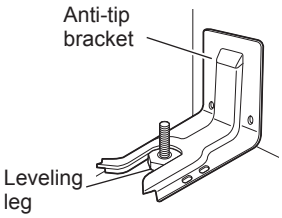
WARNING -Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

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, REMOVE THE DRAWER BODY AND 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.



- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- 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.

SAFETY PRECAUTIONS

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.

WARNING

If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt 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)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders**. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom.
  Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

WARNING

Before replacing the oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

DEEP FAT FRYER

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.

WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Choose proper burner size.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.

- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

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 27 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.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. 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 first. 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 complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING

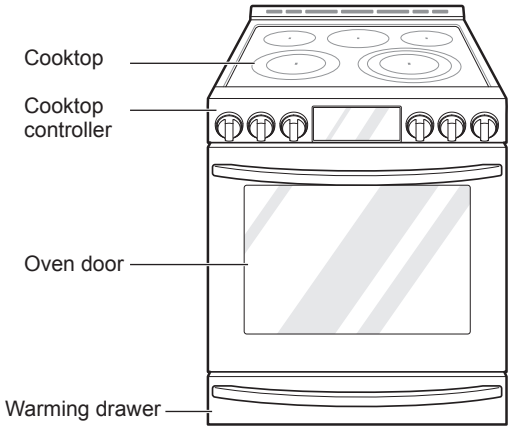
- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a self-clean cycle should be avoided.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

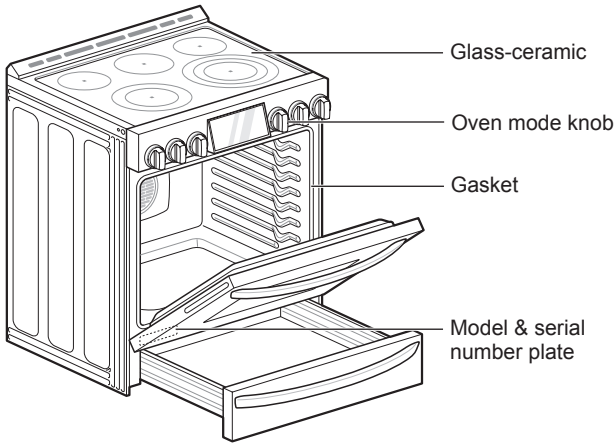
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
  - Poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

Parts

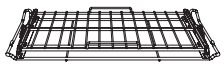




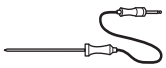
Accessories

Included Accessories

Heavy rack (2ea)



Gliding rack (1ea)

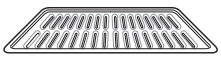


Meat probe (1ea)

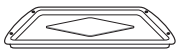
Cooktop cleaner (1ea)

Non-scratch scouring pad (1ea)

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

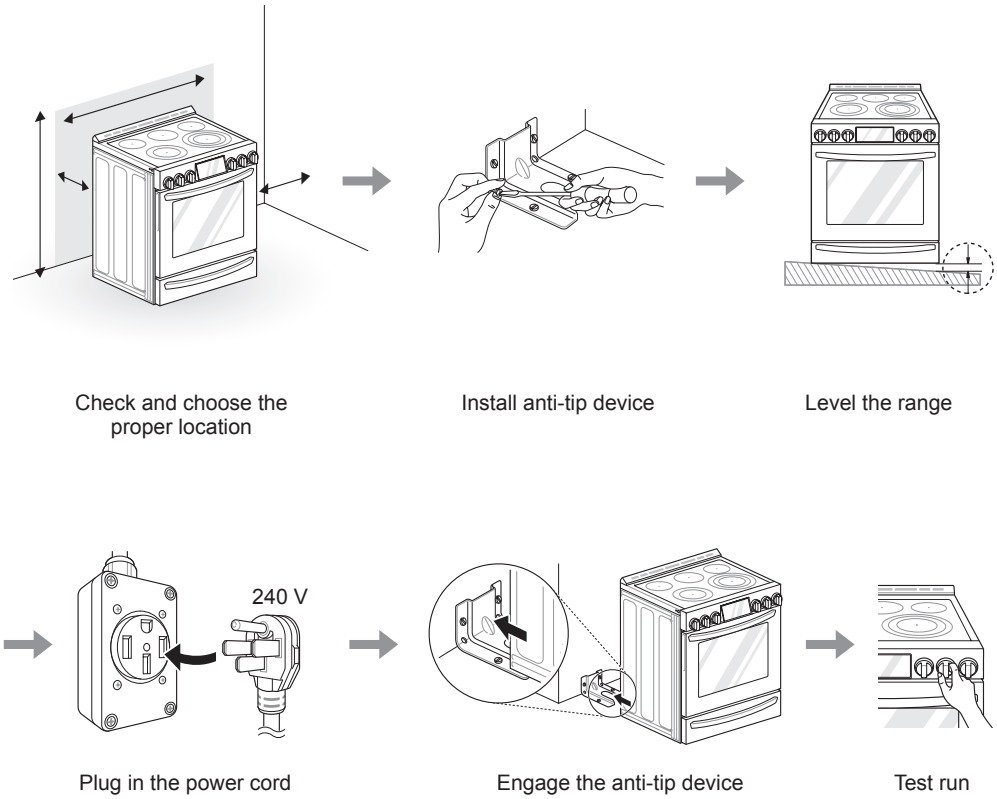
NOTE

- 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

Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



Check and choose the proper location

Install anti-tip device

Level the range

Plug in the power cord

Engage the anti-tip device

Test run

Product Specifications

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

Oven Range Models	LSSE3026
Description	Electric Slide In Oven Range
Electrical requirements	14.2 kW 120/240 VAC or 10.7 kW 120/208 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	176 lb (80.0 kg)
Total capacity	Total cap.: 6.3 cu. ft.

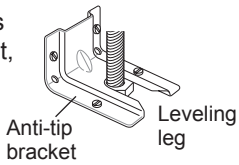
Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in CANADA) to receive one at no cost.

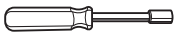
WARNING

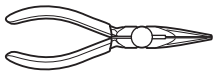
- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

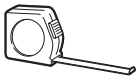
Tools Needed

Phillips screwdriver

Flat-blade screwdriver

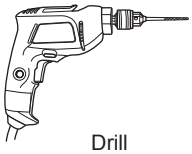

1/4" Nut driver


Pliers


Tape measure

Level

Adjustable wrench

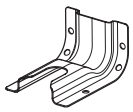

Drill

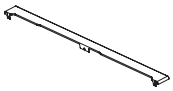
Safety glasses

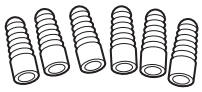
Gloves

Parts Provided

Template (1)


Anti-tip bracket kit (1)


Rear filler (1)


Anchor sleeves (6)

Lag bolts (6)

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

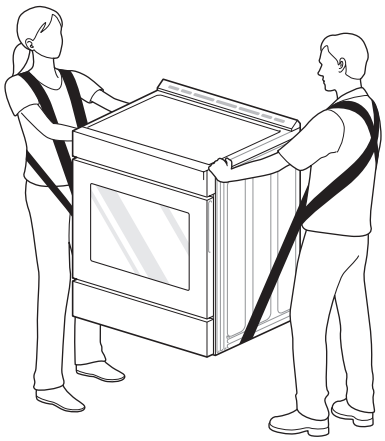
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result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

CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet. This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Mobile Home - Additional Installation Requirements

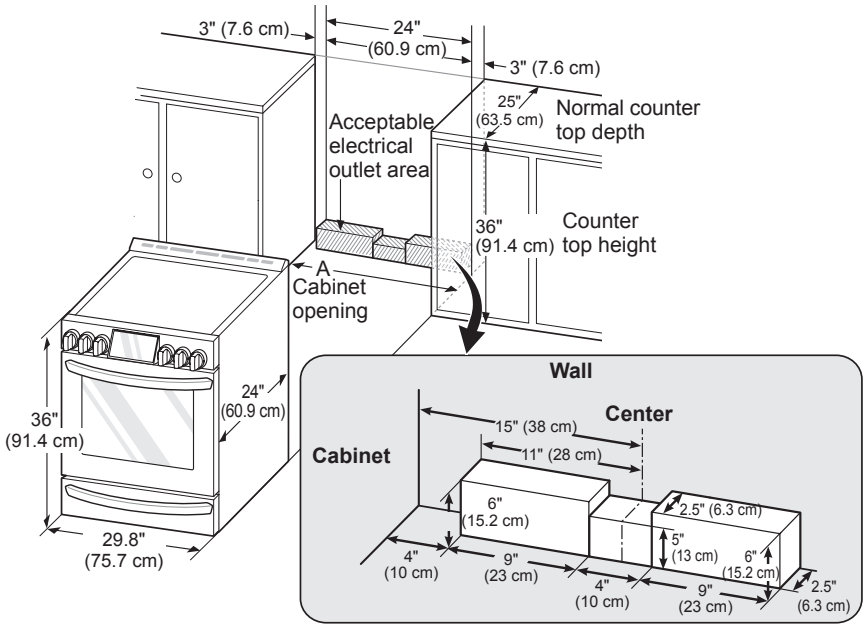
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280), or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- A four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

Dimensions and Clearances

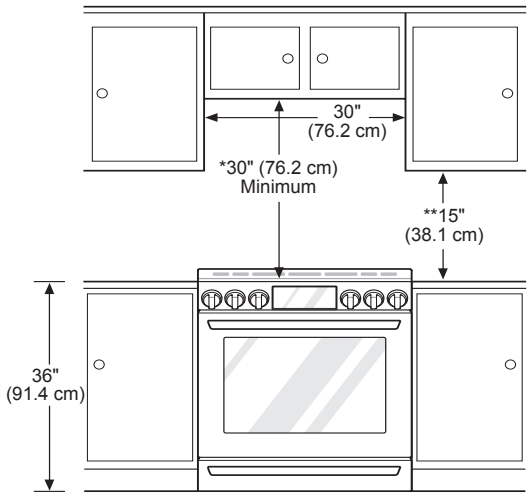
NOTE

Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) For U.S.A
= 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm) For CANADA

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 15/32" (12 mm) from any adjacent surface.



Minimum Dimensions

* 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4"(6.4 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.

** 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

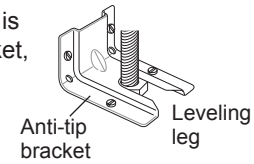
Installing the Anti-tip Device

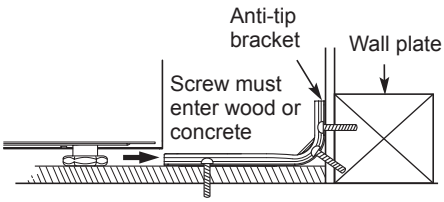
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



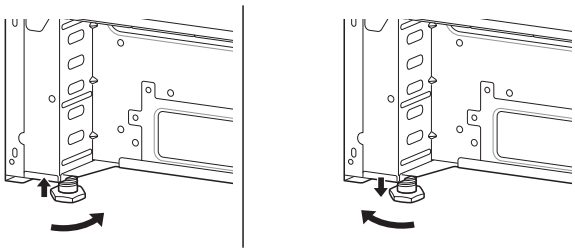


Locate the anti-tip bracket using the template

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

Leveling the Range

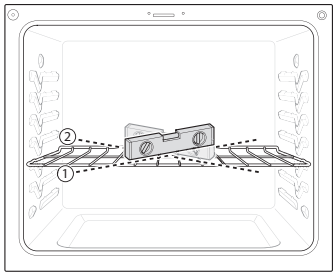
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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 with a wrench.



Electrical Connection Requirements

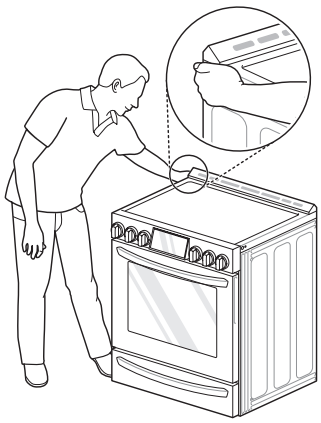
The range must be installed in accordance with Local and Canadian Electrical Codes (latest edition). See rating plate for total connected Amp rating. This model was shipped direct from the factory with Service cord attached. There are no range connections necessary.

NOTE

Only a range cord rated at 40 amps with 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1 3/8" diameter connection openings.

Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



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.

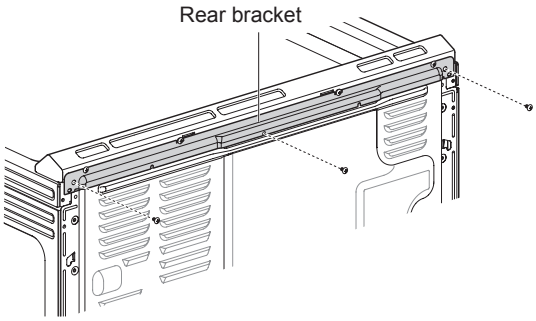
NOTE

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

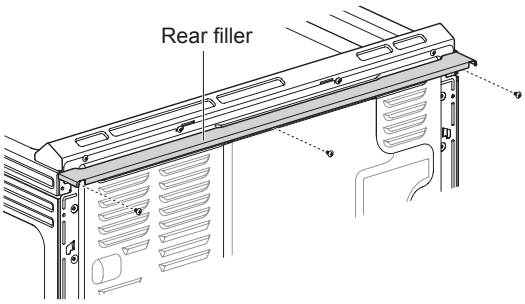
If the countertop depth is less than 24", the control panel will not sit flush with the countertop.

IInstalling 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.



Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

2 Turn the oven mode knob to the **Off** position to start test.

3 Turn each knob to the **Hi** position to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the knob is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.
IMPORTANT : The Warming Zone does not consume enough power to glow red.

4 After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Probe** for three seconds. The oven door should lock and the cooktop should not operate while the Lockout function is turned on. Pressing **Probe** for three seconds to disable Lockout.

5 Now check the oven's operation. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display. Press **Start**.

6 The oven should finish preheating in 15 minutes, and the convection fan should operate while the oven is preheating.

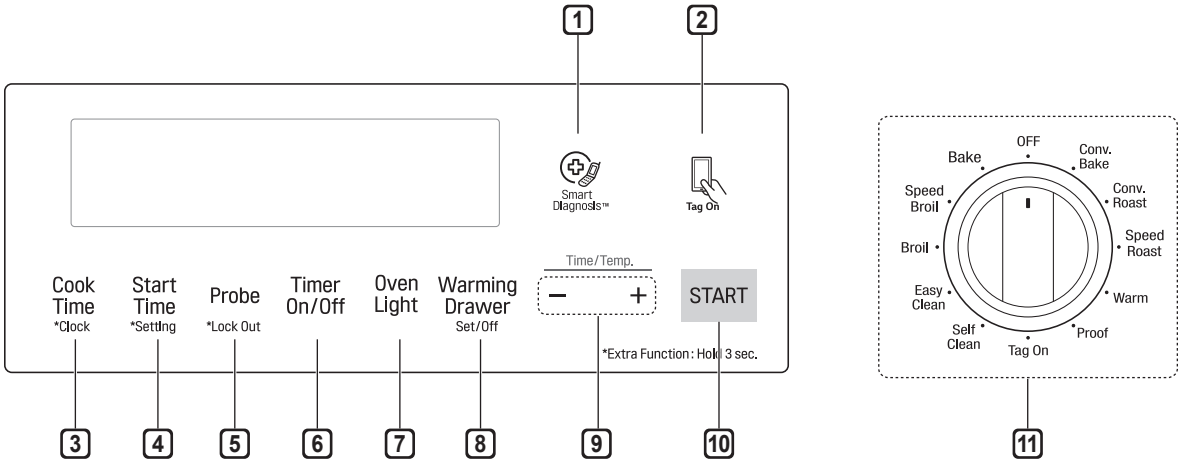
7 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

OPERATION

Control Panel Overview



1 Smart Diagnosis™

Use during the Smart Diagnosis feature.

2 Smart Features

The Tag On icon, for use with Smart Features.

3 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.

4 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.

5 Probe / Lockout

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

6 Timer On/Off

Press the button to set or cancel timer on oven.

7 Oven Light

Press the button to turn oven light on or off.

8 Warming Drawer

Press the button to select the warming drawer function.

9 - /+

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

10 Start

Press the button to start all oven features.

11 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows as long as any surface cooking area is too hot to touch.

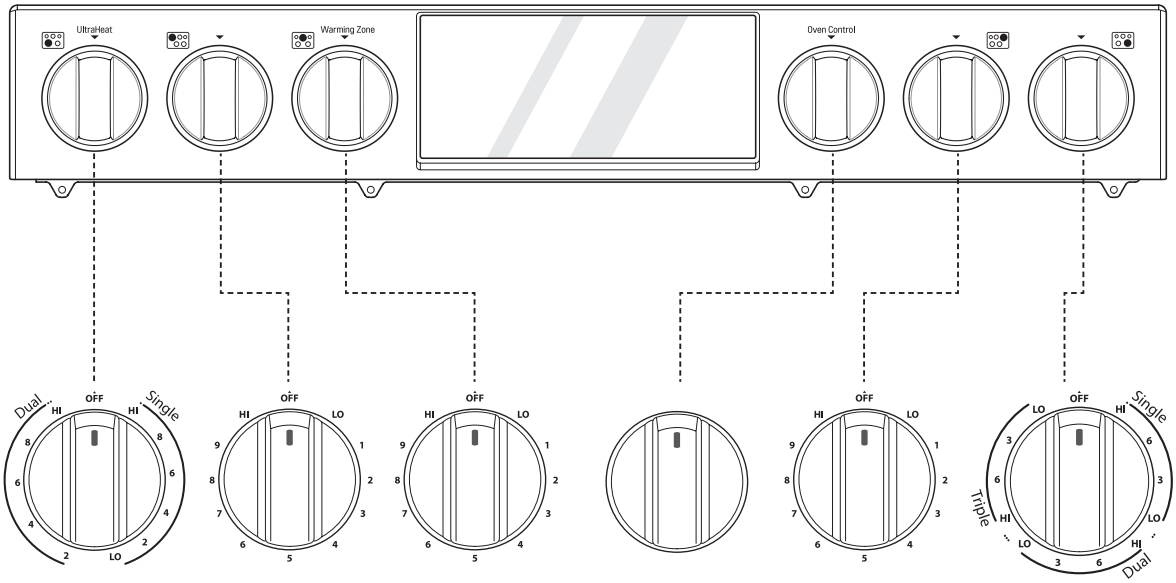
It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 ˚F.

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.

Knob Positions

After cleaning the oven knobs, make sure to replace each knob in the correct position. Failure to do so can result in improper operation of the burners.



Dual Single Single Mode Single Triple

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. **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 may be entered into the control. An entry acceptance beep sounds each time a control key is pressed.

An entry error tone (two short tones) sounds 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.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 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.
Speed Broil & 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 min.	11:59 Hr. / min.	12 Hr.
Speed Roast				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 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.

Setting the Timer (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.

Canceling the Timer before the set time has run out

1. Press **Timer On/Off** once.
   The display returns to the time of day.

Settings

Set the oven mode knob to the **Off** position.
Press and hold **Start Time** for three seconds.
Then press the **Start Time** 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
- adjust cooktop on alert 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 and hold **Start Time** for three seconds.
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 3 seconds. Then press **Start Time** 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 Temperature

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 temperature 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 and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** 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 temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the temperature 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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the function on/off.
4. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **Beep** appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.
4. Press **Start** to accept the change.

Adjusting Cooktop On alert Volume

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **CtOP** appears in the display.
3. Press **plus (+)** or **minus (-)** to select Hi, Lo, Off.
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 and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** 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** 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** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

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** and **Conv. Roast** modes.

Setting the Cook Time Function

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.

Using the Cooktop

Cooking Areas

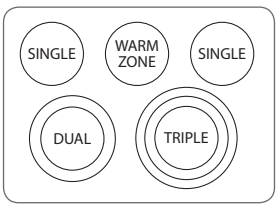
The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface.

NOTE

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.



NOTE

It is normal to see a very faint red ring around the outer edge of a dual or triple element when using it as a single element at a high heat setting. This is only a reflection from the bright glow of the center element and is not a malfunction.

Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows as long as any surface cooking area is too hot to touch.

It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F.

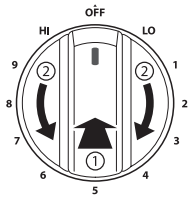
Using the Cooktop Elements

CAUTION

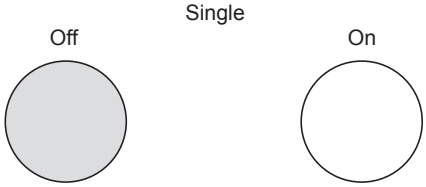
- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.**
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.

Turning on a Single element

1. Push the **Single** element knob in.
2. Turn the knob in either direction to the desired setting.
   The control knob clicks when it is positioned at both **Off** and **Hi**.



Single



NOTE

- **Hi** is the highest temperature available.
- **Lo** is the lowest temperature available.

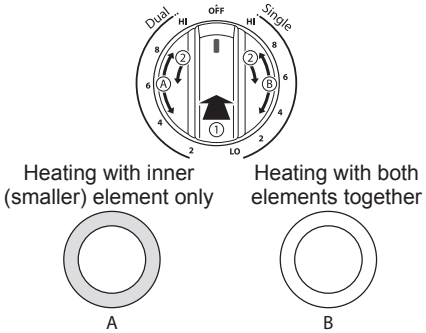
Turning on the Dual element

There is one dual element located in the left front position. Use the dual element as a dual or single element.

1 Push in the appropriate knob.

2-A Turn the knob counterclockwise to use it as a **Single** element.

2-B Turn the knob clockwise to use it as a **Dual** unit.



Turning on a Triple element

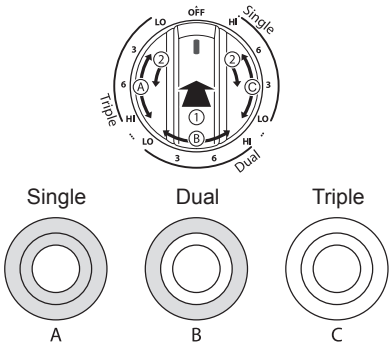
There is one triple element that can be used as either a single, dual or triple element.

1 Push in the appropriate knob.

2-A Turn the knob counterclockwise to use the **Single** element.

2-B Turn the knob clockwise to the Dual position to use as a **Dual** element.

2-C Turn the knob clockwise to the Triple position to use as a **Triple** element.



Turning on the Warming Zone

The Warming Zone, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. Attempting to cook uncooked or cold food on the Warming Zone could result in a food-borne illness.

CAUTION

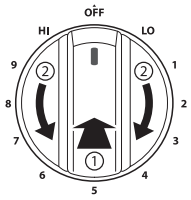
FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.

- Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than 2 hours.

Turning on a Warming Zone element

1 Push the **Warming Zone** element knob in.

2 Turn the knob in either direction to the desired setting.
The control knob clicks when it is positioned at both **Off** and **Hi**.



NOTE

- For best results, food on the warmer should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- The warmer will not glow red like the other cooking elements.

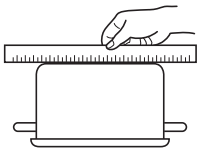
The Recommended Surface Cooking Setting

Setting	Recommended Use
8.5-Hi	• Bring liquid to a boil • Start cooking
5.5-8.0	• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry • Quickly brown or sear food
3.5-5.0	• Maintain a slow boil • Fry or saute foods • Cook soups, sauces and gravies
2.2-3.0	• Stew or steam food • Simmer
Lo-2.0	• Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Using the Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by placing a ruler across the bottom of the cookware. The ruler should touch the cookware across the entire bottom, with no gaps.

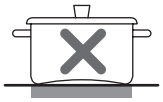


Cookware recommendations

- Flat bottom and straight sides
- Heavy-gauge pans
- Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced
- Tight-fitting lids
- Flat bottom woks

Cookware should not

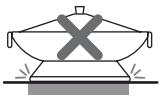
- have a curved or warped bottom.



- be smaller or larger than the surface burner.

- have a heavy handle that tilts the pan.

- be a wok with a ring stand.



- have loose or broken handles.
- have loose-fitting lids.

NOTE

- **Do not use pans less than 7 inches in diameter on the front elements.**
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized LG Service Center.

Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above).
- **Stainless steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast iron** - A poor heat conductor but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Home Canning Tips

Be sure that the canner is centered over the surface element and is flat on the bottom.

- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and may damage the cooktop.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

Using the Oven

Before Using the Oven

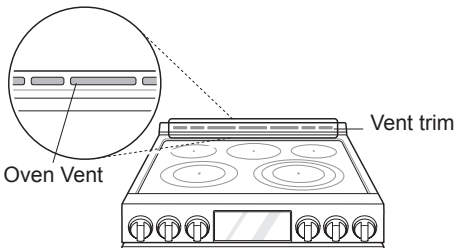
NOTE

- 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 heat turns off if the door is left open during baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



CAUTION

- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

Using Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.

Removing Racks

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.

CAUTION

- Replace 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 and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

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.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Convection Mode

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

1. Turn the oven mode knob to select the **Conv. Bake** or **Conv. Roast**.
2. Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
3. Press **Start**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

4. When cooking has finished or to cancel, turn the oven mode knob to the **Off** position.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

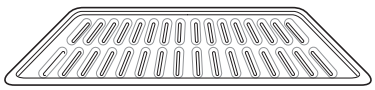
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- If cooking on single rack, place the rack in the position suggested in the charts on the following pages. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 5 (for two racks).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

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. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

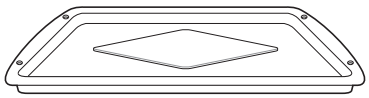
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

1. Place the oven rack on the bottom.
2. Place the grid in the broiler pan.
3. Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

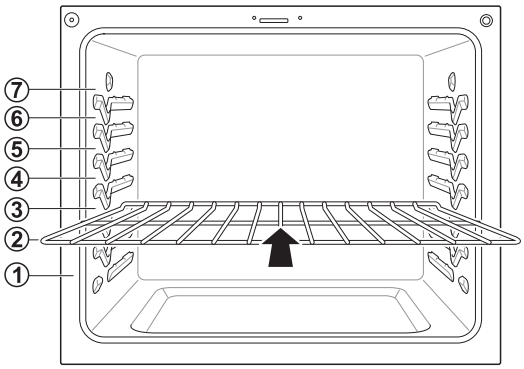
CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

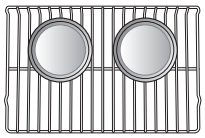
Recommended Baking and Roasting Guide

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

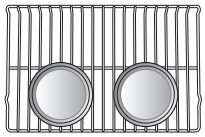
Rack and Pan Placement



Multiple rack baking

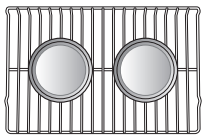


Rack
(Position 3)



Rack
(Position 5)

Single rack baking



Rack

Baking rack guide

Food		Rack position
Cakes	• Layer cakes	5
	• Bundt cakes	3
	• Angel food cake	3
Cookies	• Sugar cookies	4
	• Chocolate chips	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresh	5
	• Frozen	5
Pastry Crust	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
Breads	• Biscuit, canned	5
	• Biscuit, from scratch	5
	• Muffins	5
Desserts	• Fruit crisps and cobblers, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	• Cheesecake, crème brulée	2
Soufflés	• Sweet or savory	2
Casserole	• Frozen lasagna	5

Roasting rack guide

Food			Rack position
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
Pork	Rib		2
	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		2
	Turkey		2

Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

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.

Speed Broil

The Speed Broil setting is designed to reduce the amount of time it takes to broil foods. By utilizing the infrared broil element, which provides heat instantaneously, there is no need for preheating.

Setting the oven to Broil / Speed Broil

1. Turn the oven mode knob to select **Broil** or **Speed Broil**. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select **Hi** or **Lo**.
2. Press **Start**. The oven begins to heat.
3. Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
4. Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel at any time or when cooking is complete.

Smoking

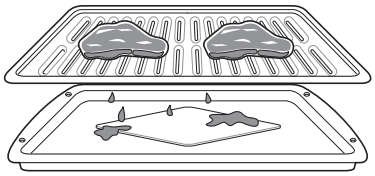
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

1. Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
   - Lowering the broiler to the Lo setting.
   - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
   - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

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	7	3-6	2-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well done Rare Medium Well done	 1" thick 1 to 1 1/2 lbs. 1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	 7 7 7 5 5 5	 3-5 4-6 5-7 7-9 9-11 11-13	 2-4 2-4 3-5 4-6 6-8 8-10	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	5 5	8-10 8-10	4-6 5-7	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	5	9-12	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	6	2-4	2-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	5	2-4	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
Lamb Chops Medium Well done Medium Well done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	 6 6 6 6	 3-5 5-7 7-9 9-11	 2-5 4-7 7-9 7-9	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	5 5	8-10 9-11	3-5 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

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

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

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.

Speed Roast

The Speed Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper heating element and heated air from the back heating element result in crispier food and help to save cooking time. Speed roasting is especially good for medium sized poultry.

NOTE

- The recommended cook time is 60-65 minutes for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position 2.
- Speed Roast is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the temperature of Speed Roast cannot be changed.
- It is normal for the fan to operate during the Speed Roast function.

Setting the Speed Roast Function

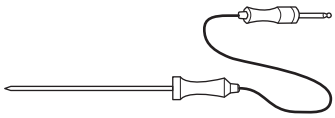
1. Put food in the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Speed Roast**. The display shows **Roast Speed**.
3. Press **Start**.

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.

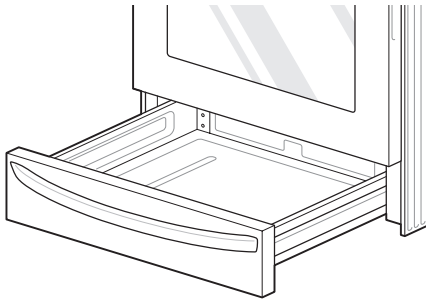
CAUTION

- **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)

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.

CAUTION

- Do not use the warming drawer for storage of racks, broiler pans, insert pans, plates, or utensils. The warming drawer contains a heating element which may damage any items not specifically designed to be used with it and should only be used to store cookware specifically supplied by LG with your range.
- Do not put food or foil directly on the surface or base of the warming drawer. This may result in damage to your drawer and may spoil your food.
- Do not place plastic wrap in the warming drawer or use it to cover food being heated in the warming drawer. Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas and is very difficult to remove. Use only aluminum foil or cookware that is capable of withstanding baking temperature to heat or cover your food.
- Do not use the warming drawer to heat water or any other liquids. Spilled liquids may cause an electrical short or result in severe personal injury, electric shock or death.
- Never place plastics, paper, canned foods or other combustible material into the warming drawer. These items pose a severe risk of fire, damage and injury.
- In the unlikely event that an item falls behind the warming drawer, always turn the power off and wait for the warming drawer to cool before retrieving the item. Never attempt to retrieve any items that fall behind the warming drawer without first turning the power off and ensuring the warming drawer cavity has cooled off. Failure to do so may result in severe personal injury, electric shock or death.
- Do not touch the surface of the warming drawer while it is in operation. Use oven mitts or hot pads when inserting or removing food to avoid burns or other injury.
- Do not leave food in the warming drawer for longer than one hour. Eating food which has been heated for too long at low temperatures can lead to food-borne illnesses.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the Tag On logo.

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

Tag On Features

The Tag On function can only be used with most smart phones equipped with the NFC (Near Field Communication) function and based on the Android OS (operating system).

Smart Diagnosis™

Allows the user to diagnose and troubleshoot problems with the oven.

EasyClean®

Allows the user to set EasyClean®, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using EasyClean® versus the self-clean function.

Oven Settings

Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheating alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, and thermostat adjustment.

NOTE

- The application is subject to change for appliance improvement purposes without notice to users.
- Functions may vary by model.
- When using the Tag On function, position the smart phone so that the NFC antenna inside the back of the smart phone matches the position of the Tag On icon on the appliance.
- Press ? in the **LG ThinQ** application for a more detailed guide on how to use the Tag On function.
- The location of the smartphone's NFC module may vary depending on the phone, and NFC use may be restricted on some smartphones due to differences in transmission methods. Because of the characteristics of NFC, if the transmission distance is too far, or if there is a metal sticker or a protective case on the phone, transmission will not be good. In some cases, NFC-equipped phones may be unable to transmit successfully.
- NFC feature would vary depending on smart phones.

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.

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

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.

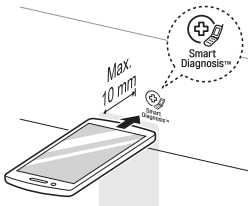
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

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

Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

CAUTION

- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Use ceramic cooktop cleaner daily to help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
5. Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT

- If any sugar or food containing sugar spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the material IMMEDIATELY with a metal razor scraper while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. When used correctly, the scraper will not damage the cooktop surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.
- If water or food containing water spills, remove the spill IMMEDIATELY with a dry paper towel.

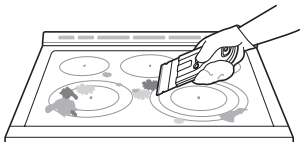
NOTE

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
2. If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Burned-On Residue

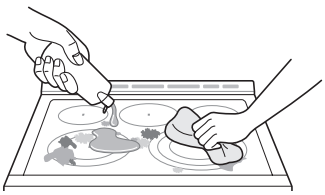
1. While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



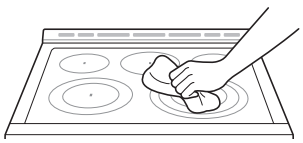
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.
- The razor scraper will not damage the markings on the cooking surface.

2. When the cooking surface has completely cooled, apply a few dime-sized dabs of a ceramic glass cooktop cleaner in each burner area. Work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel. Leave the cleaner on for 10 minutes before rinsing it off.



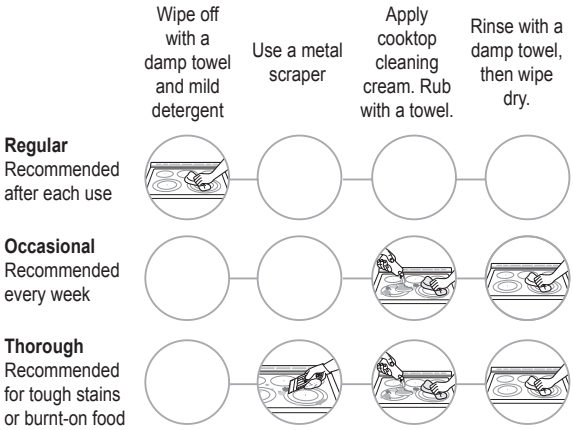
3. Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Maintaining the Cooktop

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.



For additional product information, visit our website at www.lg.com

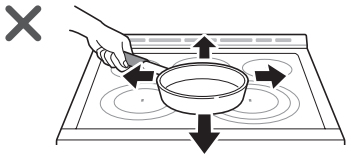
Metal Marks and Scratches

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

⚠ CAUTION

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.
- Do not use cookware if there are foreign matters on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

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.

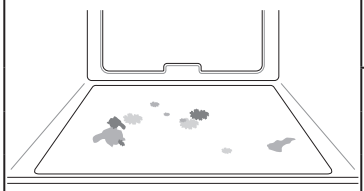
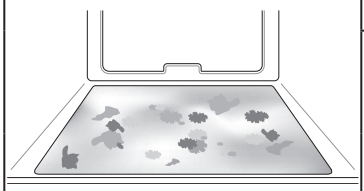
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense 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

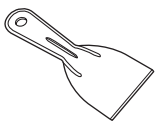
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

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

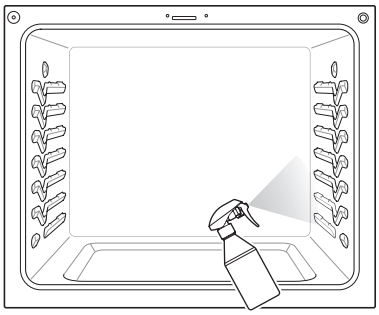
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

3. Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
4. Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



5 Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) 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

If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. 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**.

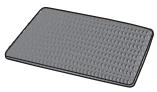
CAUTION

- 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.
- The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-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 four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 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 four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 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.

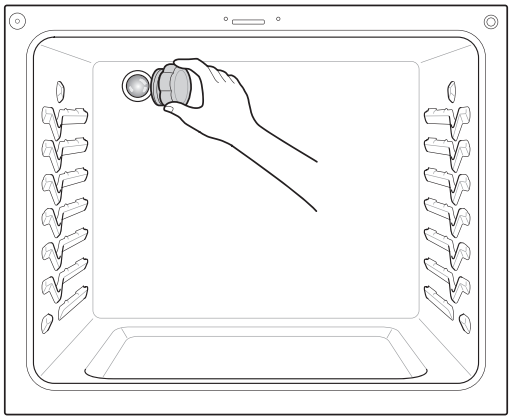
NOTE

- 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.

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.



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.

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

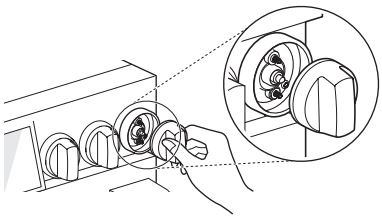
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

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.

The control knobs may be removed for easy cleaning.

1. To clean the knobs, make sure that they are in the **Off** position and pull them straight off the stems.
2. To replace the knobs, make sure that the knobs have the **Off** position centered at the top, and slide the knobs directly onto the stem.



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.

NOTE

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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

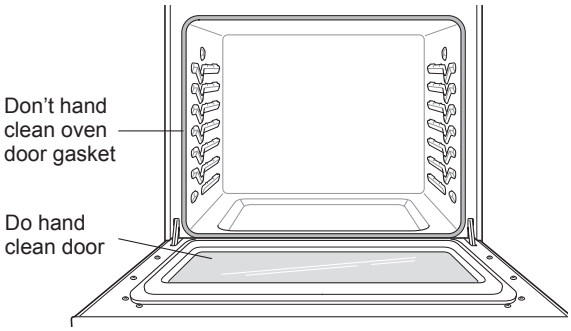
If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make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

Oven Door

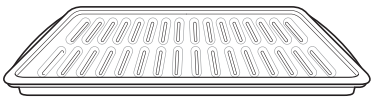
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials 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.



Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

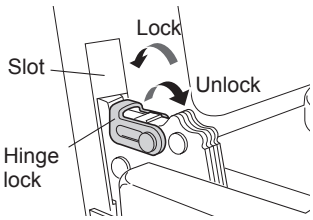
CAUTION

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

Removing the Door

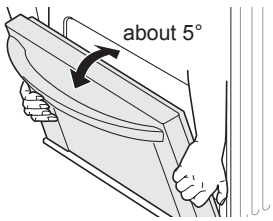
1 Fully open the door.

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.

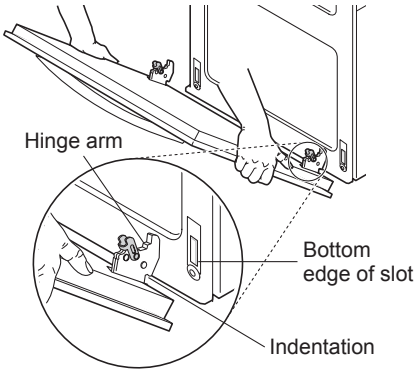


5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

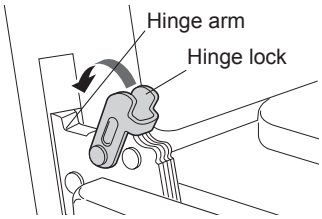
1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

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

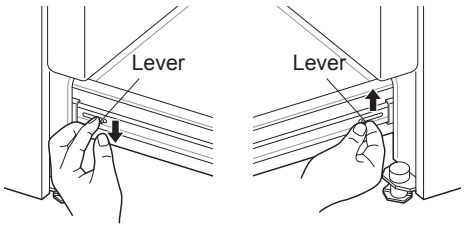
CAUTION

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.



Push down with finger

Pull up with finger

3 While holding both levers, carefully 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.

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.

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** 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 240 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.

How can I help keep children safe around the range?

Children should be supervised around the range whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the Lockout feature to help prevent children from accidentally turning on the cooktop or oven. The Lockout feature disables most control panel buttons and the cooktop control knobs. On some models, it also locks the oven door. Consult the Lockout section of your owner's manual for details.
(In models without a self-clean option, the Lockout feature locks the controls but does not lock the oven door.)

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 Causes / Solutions
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.
Oven control beeps and displays any F code error.	• Electronic control has detected a fault condition. Turn the Oven mode knob to the **Off** position to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the Oven mode knob to the **Off** position and contact a Service agent. CODE / CAUSE: F-3 — Key short error F-9 — Oven not heating
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	• Improper cookware being used. - Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power(voltage) may be low. - Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. - Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	• This is normal. The unit is still on and hot.
Areas of discoloration on the cooktop	• Food spillovers not cleaned before next use. - See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Frequent cycling on and off of surface units	• This is normal. - The element will cycle on and off to maintain the heat setting.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you turn the oven mode knob to select the **Broil** mode. • Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a glass-ceramic cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Brown streaks or specks	• Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Areas of discoloration on cooktop	• Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.
Convection Fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed colon in the clock is flashing	• This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	• Excessive soil. - Turn the oven mode knob to the **Off** position. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven door does not open after a Self Clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	• The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Turn the oven mode knob to the **Off** position. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
A chime sounds when surface elements are turned on.	• When any cooktop burner is activated, a chime sounds to indicate the cooktop is in use.

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 Electric 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).	
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Glass Cook top Radiant Surface units
Two (2) years from the date of original retail purchase	Two (2) years from the date of original retail purchase

- 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.

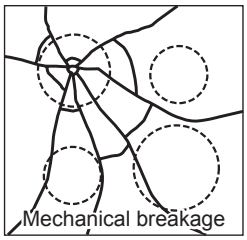
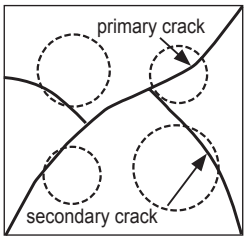
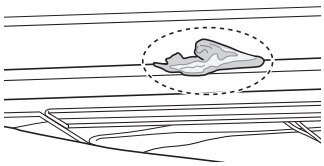
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts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

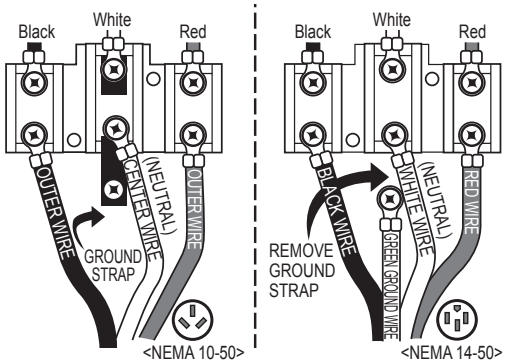
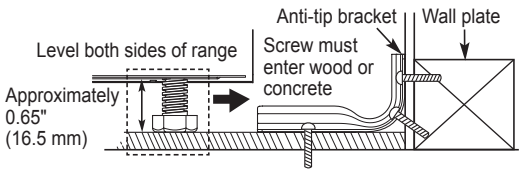
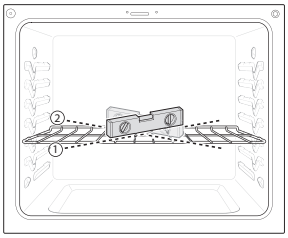
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- 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
- 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
• Cooktop crack	Cooktop crack caused by impact of object  **out of warranty**  **in warranty** • Damage caused after delivery (Not covered by warranty)	• DO NOT store heavy items above the cooktop surface as they could fall and damage it. • DO NOT scratch the cooktop or the cooktop could crack. • Clean the cooktop before and after using.
• Cooktop enamel chipping off	Improper usage 	• Do not hit the enamel cooktop.

Problem	Cause	Prevention
• Pitting of the cooktop glass	• If not removed immediately, sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastic or foil can cause surface pitting of the cooktop. (Not covered by warranty)	• Remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper. • For safety, wear an oven mitt or hot pad while scraping the hot surface.
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly. **3-WIRE HOOK UP** / **4-WIRE HOOK UP**  	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord
• 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.
• 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

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.

MEMO

MEMO

FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

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.

LSSE3026ST

MFL69300802_17

www.lg.com

Copyright © 2015 - 2022 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

10 APERÇU DU PRODUIT

10 Pièces
10 Accessoires

11 INSTALLATION

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

18 FONCTIONNEMENT

18 Aperçu du panneau de commande
19 Position du bouton
20 Modification des réglages du four
- 20 Clock (Horloge)
- 20 Oven Light (Lampe du four)
- 20 Réglages minimum et maximum par défaut
- 21 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)
- 21 Settings (Réglages)
  - Réglage du mode horaire
  - Convection à conversion automatique
  - Réglage de la température du four
  - Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage
  - Réglage du volume de l'avertisseur
  - Régler le volume de la tonalité d'alerte de la cuisinière
  - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
- 22 Lockout (Verrouillage)
- 23 Start Time [Delayed Timed Cook] (Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])
- 23 Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])

24 Utilisation de la surface de cuisson
- 24 Zones de cuisson
- 24 Indicateur de surface chaude
- 24 Utilisation des éléments de la surface de cuisson
- 25 Réglage recommandé pour la surface de cuisson
- 26 Utilisation des bons ustensiles
- 26 Choix des ustensiles
- 26 Conseils pour la mise en conserve à domicile

27 Utilisation du four
- 27 Avant d'utiliser le four
- 27 Évent du four
- 27 Utilisation des grilles du four
- 27 Bake (Cuisson)
- 28 Mode Convection
- 29 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
- 30 Broil (Grillage)
- 31 Guide de grillage recommandé
- 32 Warm (Réchaud)
- 32 Proof (Levage du pain)
- 33 Speed Roast (Rôtissage rapide)
- 33 Sonde thermique

34 Utilisation du tiroir-réchaud

36 FONCTIONS INTELLIGENTES

36 Application LG ThinQ
37 Fonctionnalité Smart Diagnosis[MC]

38 ENTRETIEN

38 Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique
39 EasyClean®
42 Self Clean (Autonettoyage)
44 Remplacement de la lampe du four
44 Nettoyage de l'extérieur
46 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles
47 Directives d'entretien de la porte

48 DÉPANNAGE

48 FAQ
50 Avant d'appeler le réparateur

54 GARANTIE LIMITÉE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

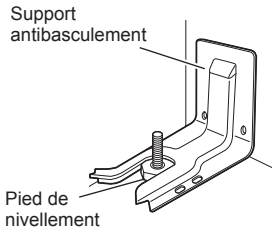
AVERTISSEMENT – Indique une situation dangereuse qui, si elle se produit, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, ENLEVER LE TIROIR ET S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLENCHÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT. Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.



- Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué.
- Vérifier si le dispositif antibasculement a été installé correctement et fixé au plancher ou au mur, puis enclenché dans le pied de mise à niveau de la cuisinière.
- Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement ou si ce dernier n'est pas enclenché.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
- Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
- Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
- Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

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

- Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans la grille du poêle à charbon.
- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- Ne jamais tenter de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. Les ustensiles de cuisine seront chauds. **Utiliser uniquement des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5 po).

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENT

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

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

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

- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four.
  Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.

AVERTISSEMENT

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

FRITEUSE

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse de friture, bien mélanger les deux ingrédients avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

- Ne laissez jamais un enfant s'accrocher à la porte du four.
- Ne permettez pas aux enfants de pénétrer dans le four.
- Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.
- On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES** et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et causer une décharge électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne pas placer ni ranger d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque les éléments ne sont pas allumés.
- **Choisir la taille d'élément appropriée.** Pour les petites casseroles et poêles, utilisez les petits éléments chauffants. Pour les grandes casseroles et poêles, utilisez les grands éléments chauffants. Choisir des poêles et casseroles au fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de poêles et casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct, et les vêtements peuvent s'enflammer.
- **Poêles et casseroles émaillées.** Seuls certains types de poêles et casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique et en terre cuite ou émaillées peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans se briser par suite d'une brusque variation de température.
- Ne jamais cuisiner directement sur la surface en verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever les ustensiles de cuisine.
- **La poignée des ustensiles doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents.** Cela réduit le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile.
- Nettoyez immédiatement les liquides renversés sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.

- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. **Ne laissez jamais sans surveillance un élément de surface réglé à feu vif.** L'utilisation d'un ustensile dont la taille correspond à celle de l'élément améliore également l'efficacité. Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec prudence.** N'utilisez pas des éponges ou un chiffon pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié. Si on utilise une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas allumer les éléments de surface avant d'y avoir placé les ustensiles de cuisson.
- Ne pas ranger au-dessus de la surface de cuisson des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.
- Ne pas placer du papier d'aluminium ou des éléments en plastique comme des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de tampons à récurer ni de tampons de nettoyage abrasifs,
- car ils peuvent égratigner la surface.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 29 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean® plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Ne pas mettre la poignée en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.

- Ne placez pas de la nourriture ou un ustensile de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau.** Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie. Ne pas verser d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse et causer des blessures.
- Tirer la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne pas utiliser le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage quand il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteindre le four immédiatement et demander à un technicien qualifié de remplacer cet élément.
- Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

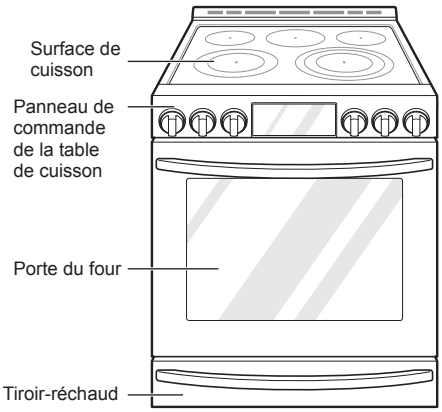
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant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

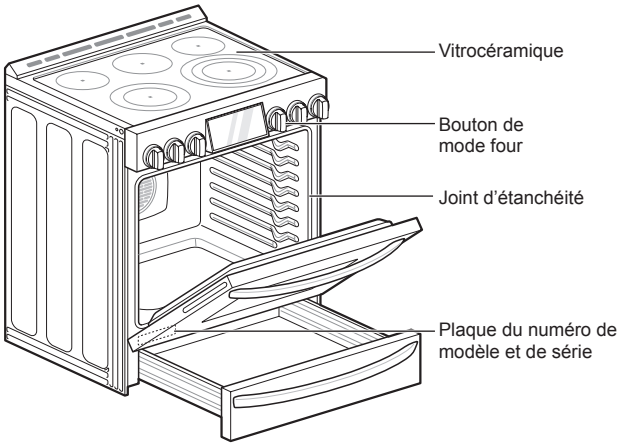
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

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

APERÇU DU PRODUIT

Pièces

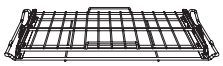




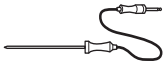
Accessoires

Accessoires inclus

Grille lourde (2 ch.)



Grille à glissement (1 ch.)

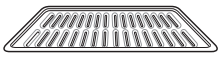


Sonde thermique (1 ch.)

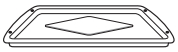
Nettoyant de surface de cuisson (1 ch.)

Tampon à récurer antirayure (1 ch.)

Accessoires facultatifs



Plaque chauffante



Lèchefrite

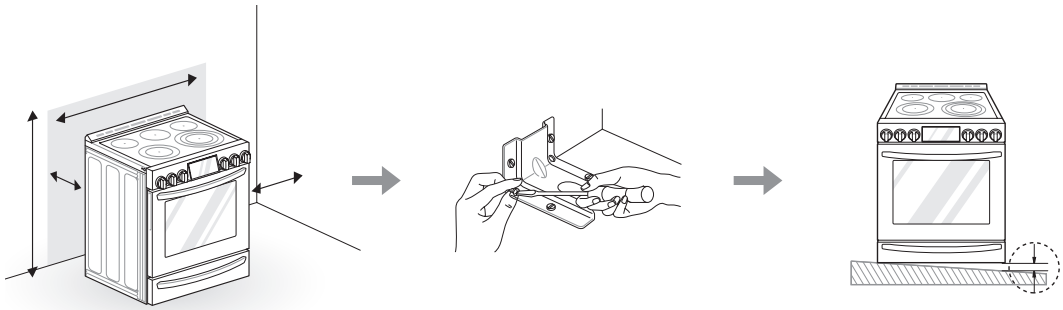
REMARQUE

- 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

Aperçu de l’installation

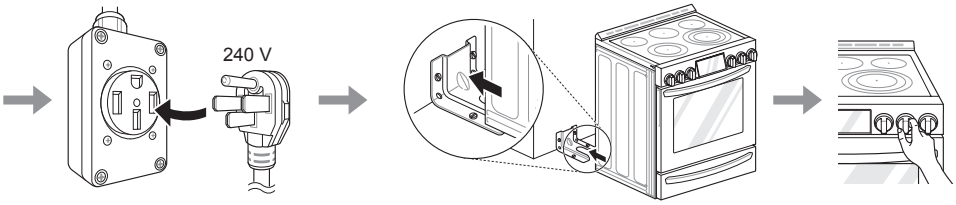
Veuillez d’abord lire ces instructions d’installation après l’achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.



Examiner les lieux et choisir l’emplacement adéquat

Installer le dispositif antibasculement

Mettre la cuisinière à niveau



Brancher le cordon d’alimentation

Enclencher le dispositif antibasculement

Tester le fonctionnement

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	LSSE3026
Description	Glissière électrique dans la cuisinière
Conditions de l’alimentation	14,2 kW 120/240 VAC ou 10,7 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	29 7/8 po (L) x 37 7/8 po (H) x 26 1/2 po (P) (P avec la porte fermée) 75,7 cm (L) x 96 cm (H) x 67,3 cm (P) (P avec la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Poids net	176 lb (80,0 kg)
Capacité totale	Cap. totale : 6,3 pi³

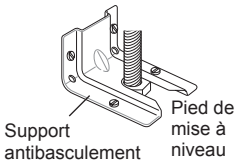
Avant d'installer la cuisinière

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

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



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

AVERTISSEMENT

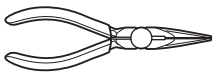
- **Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre.** Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **Porter des lors de l'installation.** Le non-respect de cette consigne peut causer des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

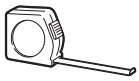
Outils nécessaires

Tournevis Phillips

Tournevis plat

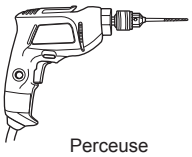
Tourne-écrou 1/4 po


Pinces


Ruban à mesurer

Niveau

Clé ajustable

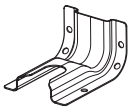

Perceuse

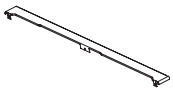
Lunettes de protection

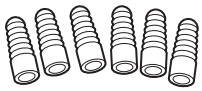
Gants

Pièces fournies

Gabarit (1)


Trousse antibasculement (1)


Élément de remplissage arrière (1)


Manchons d'ancrage (6)

Tire-fond (6)

REMARQUE

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

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière

MISE EN GARDE

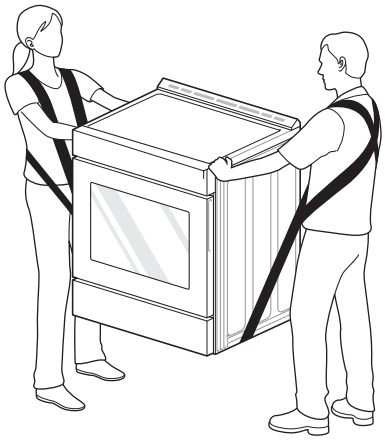
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou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

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

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

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

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



Choix de l'emplacement adéquat

MISE EN GARDE

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

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

Maison mobile – Conditions d'installation supplémentaires

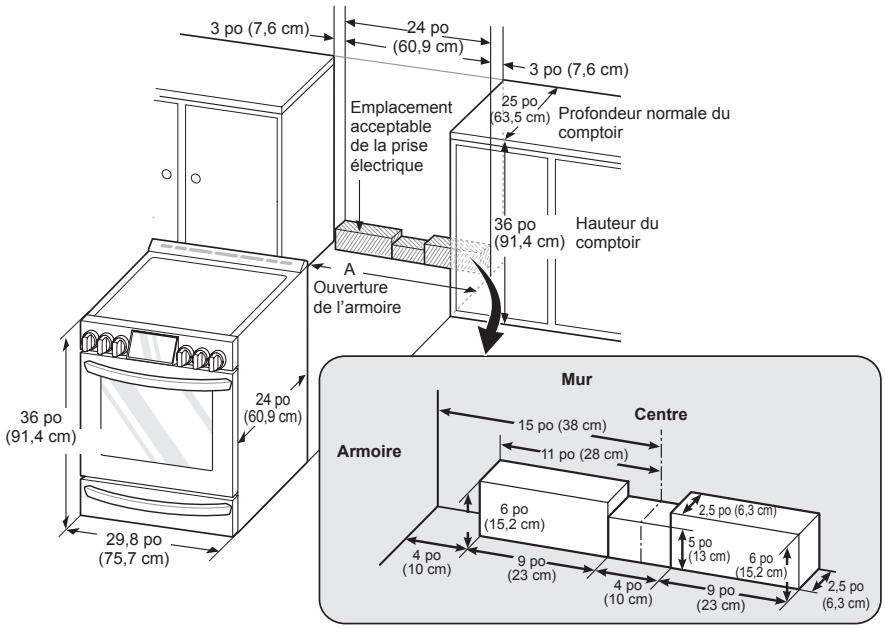
L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280])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

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

Dimensions et dégagements

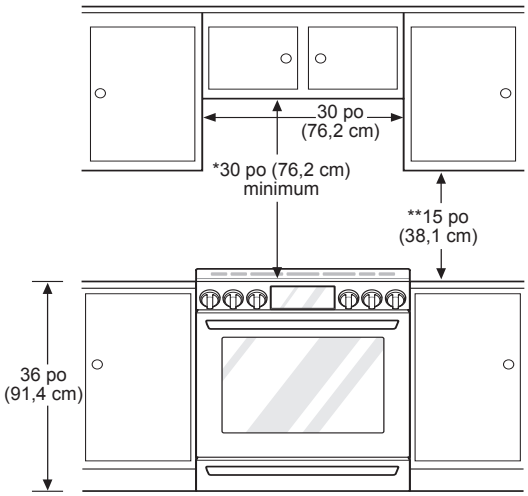
REMARQUE

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



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

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



Dimensions minimales

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

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

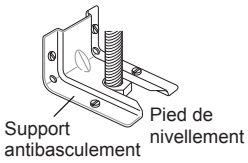
Installation du dispositif antibasculement

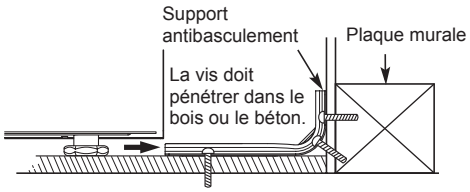
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

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



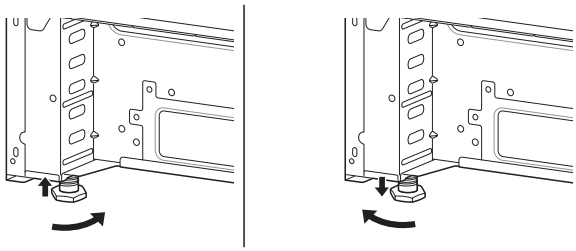


Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

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

Mise au niveau de la cuisinière

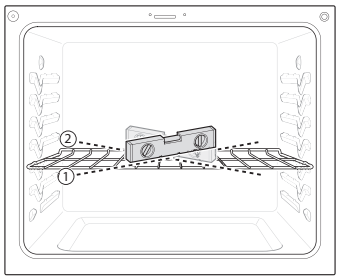
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



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

Vérifiez d'abord le sens ①.

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



Exigences pour les connexions électriques

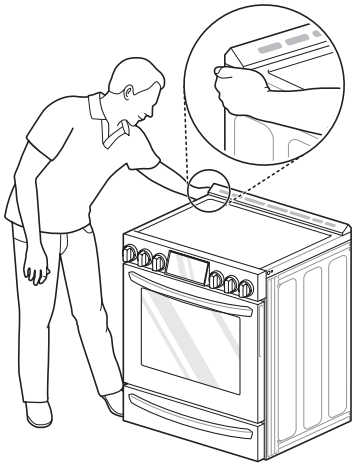
La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un câble électrique. Aucune connexion à la cuisinière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

REMARQUE

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

Enclenchement du dispositif antibasculement

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



Cale d'espacement arrière optionnelle

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

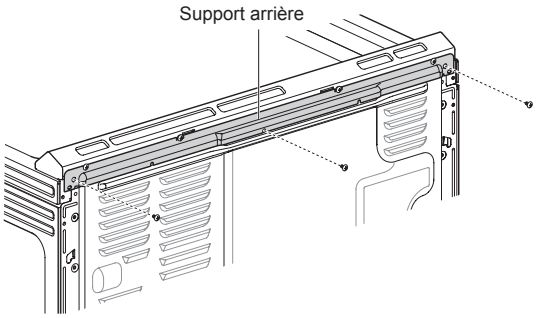
REMARQUE

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

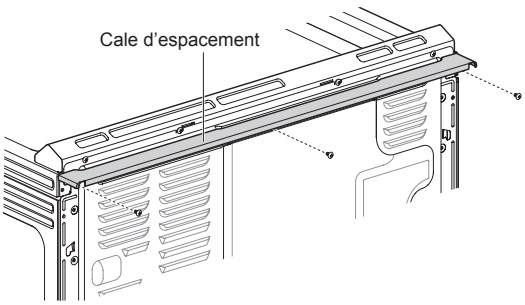
Si la profondeur du comptoir est inférieur à 24 po., le panneau de contrôle ne sera pas aligné de façon égal au comptoir.

Installation de la cale d'espacement arrière

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



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



Test de fonctionnement

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

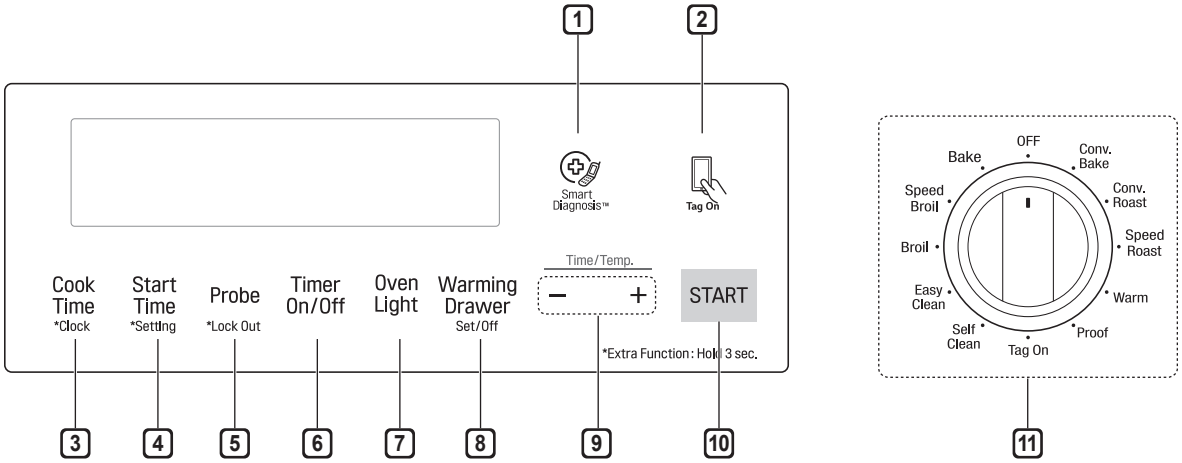
1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique fourni. Cela aide à protéger la surface et facilite le nettoyage.
2. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour commencer le test.
3. Tournez chaque bouton à la position **Hi** pour vérifier le bon fonctionnement des éléments de la surface de cuisson. Les éléments devraient devenir rouges et irradier de la chaleur de façon cyclique même quand le bouton est à la position **Hi**. L'introduction de ce cycle prévient le bris de la vitrocéramique attribuable à un choc thermique.
   IMPORTANT : La zone réchaud ne consomme pas assez d'électricité pour que l'élément devienne rouge.
4. Après avoir vérifié chacun des éléments de la surface de cuisson, appuyez sur **Probe** pendant trois secondes pour vérifier le système de verrouillage. La porte du four doit se verrouiller et la surface de cuisson ne doit pas fonctionner quand la fonction de verrouillage est activée. Appuyez sur **Probe** pendant trois secondes pour désactiver le système de verrouillage.
5. Vérifiez maintenant le fonctionnement du four. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche. Appuyez sur **Start**.
6. Le préchauffage du four devrait durer 15 minutes, et le ventilateur du système à convection devrait fonctionner pendant ce délai.
7. Après avoir vérifié le fonctionnement du four, remontez la température à 450 °F, puis laissez le four allumé pendant au moins une heure pour faciliter le retrait de matières huileuses pouvant produire de la fumée et des odeurs lors d'une première utilisation.

REMARQUE

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

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande



1 Smart Diagnosis™

Utiliser pendant la fonction Smart Diagnosis.

2 Fonctions intelligentes

L'icône Tag On, à utiliser avec les fonctions intelligentes.

3 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.

4 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.

5 Probe (Sonde) / 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.

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

Appuyez sur le bouton pour régler ou annuler la minuterie sur le four.

7 Oven Light (Lampe du four)

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

8 Tiroir-réchaud

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

9 - /+

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.

10 Start (Démarrer)

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

11 Bouton de mode four

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

Indicateur de surface chaude

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

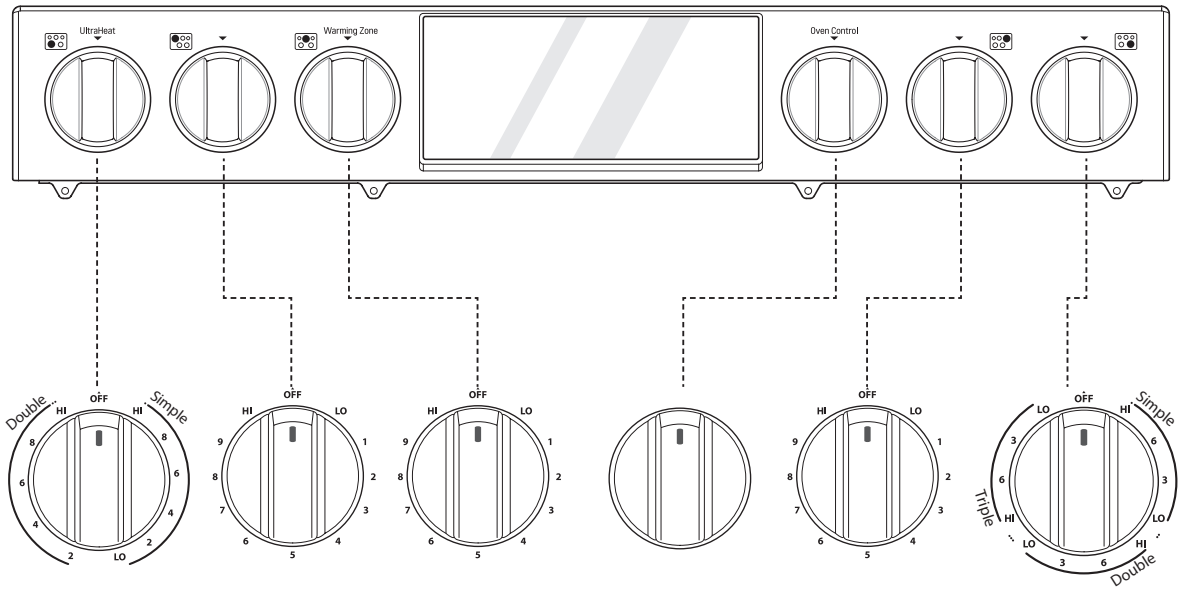
Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 150 °F (66 °C).

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.

Position du bouton

Après nettoyage des boutons du four, assurez-vous de remettre chaque bouton dans la bonne position. Omettre cela peut aboutir en un fonctionnement incorrect des brûleurs.



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

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

Caractéristique		Temp./ durée minimale	Temp./ durée maximale	Par défaut
Clock (Horloge)	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min	
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min	
Timer (Minuterie)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
Cook Time (Temps de cuisson)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
Conv. Bake (Cuisson par convection)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F/ (*325 °F) / 12 h
Conv. Roast (Rôtissage par convection)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F/ (*325 °F) / 12 h
Speed Broil & Broil (Grillage rapide & Grillage)		Bas 400 °F	Élevé 500 °F	Élevé / 3 h
Bake (Cuisson)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Levage du pain)		0 h 01 min	11 h 59 min	12 h
Speed Roast (Rôtissage rapide)				12 h
Warm (Réchaud)				3 h
Self Clean (Autonettoyage)		3 h	5 h	4 h
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.

Réglage de la Minuterie (exemple : 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.

Annuler la Minuterie avant que le temps réglé ne soit écoulé

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

Settings (Réglages)

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

La touche **Setting** vous permet ceci :

- régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la convection à conversion automatique
- régler la température du four
- activer ou désactiver le voyant de préchauffage
- régler le volume du signal sonore
- régler le volume de la tonalité d'alerte de la cuisinière
- 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. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes.
3. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour régler le mode d'affichage de l'horloge souhaité.
4. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Convection à conversion automatique

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

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

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite sur **Start Time** plusieurs fois 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. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez sur **Start Time** 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 température du four peut être augmenté (+) ou diminué (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que le thermostat est augmenté ou diminué, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée de nouveau.

Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage

Lorsque le four atteint sa 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. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite sur **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour activer ou désactiver la fonction.
4. 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. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite sur **Start Time** 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.

Régler le volume de la tonalité d'alerte de la cuisinière

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite sur **Start Time** plusieurs fois, jusqu'à ce que **CtOP** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour sélectionner Hi, Lo, Off.
4. Appuyez sur **Start** pour accepter le changement.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

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

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** 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** et maintenez-le enfoncé trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte et les commandes se déverrouillent.

REMARQUE

Le voyant lumineux **Burner On** s'allume lorsque le bouton est tourné, même si l'élément de la surface de cuisson ne fonctionne pas.

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** et **Conv. Roast**.

Réglez la fonction Cuisson minutée

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

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche.
2. Réglez la température : pour cet exemple, appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Cook Time**. **Timed** clignote. **Bake**, 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.

Utilisation de la surface de cuisson

Zones de cuisson

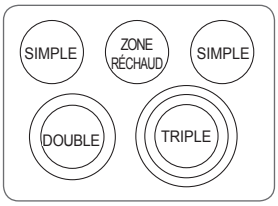
Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents situés sur la surface de cuisson en verre. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, choisissez des poêles de la même dimension que celle de l'élément de cuisson.

Les poêlons ne devraient pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 à 1 pouce.

Lorsqu'une commande est en fonction, une lueur rougeoyante peut être aperçue à travers la surface de cuisson en verre.

REMARQUE

Il est normal que les éléments de surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson, même à des réglages de haute intensité. Ceci se produira plus fréquemment si vous cuisinez à une température de plus faible intensité.



REMARQUE

Il est normal de voir la faible lueur d'un cercle rouge autour de l'élément double ou triple quand on l'utilise comme élément simple à haute intensité. Ce n'est que le reflet de la lueur vive de l'élément central et non une défaillance.

Indicateur de surface chaude

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

Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 150 °F.

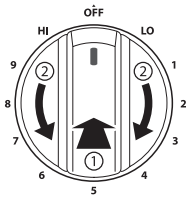
Utilisation des éléments de la surface de cuisson

MISE EN GARDE

- Utilisez seulement une batterie de cuisine et une vaisselle qui vont au four et qui sont adaptées à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture de la surface de cuisson et du four.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicules en plastique pour couvrir les plats qui se trouvent encore sur la surface de cuisson. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- **Ne laissez jamais de la nourriture cuire sur la surface de cuisson sans surveillance. Les déversements peuvent causer de la fumée. Les déversements de gras peuvent prendre feu.**
- Après avoir éteint, l'élément de la surface de cuisson pourrait sembler avoir refroidi. Cependant, l'élément peut encore être assez chaud pour causer des brûlures s'il n'a pas refroidi suffisamment.

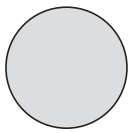
Allumer un élément simple

1. Poussez sur le bouton de l'élément **Simple**.
2. Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité. Le bouton de commande clique pour indiquer qu'il est enclenché en position **Off** et **Hi**.

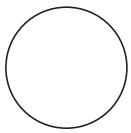


Simple

Arrêt



Marche



REMARQUE

- **Hi** est la température maximale disponible.
- **Lo** est la température minimale disponible.

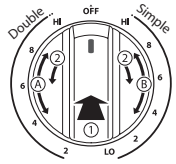
Allumer un élément Double

L'élément double qui se trouve à l'avant gauche peut aussi servir d'élément simple.

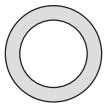
1 Pousser le bon bouton.

2-A Tourner le bouton dans le sens antihoraire pour l'utiliser comme élément **Simple**.

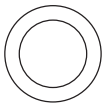
2-B Tourner le bouton dans le sens horaire pour l'utiliser comme élément **Double**.



Faire chauffer l'élément intérieur (petit) seulement — Faire chauffer les deux éléments simultanément



A



B

Allumer un élément Triple

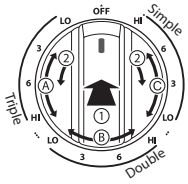
Un élément triple peut servir d'élément simple, double ou triple.

1 Pousser le bon bouton.

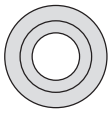
2-A Tourner le bouton dans le sens antihoraire pour utiliser l'élément **Simple**.

2-B Tourner le bouton dans le sens horaire pour passer à la position Double afin d'utiliser un élément **Double**.

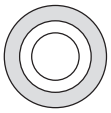
2-C Tourner le bouton dans le sens horaire pour passer à la position Triple afin d'utiliser un élément **Triple**.



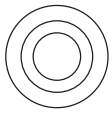
Simple — Double — Triple



A



B



C

Allumer la Zone réchaud

La Zone réchaud, située au centre arrière de la surface de cuisson, garde les aliments cuits à la température permettant de les consommer. Utiliser la zone réchaud pour garder les aliments chauds après la cuisson. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la Zone réchaud pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

⚠ MISE EN GARDE

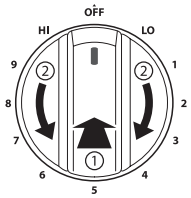
RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE : La formation de bactéries est possible dans les aliments à des températures inférieures à 140 °F.

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

Pour allumer un élément de la zone réchaud

1 Enfoncer le bouton d'élément **zone réchaud**.

2 Tourner le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité. Le bouton de commande émet un clic lorsqu'il est placé sur **Off** et sur **Hi**.



REMARQUE

- Pour obtenir de meilleurs résultats, les aliments laissés dans la zone réchaud doivent rester dans un plat couvert (couvercle ou papier d'aluminium) pour en maintenir la qualité.
- Le réchaud ne rougeoira pas comme les autres éléments de cuisson.

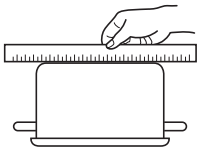
Réglage recommandé pour la surface de cuisson

Réglage	Utilisation recommandée
8,5 - Hi (Élevé)	• Pour faire bouillir le liquide • Pour débuter la cuisson
5,5-8,0	• Pour maintenir une ébullition rapide, pour faire frire ou pour faire une grande friture • Pour faire rapidement dorer ou saisir les aliments
3,5-5,0	• Pour maintenir une ébullition lente • Pour faire frire ou sauter la nourriture • Pour faire cuire des soupes, sauces et sauces brunes
2,2-3,0	• Pour faire cuire les aliments à l'étouffée ou à la vapeur • Pour faire mijoter
Lo (Bas) – 2,0	• Pour garder la nourriture chaude • Pour faire fondre du chocolat ou du beurre • Pour faire mijoter

Utilisation des bons ustensiles

La taille et le type d'ustensiles (chaudrons, poêles, casseroles et plats) détermineront les réglages nécessaires à la meilleure cuisson. Suivez les recommandations d'utilisation des ustensiles adéquats.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat et couvrir adéquatement la surface de contact avec l'élément de cuisson. Vérifier si le fond de l'ustensile est plat à l'aide d'une règle placée sur toute sa largeur. La règle doit être en contact avec toute la surface du fond de l'ustensile sans qu'on puisse déceler d'espaces.



Ustensiles recommandés

- Fond plat et côtés droits
- Poêles à forte épaisseur
- Grandeur de poêle qui correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.
- Poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Couvercles hermétiques
- Woks à fond plat

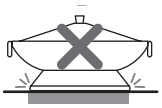
Ne pas utiliser d'ustensile

- au fond courbe ou inégal.

- plus petit ou plus grand que l'élément de cuisson.

- muni d'une poignée lourde qui les fait basculer.

- de type wok dont le fond repose sur un anneau.



- dont les poignées sont mal fixées ou cassées.
- dont le couvercle n'est pas étanche.

REMARQUE

- **Ne pas utiliser de poêles au diamètre inférieur à 7 pouces sur les éléments de cuisson avant.**
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ni de contenants en aluminium. Ils pourraient fondre sur la vitrocéramique. Dans ce cas, n'utilisez pas la surface de cuisson. Communiquez avec un centre de service LG autorisé.

Choix des ustensiles

Le matériau de l'ustensile utilisé détermine l'uniformité et la rapidité du transfert de la chaleur de l'élément de surface au fond de cet ustensile. Voici les matériaux des ustensiles les plus courants :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types d'aliments les noirciront (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si des poêles d'aluminium sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Éliminer ces marques immédiatement.
- **Cuivre** – Excellent conducteur de la chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir le point Aluminium plus haut).
- **Acier inoxydable** - Lent conducteur de la chaleur et cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **Fonte** - Piètre conducteur de la chaleur, mais conserve très bien la chaleur. Cuisson égale une fois la température atteinte. Non recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **Émail vitreux sur métal** - Les caractéristiques relatives au chauffage varient selon le matériau de base. Le fini d'émail vitreux doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- **Verre** - Lent conducteur de la chaleur. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique parce qu'il peut égratigner la vitre.

Conseils pour la mise en conserve à domicile

Assurez-vous que le stérilisateur est centré sur l'élément de surface et que son fond est plat.

- La grandeur de la base ne doit pas dépasser celle de l'élément de plus d'un pouce. L'utilisation d'un stérilisateur à bain-marie au fond ondulé pourrait prolonger le temps requis pour amener l'eau à ébullition et endommager la surface de cuisson.
- Certains stérilisateurs comportent une base plus petite afin qu'ils puissent être utilisés sur des surfaces lisses.
- Utilisez le réglage de chaleur élevée jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit atteinte dans le stérilisateur.
- Réduisez l'intensité jusqu'au réglage de chaleur le plus faible qui maintient l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas réduite, la surface de cuisson peut être endommagée.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four

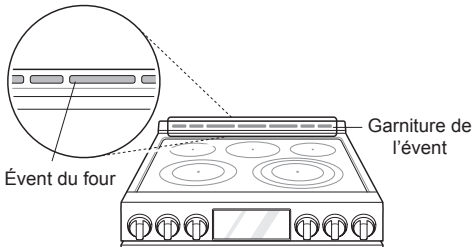
REMARQUE

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

Évent du four

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

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



MISE EN GARDE

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

Utilisation des grilles du four

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

Retrait des grilles

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

Remise en place des grilles du four

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

MISE EN GARDE

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

Bake (Cuisson)

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

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

REMARQUE

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

Mode Convection

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

Conseils relatifs à la cuisson par convection

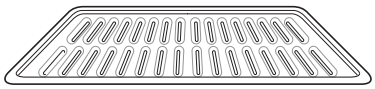
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords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

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

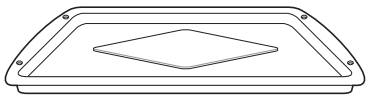
Conseils relatifs au rôtissage par convection

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

1. Placez la grille du four au bas.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille (vendue séparément)



Lèchefrite (vendue séparément)

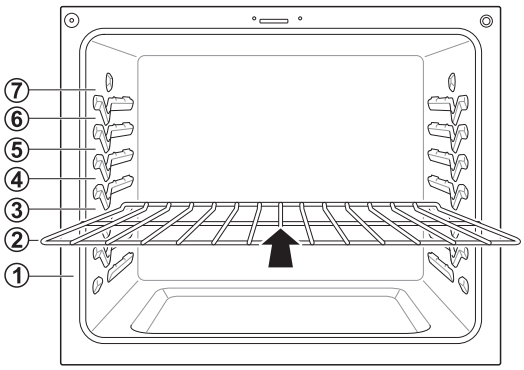
MISE EN GARDE

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

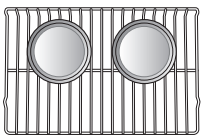
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

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

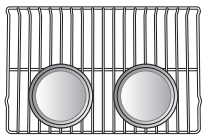
Placement des grilles et plats



Cuisson à plusieurs grilles

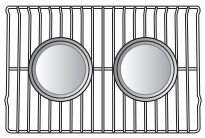


Grille
(Position 3)



Grille
(Position 5)

Cuisson à une grille



Grille

Guide pour cuisson

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

Guide pour rôtissage

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

Broil (Grillage)

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Speed Broil (Grillage rapide)

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

Réglage du four à Grillage / Grillage rapide

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

Fumée

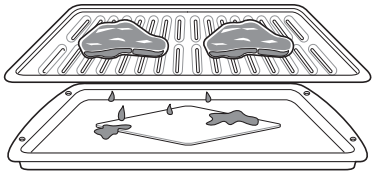
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants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

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

Guide de grillage recommandé

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

Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une 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	7	3 à 6	2 à 4	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Biftecks Saignant Moyen Bien cuit Saignant Moyen Bien cuit	 1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb 1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	 7 7 7 5 5 5	 3 à 5 4 à 6 5 à 7 7 à 9 9 à 11 11 à 13	 2 à 4 2 à 4 3 à 5 4 à 6 6 à 8 8 à 10	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Pain grillé		7	0,5 à 1	0,5	
Poulet	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	5 5	8 à 10 8 à 10	4 à 6 5 à 7	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Queues de homard	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	5	9 à 12	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	6	2 à 4	2 à 4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	5	2 à 4	2 à 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	6 5	3 à 6 5 à 8	4 à 7 5 à 8	
Côtelettes d'agneau Moyen Bien cuit Moyen Bien cuit	 2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	 6 6 6 6	 3 à 5 5 à 7 7 à 9 9 à 11	 2 à 5 4 à 7 7 à 9 7 à 9	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	5 5	8 à 10 9 à 11	3 à 5 4 à 6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

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

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Warm (Réchaud)

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

Réglage de la fonction Réchaud

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

REMARQUE

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

Proof (Levage du pain)

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

Réglage de la fonction Levage du pain

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

REMARQUE

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

Speed Roast (Rôtissage rapide)

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

REMARQUE

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

Réglage de la fonction Rôtissage rapide

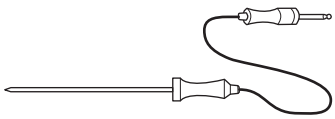
1. Mettre le plat au four.
2. Tournez le bouton de mode four pour sélectionner **Speed Roast**. L'affichage indique **Roast Speed**.
3. Appuyez sur **Start**.

Sonde thermique

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.

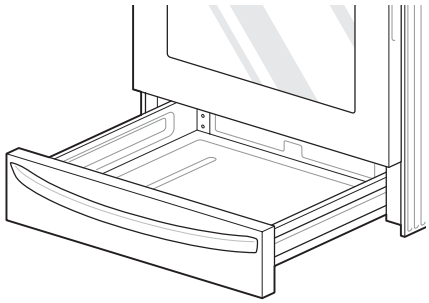
MISE EN GARDE

- **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
Bœuf, 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)

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

⚠ MISE EN GARDE

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

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

La fonction Tag On

La fonction Tag On peut être utilisée uniquement sur la plupart des téléphones intelligents équipés de la fonction NFC (communication en champ proche) et du système d'exploitation d'Android.

Smart Diagnosis[MC]

Permet à l'utiliser de diagnostiquer et dépanner des problèmes dans le four.

EasyClean®

Permet a l'utilisateur de régler EasyClean®, lire le guide d'instructions, et simuler et comparer la consommation d'énergie lors de l'utilisation d'EasyClean® par rapport à la fonction d'auto-nettoyage.

Paramètres du four

Permet à l'utilisateur de modifier les paramètres du four, incluant le mode de l'heure, la lumière de l'alarme de préchauffage, le volume du signal sonore, les unités de température, la conversion automatique de la convection et le réglage du thermostat.

REMARQUE

- 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.
- Lorsque vous utilisez la fonction Tag On, placez le téléphone intelligent de manière à ce que l'antenne NFC intérieure, à l'arrière, soit dans la même position que l'icône Tag On sur la cuisinière.
- Appuyez sur ? dans l'application **LG ThinQ** afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la manière d'utiliser la fonction Tag On.
- L'emplacement du module NFC du téléphone intelligent peut varier en fonction du téléphone, et l'utilisation de la technologie NFC peut être limitée sur certains téléphones intelligents en raison de différences dans les méthodes de transmission. En raison des caractéristiques de la technologie NFC, si la distance de transmission est trop grande, ou s'il y a un adhésif en métal ou un boîtier de protection sur le téléphone, la transmission ne sera pas de bonne qualité. Dans certains cas, les téléphones dotés de la technologie NFC peuvent être incapables de transmettre des données avec succès.
- La fonction NFC varie d'un téléphone intelligent à l'autre.

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.

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

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

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

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

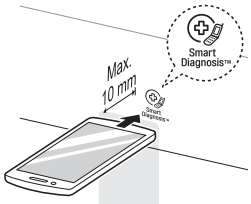
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

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

REMARQUE

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

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



REMARQUE

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

ENTRETIEN

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

MISE EN GARDE

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

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

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

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

REMARQUE

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

IMPORTANTE

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

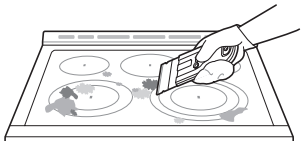
REMARQUE

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

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

Résidus brûlés

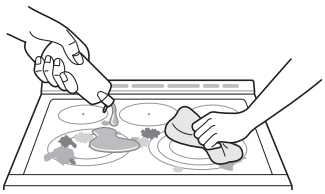
1. Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les aliments renversés de la surface en vitrocéramique avec un grattoir en métal à lame de rasoir approprié. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine ou une poignée pour manier le grattoir à lame de rasoir.



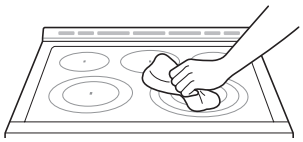
REMARQUE

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

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



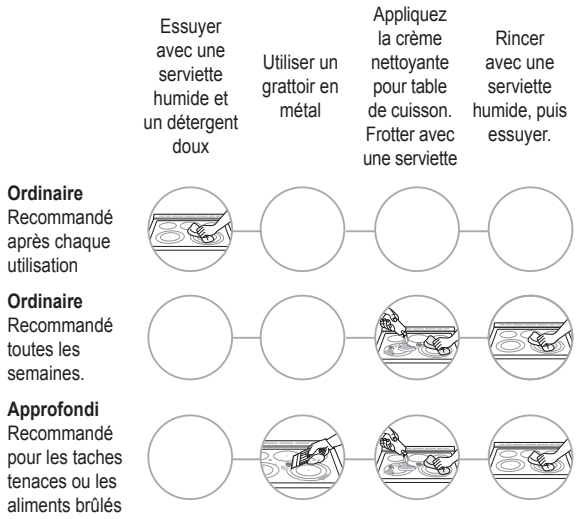
3. Rincez à l'eau propre et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.



Entretien de la surface de cuisson

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

Laissez refroidir votre surface de cuission en vitrocéramique avant de nettroyer.



Pour de plus amples informations, visitez notre site web www.lg.com/ca_fr

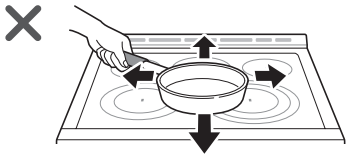
Marques de métal et égratignures

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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



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

EasyClean®

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

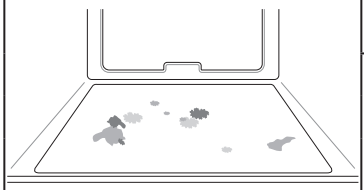
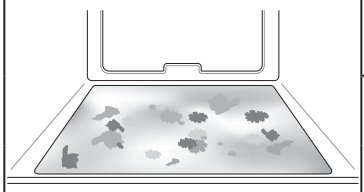
La fonction EasyClean® est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération.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

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

Avantages de la fonction EasyClean®

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

Quand utiliser la fonction EasyClean®

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
EasyClean®		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				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.

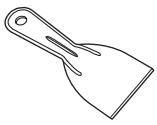
Conseils pour le nettoyage

- 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.

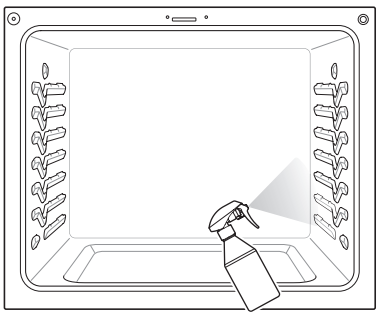


Grattoirs de plastique suggérés :

- 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 vaporisateur d'eau (10 oz ou 300 ml) et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

4 Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



5 Vaporisez ou versez les 4/5 (8 oz ou 240 ml) d'eau restantes 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 la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau coulera sur le plancher.

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

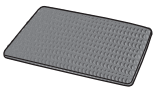
⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean®. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean®, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Ne pas respecter cette directive pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en 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.
- Le voyant lumineux **Burner On** s'allume lorsque le bouton est tourné, même si l'élément de la surface de cuisson ne fonctionne pas.

Réglage de la fonction Autonettoyage

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

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

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

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

MISE EN GARDE

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

Réglage de la fonction Autonettoyage avec la mise en marche différée

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

REMARQUE

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

Durant le cycle Autonettoyage

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

Après le cycle Autonettoyage

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

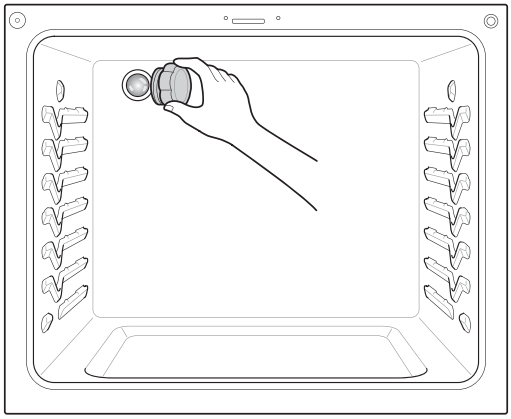
REMARQUE

- Le cycle Autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction Autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne 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**.

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



AVERTISSEMENT

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

Nettoyage de l'extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

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.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d’appareils électroménagers ou d’articles ménagers.

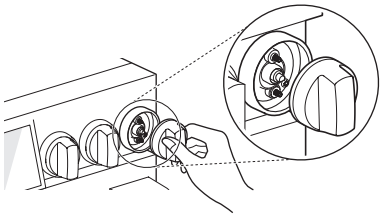
Boutons et panneau du collecteur avant

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.

Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

1 Pour nettoyer les boutons, assurez-vous qu'ils sont à la position **Off** et retirez-les des tiges en tirant simplement.

2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que la position **Off** des boutons est centrée dans le haut, et faites glisser les boutons directement sur la tige.



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.

REMARQUE

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

Grilles du four

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

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

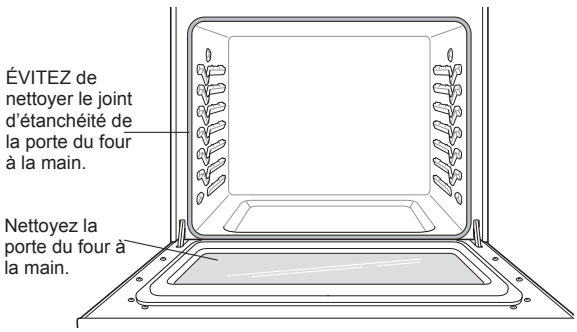
Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et le fini deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité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

Porte du four

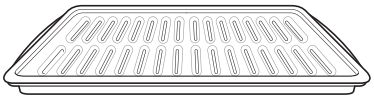
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas de d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les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

MISE EN GARDE

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



Lèchefrite et grille



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

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

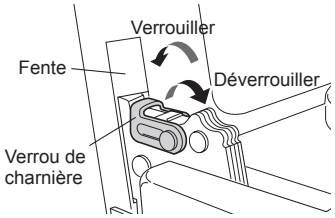
MISE EN GARDE

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

Retrait de la porte

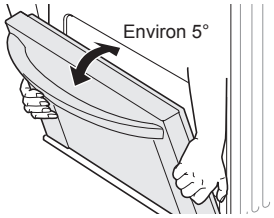
1 Ouvrez complètement la porte.

2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



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.

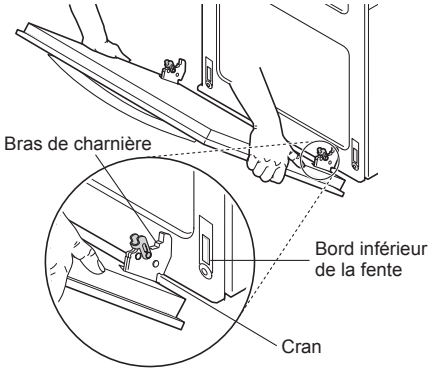


5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

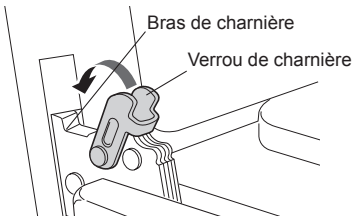
1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

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

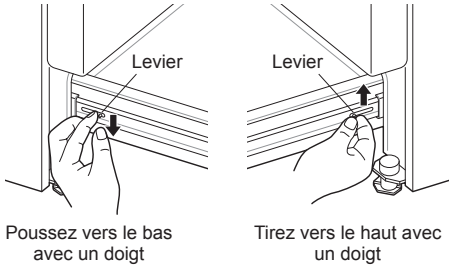
MISE EN GARDE

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

Remise en place du tiroir

1 Tirez sur les roulements à billes pour les amener à l'avant des glissières du châssis.

2 Alignez les glissières de chaque côté du tiroir avec les fentes sur la cuisinière.

3 Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers fassent entendre un clic (environ 2 pouces).

4 Ouvrez encore une fois le tiroir pour que les roulements à billes soient en position.

Directives d'entretien de la porte

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

MISE EN GARDE

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

DÉPANNAGE

FAQ

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

- 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** 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.

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

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

Avant d'appeler le réparateur

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

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La cuisinière n'est pas au niveau.	• Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. • S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. • Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. • L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	• Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. • Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. • Le support antibasculement est enclenché.
La commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	• La commande électronique a détecté un problème. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammer le four. Si le problème revient, enregistrer le numéro. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** et communiquer avec un agent de service. CODE / CAUSE F-3 : Erreur de court-circuit de la touche F-9 : Le four ne chauffe pas.
Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.	• Utilisation des mauvaises casseroles. - Utiliser des casseroles plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de cuisson choisi. • Le courant peut être faible à certains endroits. - Placer un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.	• Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement. - Vérifier si la bonne commande est réglée pour l'élément de cuisson utilisé.
L'élément de surface cesse de luire lorsque l'on baisse le feu.	• Cela est normal. L'élément est toujours allumé et chaud.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	• Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau. - Consulter la section Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique. • Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle. - Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.
Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.	• Cela est normal. - Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	• La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	• Remplacer ou resserrer l'ampoule. Consultez la section sur le Remplacement de l'ampoule du four dans ce manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. - La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode **Broil**. • La grille n'est pas placée au bon endroit. - Consulter le Guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. - Utiliser la lèchefrite et le plateau.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. - Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. - Consulter le Guide de grillage.
La température du four est trop ou pas assez chaude.	• Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	• Les grosses particules comme le sel ou le sable entre la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent égratigner la surface. Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson sont propres avant l'utilisation. Les petites égratignures ne modifient pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps. • Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN. • On a utilisé des ustensiles dotés d'un fond rugueux. Utiliser des ustensiles de cuisson dotés d'un fond lisse et plat.
Marques de métal	• Frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Pour éliminer les marques, utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.
Marques ou points bruns	• Les liquides qui débordent cuisent sur la surface. Utilisez un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.
Zones décolorées sur la surface de cuisson	• Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est propre et sec.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou « craquements »	• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. - Cela est normal.
Bruit du ventilateur	• Un ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. - Cela est normal.
Le ventilateur à convection s'arrête.	• Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. - C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
Les deux points de l'horloge clignotent.	• Cela est normal. Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur **Cook Time** pendant trois secondes et remettre l'horloge à l'heure ou appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	• Saleté excessive. - Tourner le bouton de mode four à la position **Off**. Ouvrir les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendre jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyer la saleté excessive et régler à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. - Nettoyer les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.	• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. - Fermez la porte du four.
Le message « LOCKED » s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. - Tourner le bouton de mode four à la position **Off**. Laisser le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. - Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. - Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire le bord des grilles d'un mince film d'huile.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.	• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.
Lorsque les éléments de la surface sont allumés, une tonalité se fait entendre.	• Lorsqu'un brûleur de la cuisinière est allumé, une tonalité se fait entendre pour signaler que la cuisinière est en cours d'utilisation.

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

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre, Éléments radiants
Deux (2) ans à compter de la date d'achat indiquée sur l'original de la facture.	Deux (2) ans à compter de la date d'achat indiquée sur l'original de la facture.

- 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.

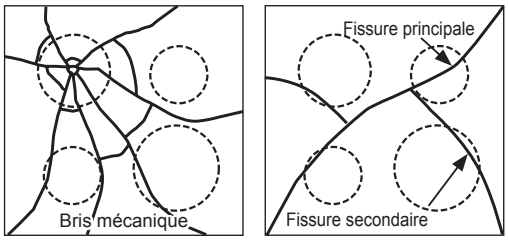
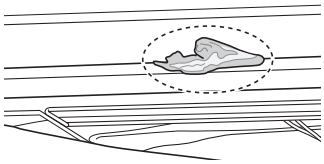
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale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

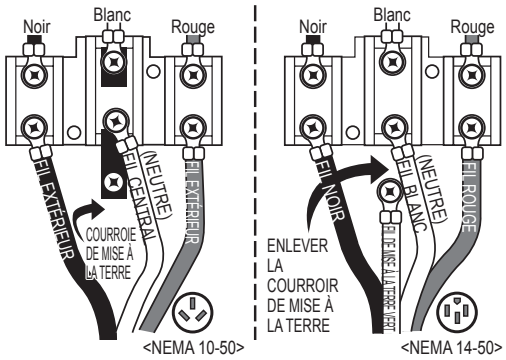
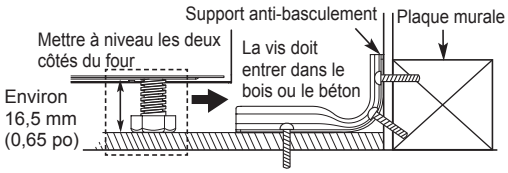
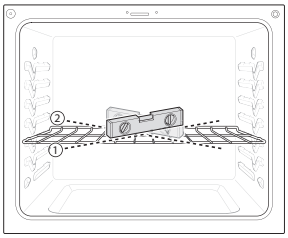
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- 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;
- Le remplacement des ampoules, des filtres ou des consommables.
- 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
- 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
• Fissure de la table de cuisson	Fissure de la table de cuisson provoque par un impact d'objet  **Hors garantie** **dans la garantie** • Dommages causés après la livraison (Non couvert par la garantie)	• NE PAS entreposer des objets lourds au-dessus de la table de cuisson, car ils peuvent tomber et l'endommager. • NE PAS égratigner la table de cuisson, sinon elle peut se fissurer. • Nettoyer la table de cuisson avant et après utilisation.
• Écaillage de l'émail de la table de cuisson	Utilisation incorrecte 	• Ne pas frapper la table de cuisson en émail
• Criblages de la vitre de la surface de cuisson	• Déversements sucrés (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou si du plastique s'y collent et fondent causer endommagements ou criblage à la surface de cuisson. (Non couvert par la garantie)	• Enlevez la matière founde IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude. • Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.

Problème	Cause	Prévention
• L'appareil n'a aucune alimentation	1. Alimentation secteur éteint (alimentation électrique) 2. Disjoncteur sauté 3. Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. **BRANCHEMENT À 3 FILS** **BRANCHEMENT À 4 FILS**  	• Vérifier l'alimentation au panneau principal avant d'appeler le centre de service • Faire concorder le type de cordon d'alimentation et le type de prise • Installer correctement le cordon électrique
• 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.
• 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

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
Life's Good

LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA
1-888-542-2623	CANADA
Register your product Online!	
www.lg.com	

Printed in Korea