



OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

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

ENGLISH

LSGL6337* / LSGL6335*



MFL68920533
Rev.01_030321

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

Safety for a Gas Range

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

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



WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

TABLE OF CONTENTS

5 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

5 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 5 Safety Messages
- 5 Anti-Tip Device

6 WARNING

- 6 Installation
- 7 Operation
- 8 Maintenance
- 8 Grounding Instructions
- 8 Risk of Fire and Flammable Materials

9 CAUTION

- 9 Installation
- 9 Operation
- 9 Maintenance

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Product Features

- 10 Exterior & Interior
- 10 Product Specifications
- 11 Accessories

12 INSTALLATION

12 Before Installing

- 12 Tools Needed
- 12 Parts
- 12 In the Commonwealth of Massachusetts
- 12 Unpacking and Moving the Range

13 Choosing the Proper Location

- 13 Ventilation
- 13 Flooring
- 13 Ambient Temperature
- 13 Additional Installation Requirements
- 14 Dimensions and Clearances

15 Leveling

- 15 Leveling the Range

16 Connecting Gas

- 16 Providing Adequate Gas Supply
- 16 Connecting the Range to Gas
- 17 Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

17 Connecting Electricity

- 17 Electrical Requirements

- 17 Grounding

18 Surface Burners

- 18 Assembling the Surface Burners
- 19 Checking Ignition of the Surface Burners
- 19 Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

19 Optional Rear Filler

- 19 Installing the Rear Filler

20 Anti-Tip Device

- 20 Installing the Anti-Tip Device

21 Test Run

- 21 Test the Range Before Use

22 OPERATION

22 Control Panel

- 22 Control Panel Features
- 23 Knob Lighting

24 Changing Oven Settings

- 24 Clock
- 24 Oven Light
- 24 Timer On/Off
- 24 Wi-Fi
- 25 Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Thermostat, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)
- 26 Control Lock
- 26 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 27 Cook Time (Timed Cook)
- 27 Minimum & Maximum Default Settings

28 Gas Surface Burners

- 28 Before Using the Gas Surface Burners
- 29 Burner Locations
- 30 Using the Gas Surface Burners
- 30 Setting the Flame Size
- 30 Using the Proper Cookware
- 31 Using a Wok
- 31 Using the Wok Grate
- 32 Using Stove-Top Grills
- 32 Using the Griddle
- 33 In Case of Power Failure

33 Oven

- 33 Before Using the Oven
- 34 Oven Vent

- 34 Using Oven Racks
- 34 Instaview
- 35 Bake
- 35 Convection Mode
- 36 Recommended Baking and Roasting Guide
- 37 Broil
- 39 Recommended Broiling Guide
- 41 Proof
- 41 Warm
- 41 Keep Warm
- 42 Air Fry
- 43 Recommended Air Frying Guide
- 44 Air Sous-Vide
- 45 Recommended Air Sous-Vide Guide
- 45 Frozen Meal
- 45 Slow Cook
- 46 Remote Start
- 46 Meat Probe
- 47 Using the Sabbath Mode

49 SMART FUNCTIONS

49 LG ThinQ Application

- 49 LG ThinQ Application Features
- 49 Before Using LG ThinQ Application
- 50 Installing the LG ThinQ Application
- 50 Connecting to Wi-Fi
- 50 Wireless LAN Module Specifications
- 50 Industry Canada Statement
- 50 Open Source Software Notice Information

51 Smart Diagnosis™ Feature

- 51 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
- 51 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

52 MAINTENANCE

52 Cleaning

- 52 General Cleaning Tips
- 52 Exterior
- 53 Gas Surface Burners
- 55 EasyClean
- 57 Self Clean
- 60 Removing/Assembling Lift-Off Oven Doors
- 61 Removing/Assembling Drawers
- 61 Removing/Assembling the Vent Trim

62 Replacing

- 62 Changing the Oven Light

63 TROUBLESHOOTING

63 FAQs

- 63 Frequently Asked Questions

65 Before Calling for Service

- 65 Cooking
- 67 Parts & Features
- 69 Noises
- 70 Wi-Fi

71 LIMITED WARRANTY

71 CANADA

- 71 TERMS AND CONDITIONS
- 71 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:
- 76 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

Anti-Tip Device

To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device. To check if the device is installed properly, verify that the anti-tip device is engaged, or grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation section for instructions.



WARNING

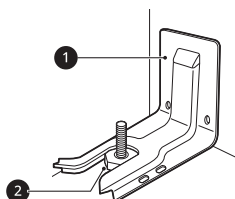
- A child or adult can tip the range and be killed.



- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide on the anti-tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.

⚠ WARNING

- 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.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.



- ① Anti-tip bracket
- ② Leveling leg

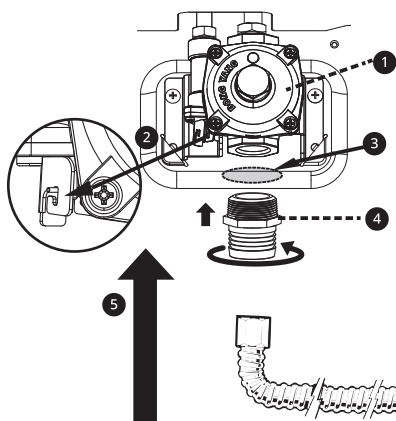
WARNING

⚠ WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Installation

- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- To shut off the gas supply to the range, close the range gas shut-off valve by turning it clockwise.



- ① Pressure regulator
- ② Lever open (use) position
- ③ Remove the label
- ④ Adapter (1/2"-14 NPT)
- ⑤ Gas flow into range
- ⑥ Range gas shut-off valve

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these

instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.

- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
 - Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.

Operation

- Gas appliances can cause minor exposure to four potentially harmful substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion.
 - Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion.
 - Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Never obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Doing so can result in death or serious burns to children or adults.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.
- Do not line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- During oven operation, the upper surface of the drawer cavity becomes hot and may cause burns. Never allow children to remain unsupervised near the oven or cooktop.
- Do not put your hand inside the drawer during the oven operation.



WARNING

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



WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

Maintenance

- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Items of interest to children should not be placed in cabinets above the range or on the backsplash of the range.
 - Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.

Grounding Instructions

- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 - A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 - Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- When using a broiler pan, make sure to place it correctly to minimize the possibility of grease fires.
- Always remove a broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.

- If you have a grease fire in a broiler pan, turn off the cooking function being used and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.

CAUTION

CAUTION

- To reduce the risk of minor injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:

Installation

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

Operation

- Do not use the oven for storing food or cookware. Items stored in the oven can catch on fire.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed. (On some models)
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burned by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. Do not leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.
- 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: 160 °F
 - Poultry: 165 °F
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
 - Fish/seafood: 145 °F

Maintenance

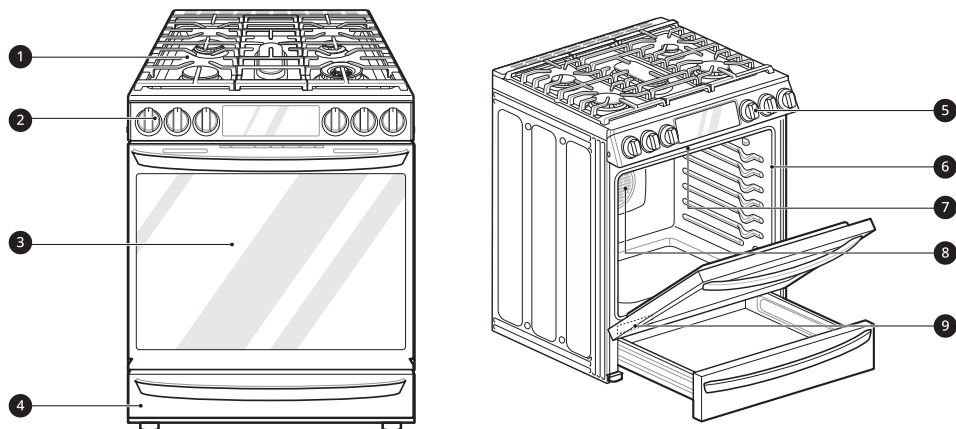
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean the appliance after each use.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

Exterior & Interior



- 1 Cooktop
- 2 Cooktop controller
- 3 Oven door
- 4 Storage drawer (LSGL6337* : handle , LSG6335* : no handle)
- 5 Oven mode knob
- 6 Gasket
- 7 Broil burner
- 8 Convection burner
- 9 Model & serial number plate

Product Specifications

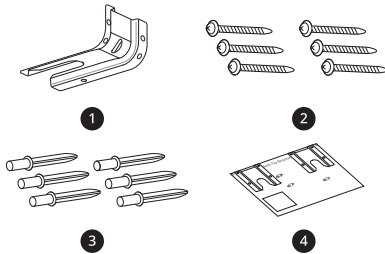
The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	LSGL6337*, LSG6335*
Description	Gas Slide In Oven Range
Electrical requirements	0.5 kW 120 VAC
Exterior Dimensions	30" (W) x 37 1/8" (H) x 26 7/8" (D) (D with door closed) 76.2 cm (W) x 94.3 cm (H) x 68.3 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	37 1/8" (94.3 cm)
Net weight	LSGL6337* : 160.17 lb (72.7 kg) LSGL6335* : 157.7 lb (71.5kg)
Total capacity	6.3 cu. ft.

Accessories

Included Accessories

Anti-tip Kit



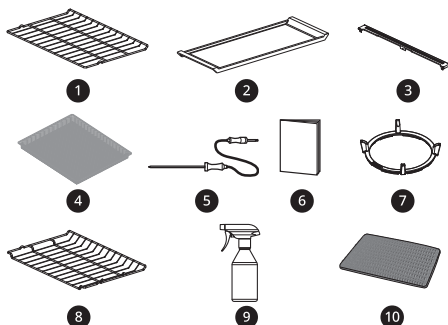
- ❶ Anti-tip bracket (1ea)
- ❷ Screws (6ea)
- ❸ Anchors (6ea)
- ❹ Template (1ea)

LP Nozzle Conversion Kit



- ❶ Cooktop Nozzles
 - LSGL6337*: 6ea
 - LSGL6335*: 5ea
- ❷ Oven Nozzles (2ea)
- ❸ Installation Guide (1ea)

Other Accessories



- ❶ Heavy duty rack (1ea)
- ❷ Griddle (1ea)
- ❸ Rear filler (1ea)
- ❹ Air fry tray (1ea)
- ❺ Meat probe (1ea)

- LSGL6337* model only

- ❹ Owner's manual (1ea)
- ❺ Wok grate (1ea)
 - LSGL6337* model only
- ❻ Offset rack (1ea)
- ❼ Spray bottle (1ea)
- ❽ Non-scratch scouring pad (1ea)

Optional Accessories



- ❶ Grid
- ❷ Broiler pan

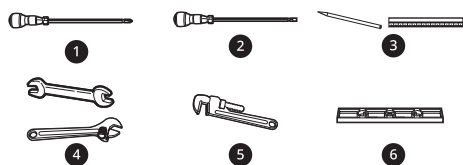
NOTE

- 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

Before Installing

Tools Needed



- ❶ Phillips screwdriver
- ❷ Flat-blade screwdriver
- ❸ Pencil and ruler
- ❹ Open-end or adjustable wrench
- ❺ Pipe wrench (2) (one for support)
- ❻ Level

Parts

Parts You May Need

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

In the Commonwealth of Massachusetts

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

Unpacking and Moving the Range

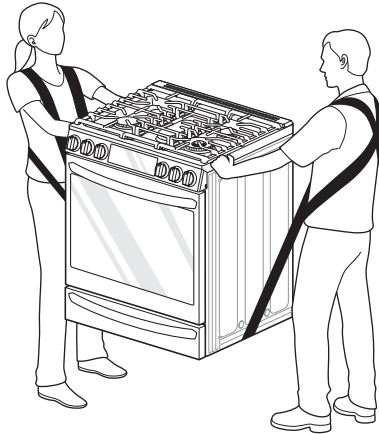
⚠ WARNING

- 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.
- To reduce the risk of burns, do not move this appliance while it is hot.

NOTE

- 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.



Installation Safety Instructions included in this manual.

Ambient Temperature

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

Additional Installation Requirements

Mobile Home

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with 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, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes.

- In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Choosing the Proper Location

Ventilation

- Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.
- This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

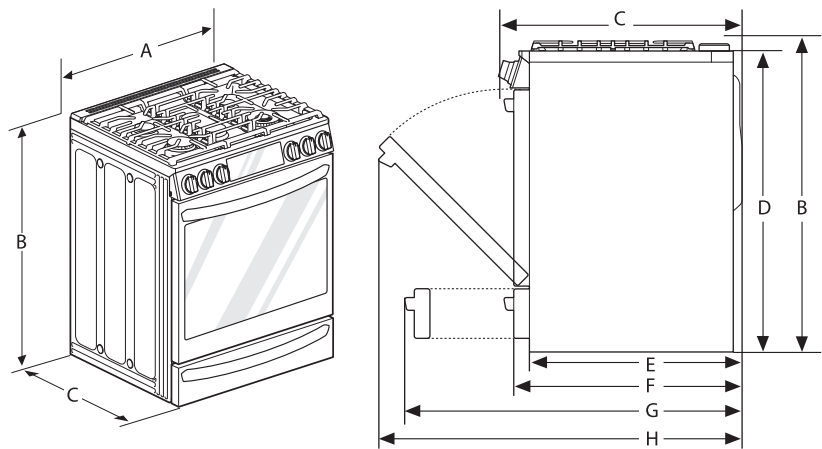
Flooring

- Your range, like many other household units, is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring.
- When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.
- Make sure the floor covering can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). See the

Dimensions and Clearances

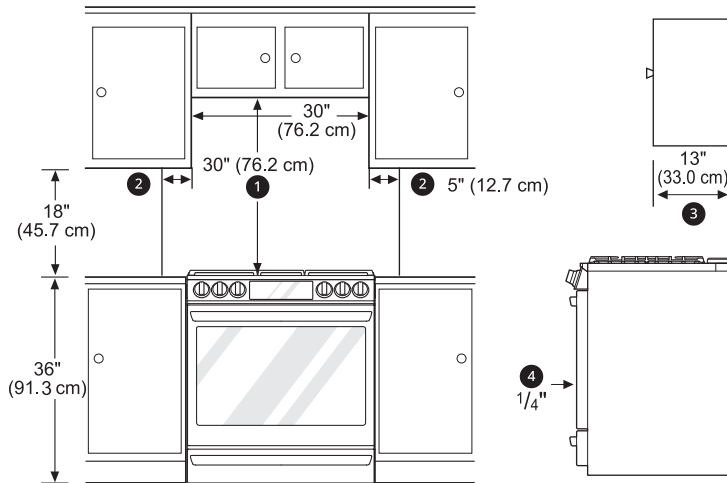
- Provide proper clearance between the range and adjacent combustible surfaces.
- These dimensions must be met for safe use of your range.
- The location of the electrical outlet and pipe opening (see "Gas Pipe and Electrical Outlet Locations" below) may be adjusted to meet specific requirements.
- The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

Dimensions



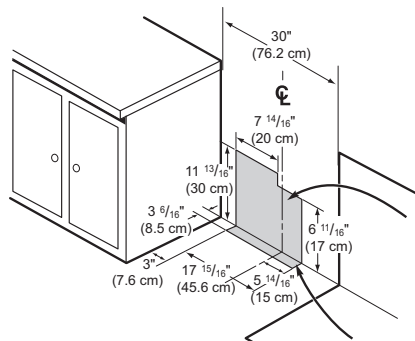
-	Dimensions	LSGL6337*, LSGL6335*
A	Width	30" (761.8 mm)
B	Height	37 1/8" (943mm)
C	Depth (Includes Door Handle)	29 9/32" (743.9 mm)
D	Height (Excludes Vent Trim)	36" (913.0 mm)
E	Depth (Includes only the product body that is loaded into the cabinet. Excludes door, drawer, and handles)	24 3/4" (629.4 mm)
F	Depth (Excludes Door Handle)	26 7/8" (683 mm)
G	Depth when drawer is fully opened	38 7/16" (976.7 mm) 36 1/16" (916.2 mm) (Excludes handle)
H	Depth when door is fully opened	48 5/8" (1235.9 mm)

Clearances



- ❶ Minimum
- ❷ Minimum clearance to left/right wall
- ❸ Maximum depth for cabinets above countertops
- ❹ Front edge of the range side panel forward from cabinet
- ❺ To cabinets below cooktop and at the range back

Gas Pipe and Electrical Outlet Locations

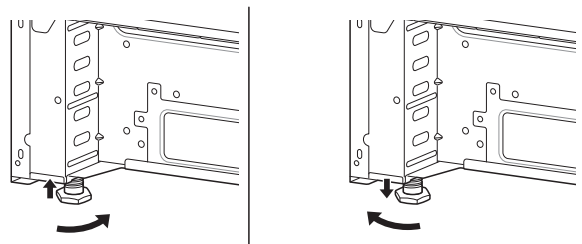


Leveling

Leveling the Range

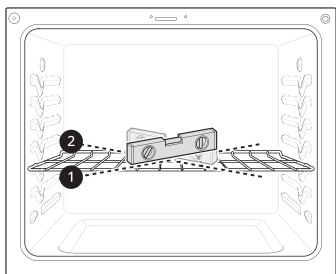
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also

make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Checking Adjustments

- 1 Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.
 - First check direction ①. Then check direction ②.



- 2 If the level doesn't show that the rack is level, adjust the leveling legs with a wrench.

Connecting Gas

Providing Adequate Gas Supply

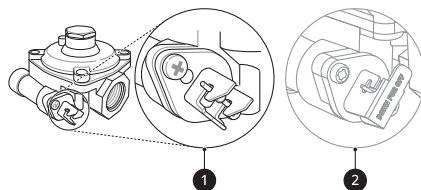
- Your range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.
- Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is configured.
- This range is convertible for use on natural or LP gas. When using this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.
- For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.
- For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.
- The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.
- A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 5/8" and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

Connecting the Range to Gas

⚠ WARNING

- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.
- Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.
- A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
- Never reuse an old connector when installing a new range.
- To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

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



- ① Lever's open position
- ② Lever's closed position

NOTE

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

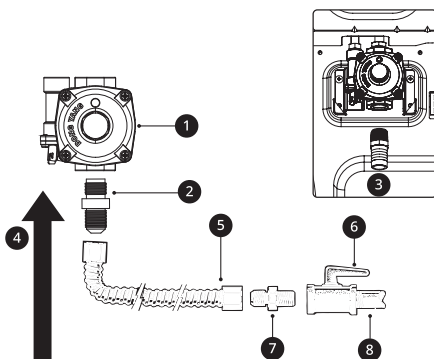
- 3 Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position the range to permit connection at the shut-off valve.
- 4 When all connections have been made, be sure all range controls are in the OFF position and the pressure regulator valve is open before turning on the main gas supply valve.
 - Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.
- 5 Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.
 - Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

⚠ WARNING

- Do not use a flame to check for gas leaks.

Flexible Connector Hookup

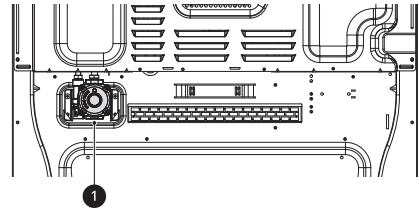
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.



- 1 Pressure regulator
- 2 1/2" Adapter

- 3 1/2" Adapter
- 4 Gas Flow into Range
- 5 Flex connector (6 ft. max.)
- 6 Gas shut-off valve
- 7 1/2" Adapter
- 8 1/2" or 3/4" Gas pipe

Pressure Regulator Position



- 1 Pressure Regulator

Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

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

Connecting Electricity

Electrical Requirements

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

If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Grounding

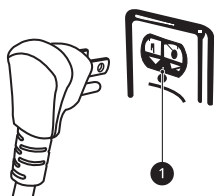
⚠ WARNING

- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

⚠ WARNING

- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.
- The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

- The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.
- Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.
- Ensure proper ground ❶ exists before use.



- Do not use an adapter plug. Disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

NOTE

- Ground Fault Circuit Interrupters
 - GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.
 - Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces.
 - Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but the occasional resetting of the circuit can become an annoyance.

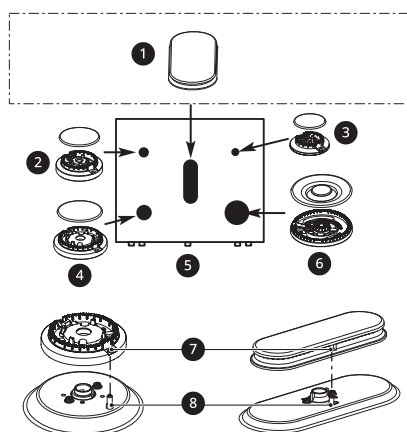
Surface Burners

Assembling the Surface Burners

⚠ CAUTION

- Do not operate the burners without all parts in place.

- 1 Place the burner caps and heads on the cooktop.
 - There are one small, one medium, one large, one oval(center), and one extra large burner head and cap.
- 2 Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations.
- 3 Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.



- ❶ Oval (Center) burner head/cap assembly
- ❷ Medium burner head and cap
- ❸ Small burner head and cap
- ❹ Large burner head and cap
- ❺ Front of range
- ❻ Dual burner head and cap
 - LSGL6337* model only
Extra Large burner head and cap
 - LSGL6335* model only
- ❼ Hole
- ❽ Electrode

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

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

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

Quality of Flames

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

Yellow flames

Call for service.



Yellow tips on outer cones

This is normal for LP gas.



Soft blue flames

This is normal for natural gas.



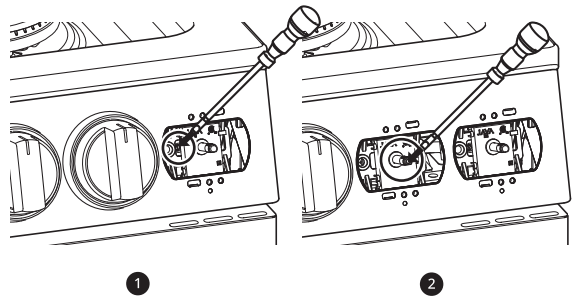
NOTE

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

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

- 1 Light all surface burners.
- 2 Turn the knob on the burner being adjusted to **Lo**.
- 3 Remove the knob and knob ring.

- 4 Insert a small, flat-blade screwdriver into the opening marked below.



- 1 Dual burner simmer
- 2 Burner simmer excluding dual burner

- 5 Turn the screw to adjust.
 - Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.
- 6 Replace the knob.
- 7 Test the flame stability.
 - Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.
 - Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.
- 8 Repeat steps 1~7 for each surface burner.

NOTE

- The product is shipped with the low flame (Simmer) setting at the lower limit. It cannot be set any lower.

Optional Rear Filler

Installing the Rear Filler

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

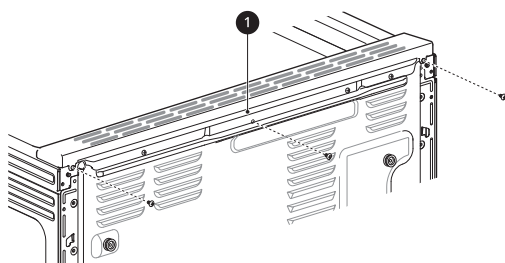
NOTE

- If the countertop depth is greater than 25 3/8 " there will be a gap between the filler kit and the back wall.

NOTE

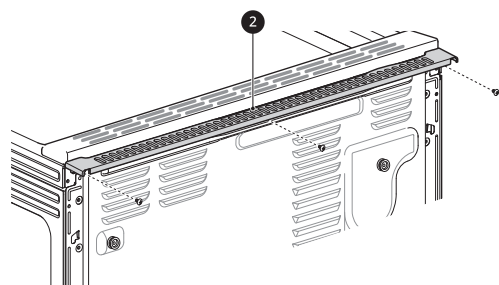
- If the countertop depth is less than 24 3/4", the control panel will not sit flush with the countertop.

- 1 Using a screwdriver, remove the three screws holding the rear top plate in place.



1 Rear Top Plate

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



2 Rear filler

Anti-Tip Device

Installing the Anti-Tip Device

Tip Hazard

⚠ WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.

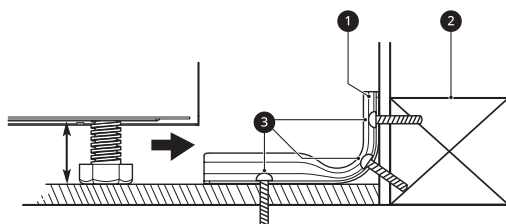


- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide on the anti-tip bracket template.

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

Using the Anti-Tip Bracket Template

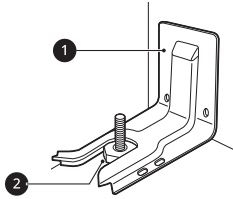
- The anti-tip bracket is packaged with an installation template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet.
- Screws 3 must enter wood or concrete.



1 Anti-tip bracket

2 Wall plate

Engaging the Anti-tip Device



❶ Anti-tip bracket

❷ Leveling leg

1 Slide the range against the wall, making sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.

- Make sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.

2 Check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

Checking Operation of Broil Burners

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

- 1 Remove all packing materials from inside the oven cavity.
- 2 Turn oven mode knob to select **Broil High**. **Hi** appears in the display.
 - Make sure the door is closed.
- 3 Press **START**.

NOTE

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

Test Run

Test the Range Before Use

NOTE

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

Checking Operation of Bake Burners

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

- 1 Remove all packing materials from inside the oven cavity.
- 2 Turn oven mode knob to select **Bake**. 350 °F appears in the display.
 - Make sure the door is closed.
- 3 Press **START**.

NOTE

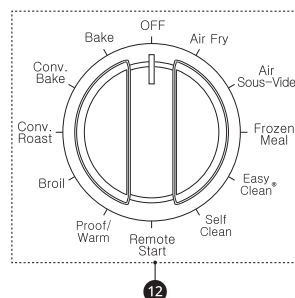
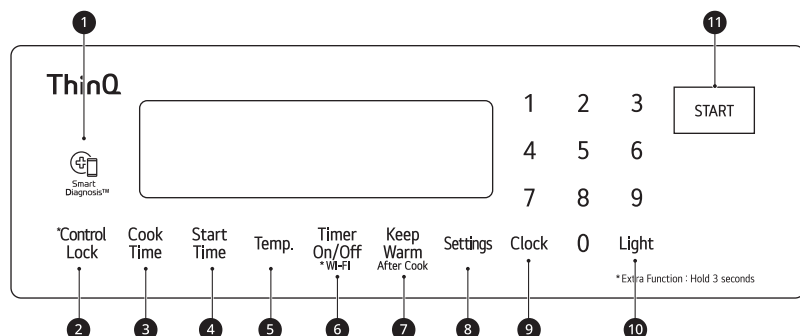
- It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

OPERATION

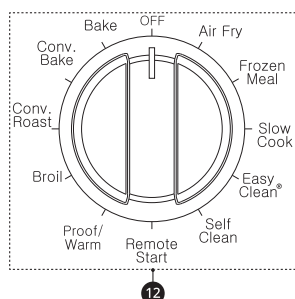
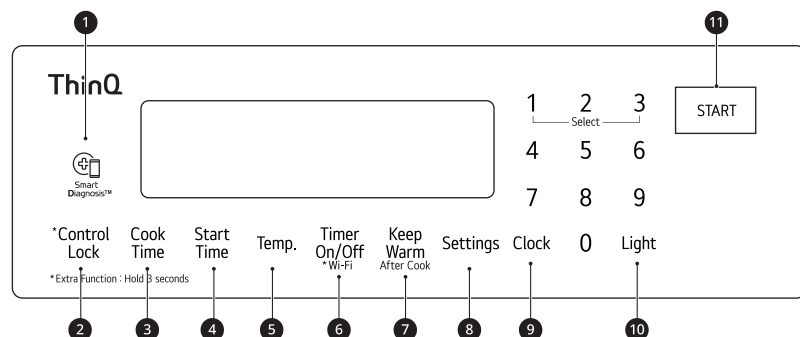
Control Panel

Control Panel Features

Model: LSG6337*



Model: LSG6335*



1 Smart Diagnosis™

Use during the **Smart Diagnosis** feature.

2 Control Lock

Press and hold the button for 3 seconds to lock the control panel.

3 Cook Time

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.

4 Start Time

Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.

5 Temp.

Press the button to set the oven temperature during oven use.

6 Timer On/Off / Wi-Fi

Press the button to set or cancel timer on oven.

Press and hold button for three seconds to connect the appliance to a Wi-Fi network.

7 Keep Warm

Press the button to keep food warm after cooking.

- This feature should be used after cooking in the oven.

8 Settings

Press button to select and adjust oven settings.

9 Clock

Press button to set the time of day.

10 Light

Press the button to turn oven light on or off.

11 START

Press the button to start all oven features.

12 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

NOTE

- **Flashing Clock**

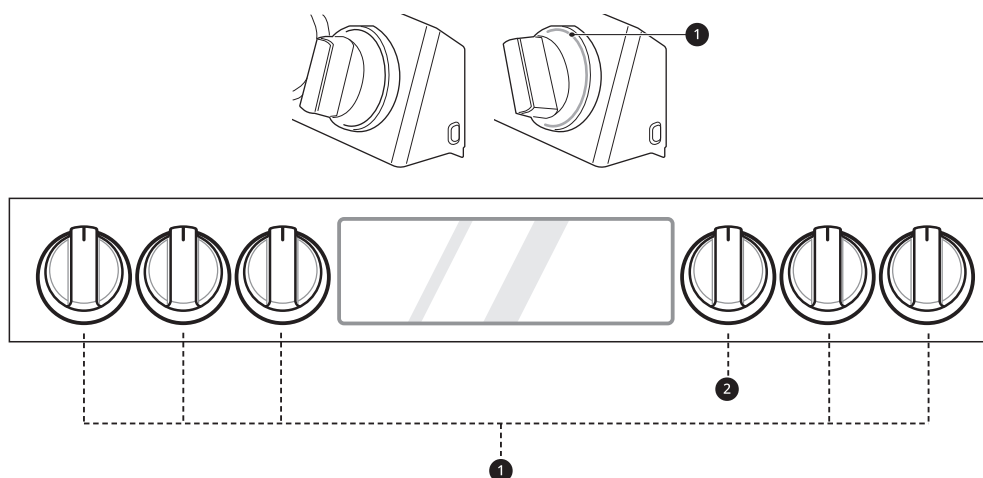
If the colon in the clock display flashes, press **Clock** and reset the time, or press any key to stop the flashing.

- Press any button on the control panel to activate the display.

Knob Lighting

This feature is only available on some models.

Knob lighting illuminates the edge of the knob when you turn the knob to operate the heating elements (excluding Mode Knob).



① LED Lighting

② Mode Knob

NOTE

- Oven Mode Knob does not operate the Knob Lighting.
- If the knob lighting does not match the actual operation of the heating elements, it may indicate a problem with the product.

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 Press **Clock**
- 2 Press the numbers to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: 1, 0, 3 and 0.
- 3 Press **START**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, press **Clock**.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, there may have been 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.
- The oven light turns off automatically after 90 seconds.

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 other oven control functions.

For example, to set 5 minutes:

- 1 Press **Timer On/Off** once.
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.
- 2 Press **5**.
0:05 appears in the display.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

- If **Timer On/Off** is not pressed, the timer returns to the time of day.

- 4 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

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

Wi-Fi

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

- 1 Set the oven mode knob to the **OFF** position.
- 2 Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.
- 3 The power on chime sounds, **SEt** appears in the display, and the Wi-Fi icon (📶) blinks.
- 4 Connect the appliance to the Wi-Fi network using the smartphone app.

- 5 To disconnect the appliance from the network, delete it from the connected appliances in the app.

NOTE

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

Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Thermostat, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)

Press the **Settings** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** key allows you to:

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

Setting the Hour Mode

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

- 1 Press **Settings** once.
- 2 Press **1** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **START** to accept the 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 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.

- 2 Press **1** to disable or enable auto conversion.
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

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

- 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 Press **Settings** repeatedly until **ADJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Adjust the temperature either up or down by pressing **Settings** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
- 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.

26 OPERATION

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** to turn the light on/off.
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press **1** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 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 Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **1** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

Control Lock

The **Control Lock** feature locks the control panel and oven mode knob.

- When the **Control Lock** feature is activated, the cooktop still functions, but the oven mode knob does not.

- 1 Press and hold **Control Lock** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds. **Loc** and the lock  appear in the display.
- 3 To deactivate the **Control Lock** feature, press and hold **Control Lock** for three seconds. The unlock melody sounds and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

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

CAUTION

- Use caution with the 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.

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 **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time** and touch the number keys to set the baking time.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Set the start time: press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 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 at any time.
 - 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.

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, Conv. Roast, Air Sous-Vide, Air Fry, Slow Cook, FrozenMeal** and **Proof** modes.

Setting a Timed Cook

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

- 1
- Turn the oven mode knob to select **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2
- Set the temperature. Press **3, 0** and **0**.
- 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 **3** and **0** (for 30 minutes).
 - 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 to 1 hour and 30 minutes during cooking:

- 1
- Press **Cook Time**.
- 2
- Change the baking time: press **1, 3, 0**.

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

Minimum & Maximum Default Settings

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

† This feature is only available on some models.

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. / sec.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / (*275 °F)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / (*275 °F)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 Hr.
Broil		Lo 400 °F	Hi 500 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.

Feature		Min. Temp. / Time	Max. Temp. / Time	Default
Proof		0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	12 Hr.
Warm				3 Hr.
Probe [†]		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean				10 min.
Frozen Meal		300 °F / 150 °C 0:01 Hr. / min.	550 °F / 285 °C 11:59 Hr. / min.	400 °F / 205 °C
Air Fry		300 °F / 150 °C 0:01 Hr. / min.	550 °F / 285 °C 11:59 Hr. / min.	400 °F / 205 °C
Air Sous- Vide [†]		100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F / 54 °C
Slow Cook [†]		Low 0:01 Hr. / min.	High 11:59 Hr. / min.	High

NOTE

- * : Using auto conversion
- Default cook mode times are without setting cook time.

Gas Surface Burners

Before Using the Gas Surface Burners

Read all instructions before using.

WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **OFF** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five

minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.

- Use the proper pan size. Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

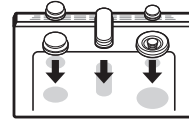
CAUTION

- To avoid discoloration during use, follow the tips in the Maintenance section.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.
- The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Touching grates before they cool down may cause burns.
- What to do if you smell gas
 - Open windows.
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Be sure that all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.

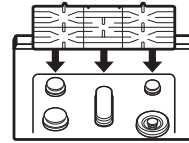
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **OFF** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the **OFF** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.

- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.

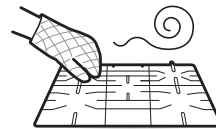
- Make sure that all burners are properly placed.



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



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

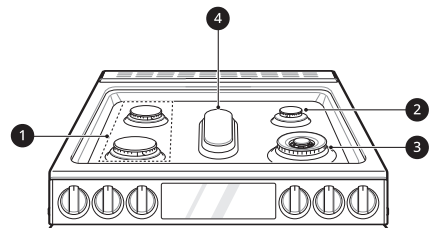


NOTE

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

Burner Locations

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



① Medium and large burners

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

2 Small burner

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

3 Dual burner (Extra large burner)

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

4 Oval burner

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

Using the Gas Surface Burners

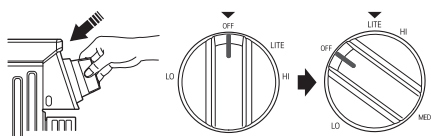
⚠ CAUTION

- 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.

1 Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.

2 Place cookware on the grate.

3 Push the control knob and turn to the **LITE** position to light the burner.

**NOTE**

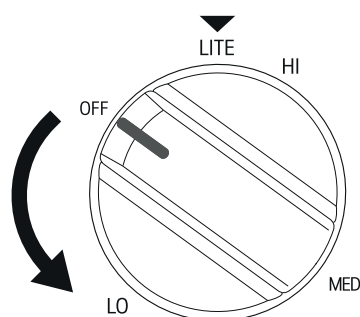
- The electric spark ignition system makes a clicking noise.

4 Turn the control knob to control the flame size.

⚠ CAUTION

- Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to

LITE. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

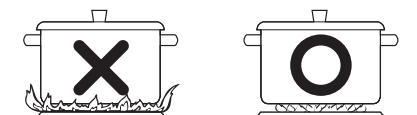


Setting the Flame Size

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

⚠ CAUTION

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

**NOTE**

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

Using the Proper Cookware

- Aluminum
 - Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
- Cast-Iron
 - If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
- Stainless Steel
 - This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper,

aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

- Enamelware
 - Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
- Glass
 - There are two types of glass cookware. Those for oven use only and those for top-of-range cooking.
- Heatproof Glass Ceramic
 - Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

NOTE

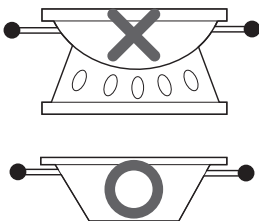
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating 1/2 quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.

Using a Wok

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

CAUTION

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



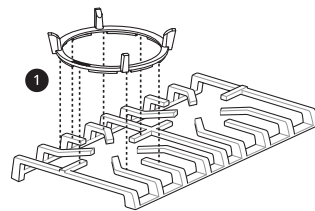
Using the Wok Grate

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

CAUTION

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

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



1 Front

NOTE

- Make sure the wok grate is stable and the wok rests firmly on the wok grate.
- Do not use a wok that is the wrong size to fit securely in the wok grate.
- The wok grate and griddle cannot be used at the same time.
- For best performance, place the wok grate over the extra large, right front burner.
- Do not use the wok grate with cookware other than a wok.

NOTE

- Clean the wok grate with hot, soapy water. Do not use oven cleaners, steel wool, or abrasive cleansers. Do not clean with the self-clean mode.

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.

CAUTION

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

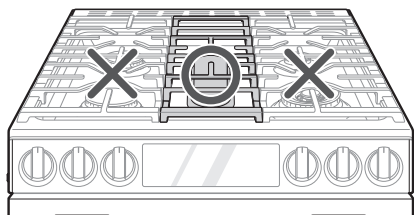
**Using the Griddle**

This feature is only available on some models.

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

CAUTION

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

**NOTE**

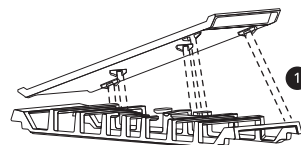
- It is normal for the griddle to become discolored over time.

How to Place the Griddle

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

CAUTION

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



① Front

Preheating Guide

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

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

- Type of Food : Hot Sandwiches
 - Preheat Conditions: HI 5 min.
 - Cook Setting: HI

NOTE

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

In Case of Power Failure

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

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

! CAUTION

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

1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.

2 Turn the control knob to the **Lo** position.

Oven**Before Using the Oven**

Read all instructions before using.

! CAUTION

- To avoid discoloration during use, follow the tips in the Maintenance section.
- What to do if you smell gas
 - Open windows.
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.

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

- 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.
- Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.
- Confirm the correct usage of the range for the type of food you will cook.
 - Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.

NOTE

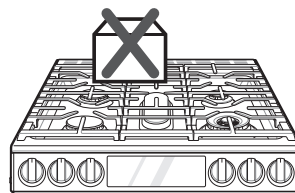
- If using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all modes.

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

! CAUTION

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

- The oven and broiler cannot be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored, you will need to reset the oven (or Broil function).
- Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.
 - Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during any cooking operation.

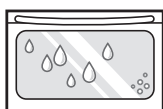


34 OPERATION

- Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.



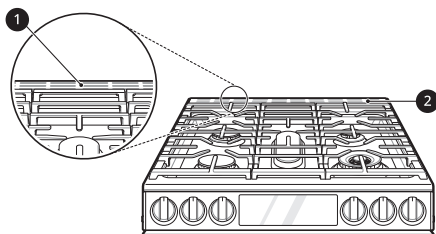
- You may see condensation on the oven door glass.
 - As the oven heats up, the heated air in the oven may cause condensation to appear on the oven door glass. These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



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.



- ❶ Oven Vent
- ❷ Vent trim

⚠ CAUTION

- The edges of the range vent are sharp. Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.

Using Oven Racks

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

⚠ 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.

Removing Racks

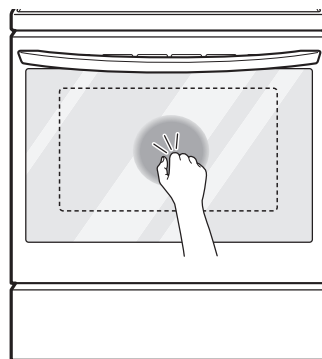
- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

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

Instaview

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



⚠ CAUTION

- Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury or product damage.

NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.

- The light turns off automatically after 90 seconds.
- The InstaView function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.
- The InstaView function is disabled during Self Clean, Control Lock, and initial power input (on some models only).
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView function.

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: press **3**, **7** and **5**.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.

NOTE

- 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.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spills 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 **Conv.** **Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
- 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.
- When using Convection Bake, place the oven racks in positions suggested in the charts in this manual.
- 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 in the recommended position.
- 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

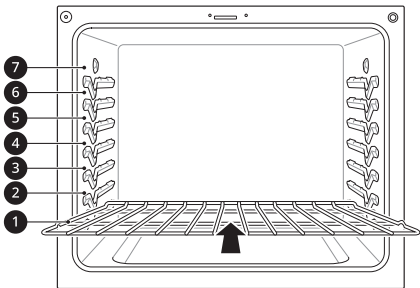
- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

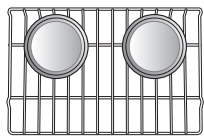
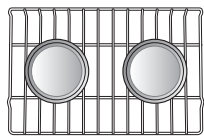
Recommended Baking and Roasting Guide

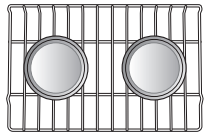
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.

Rack and Pan Placement



Multiple rack baking	
	
Offset rack (Position 4)	Heavy duty rack (Position 1)

Single rack baking

Heavy duty rack

Baking Rack Guide

Food		Rack position
Cakes	Layer cakes	4
	Bundt cakes	3
	Angel food cake	3
Cookies	Sugar cookies	3
	Chocolate chips	3
	Brownies	3
Pizza	Fresh	4
	Frozen	4
Pastry Crust	From scratch	4
	Refrigerated	4
Breads	Biscuit, canned	5
	Biscuit, from scratch	5
	Muffins	5
Desserts	Fruit crisps and cobbler, from scratch	3
	Pies, from scratch, 2-crust fruit	3
Custards	Cheesecake, crème brûlée	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
Pork	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
	Rib		2
Poultry	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		3
	Chicken pieces		3
	Turkey		3

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.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:
 - Keeping the door closed when broiling
 - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

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.

Setting the Oven to Broil

- 1 Turn the oven mode knob to select **Broil**.
 - Press **1** to set **Hi** or press **2** to set **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.

Tips for Reducing Smoke

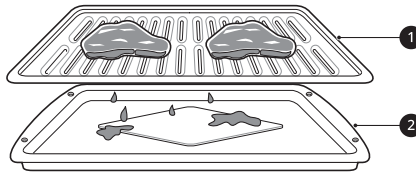
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 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.
- 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.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the "Recommended Broiling Guide" section 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.



❶ Grid (sold separately)

❷ Broiler pan (sold separately)

* : This feature is for the offset rack use.

Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side (min.)	Second Side (min.)	Comments
Hamburgers	9 patties $1\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ " thick		7*	6-7	4-5	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks	1" thick 1 to $1\frac{1}{2}$ lbs.	Rare	6 (7*)	7	5	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		Medium	6 (7*)	12	5-6	
		Well done	6 (7*)	13	8-9	
	$1\frac{1}{2}$ " thick 2 to $2\frac{1}{2}$ lbs.	Rare	4 (5*)	10	6-7	
		Medium	4 (5*)	12-15	10-12	
		Well done	4 (5*)	25	16-18	
Toast	1 to 9 pieces		5 (6*)	1-2	1-2	
Chicken	1 whole 2 to $2\frac{1}{2}$ lbs., split lengthwise		2 (3*)	35-40	25	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts		2 (3*)	25-30	10-15	
Lobster Tails	2-4 6 to 8 oz. each		3 (4*)	13-16	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	$\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ " thick		5 (6*)	7-8	6	
Ham Slices (precooked)	1" thick		3 (4*)	10	5	
	$\frac{1}{2}$ " thick		4 (5*)	7	4	
Pork Chops Well done	2 ($\frac{1}{2}$ " thick)		4 (5*)	10	8	
	2 (1" thick) about 1lb.		4 (5*)	13	8-9	

Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side (min.)	Second Side (min.)	Comments
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	Medium	5 (6*)	6	4-7	
		Well Done	5 (6*)	10	10	
	2 (1 1/2" thick) about 1lb.	Medium	5 (6*)	10	4-6	
		Well done	5 (6*)	17	12-14	
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)		4 (5*)	8	3	

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

NOTE

- The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.
- The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

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

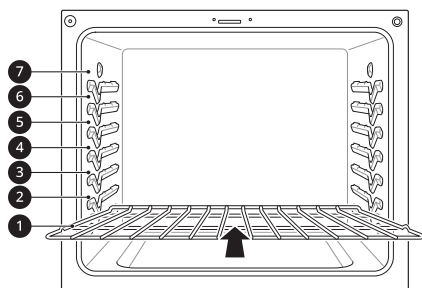
- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Proof

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking. (Set temperature: 92 °F)

Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.



- 2 Turn the oven mode knob to select **Proof/Warm** until **Proof** appears in the display.
- 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 . **Hot** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.

Warm

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

Setting the Warm Function

- 1 Turn the oven mode knob to select **Proof/Warm** until **Proof** appears in the display.
- 2 Press **2** to set **Warm**.
- 3 Press **START**.
- 4 To cancel the Warm function, turn the oven mode knob to the **OFF** position.

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.
- The Warm function will be maintained up to 3 hours unless the oven mode knob is turned to the **OFF** position.

Keep Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Keep Warm function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Keep Warm function should be used with any other cooking operations. The Keep Warm function can be used after cooking has finished using a Timed Cook or a Delayed Timed Cook.

Setting the Keep Warm Function after a Timed Cook

- 1 Select the **Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Air Fry, Slow Cook, or FrozenMeal** cooking mode.
- 2 Set the temperature.
- 3 Press **Cook Time** and enter the cook time using the number buttons.
- 4 Press **Keep Warm**.
- 5 To cancel the Keep Warm function, turn the oven mode knob to the **OFF** position.

NOTE

- You can also activate the Keep Warm function while operating some cook modes.
- The Keep Warm function will be maintained up to 3 hours unless you turn the oven mode knob to the **OFF** position.

Air Fry

This feature automatically increases the entered temperature by 50°F for optimal performance when using Air Fry.

The Air fry function is specially designed for oil-free frying.

Setting the Air Fry Function

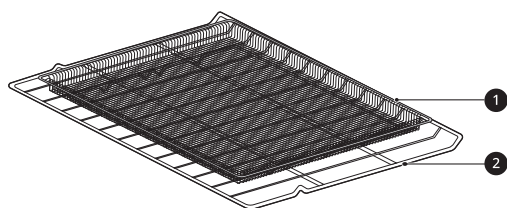
- 1 Turn the oven mode knob to select **Air Fry**. 400°F appears in the display.
- 2 Set the oven temperature. (Range: 300°F ~ 550°F)
- 3 Press **START**.
- 4 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **OFF** position.

NOTE

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Wet batters and coatings will not crisp or set when using the Air Fry mode.

Tips for Air Fry

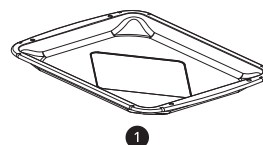
- For best results, use the provided air fry tray.
 - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



1 Air Fry Tray

2 Heavy Duty Rack

- If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined cookie pan.

**1 Broiler Pan**

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional air fry tray available from LG or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds.

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck breasts, or some plant-based proteins.

CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow

through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean or SelfClean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined baking pan on a rack in position 1 to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

† High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	5	15-25	
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	425	5	20-30	
Frozen Sweet Potato Fries	25	425	5	20-35	
Frozen Tater Tots	50	450	5	20-30	
Frozen Hash Browns	40	450	5	23-33	
POTATOES-Fresh/Homemade					
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	450	5	30-40	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry.Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	450	5	30-40	
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	425	5	15-25	
Frozen Chicken Strips	35	425	5	30-40	

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	425	5	25-35	
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings†	40	450	5	30-35	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks†	40	450	5	30-40	
Thighs	40	450	5	30-35	
Breasts	40	450	5	30-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	5	15-25	
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	425	5	18-28	
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	425	5	20-30	
Frozen Coconut Shrimp	25	425	5	20-30	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	425	5	20-30	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	425	5	20-30	
Mixed Vegetables	35	425	5	20-30	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

Air Sous-Vide

This feature is only available on some models.

Air Sous-Vide cooking uses air to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches before cooking.

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous-Vide.
- Refer to the cooking guide for recommended Air Sous-Vide settings.

Benefits of Air Sous-Vide

The lower temperatures and long cooking times used in Air Sous-Vide cooking provide many benefits.

- Healthier
 - Compared to other cooking methods, Air Sous-Vide retains most of the original nutrients in food.
- Safe and Convenient
 - The long cooking times used in Air Sous-Vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled in an

- ice bath and stored in the freezer or refrigerator after cooking.
- Crisp and Moist Results
 - The fine temperature control of Air Sous-Vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Air Sous-Vide Mode

- 1 Place the heavy duty rack in position 3 and place the sealed food bag on it.

- 2 Turn the oven mode knob to select **Air Sous-Vide** mode.
- 3 Set the desired oven temperature. (Range: 100 °F ~ 205 °F)
- 4 Press **START**.
- 5 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely.

Recommended Air Sous-Vide Guide

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Time		
			Min	Target	Max
Beef steak	1" thick 14.1-17.6 oz	135	-	2 hr.	2.5 hr.
Chicken breast	4.2-5.3 oz	145	-	2.5 hr.	3 hr.
Salmon	1" thick 7 oz	130	-	2 hr.	2.5 hr.
Asparagus	2.8 oz / 6 ea 5.6 oz / 12 ea	185	20 min.	30 min.	45 min.

Frozen Meal

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly. This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results with frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 4 at 400 °F.

- 3 Press **START**. The Frozen Meal function starts operation.
- 4 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **OFF** position.

NOTE

- To cancel the Frozen Meal function during use, turn the oven mode knob to the **OFF** position at any time.

Setting the Frozen Meal Function

- 1 Turn the oven mode knob to select **Frozen Meal**. **Frozen** appears in the display.
- 2 Set the cook temperature using the number buttons.

Slow Cook

This feature is only available on some models. The Slow Cook function is specially designed for grilling beef, pork and poultry. It is common for the surface of the food to darken after the completion of the Slow Cook. No preheating is required when using the Slow Cook mode.

Setting the Slow Cook Function

- 1 Turn the oven mode knob to select **Slow Cook**. **Hi** appears in the display.
- 2 Select the desired option by pressing either 1 or 2.
 - 1: Hi (275 °F)
 - 2: Lo (220 °F)
- 3 Press **START**.
 - The Slow Cook function starts operation.
- 4 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **OFF** position.

NOTE

- To cancel Slow Cook during use, turn the oven mode knob to the **OFF** position at any time.
- For best results, use a single rack in position 1 or 2.

Remote Start

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, this function starts preheating and then holds the temperature for up to 12 hours (including preheating time). If the appliance is not connected to the network, **OFF** appears in the display. Follow the instructions in the Smart Functions section to connect the appliance to the network.

Setting Remote Start

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

NOTE

- Do not place food in the oven before or during the Remote Start run time.
- Remote Start is disconnected in the following situations:
 - Remote Start is never set up in the smartphone app.
 - The Remote Start status is **OFF** or **door**.
 - Remote Start experiences a problem during operation.
 - The Remote Start function cannot be started when the oven door is open. A beep alerts you to shut the door.

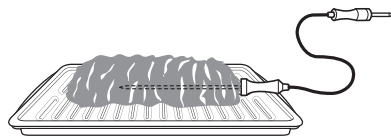
Meat Probe

This feature is only available on some models.

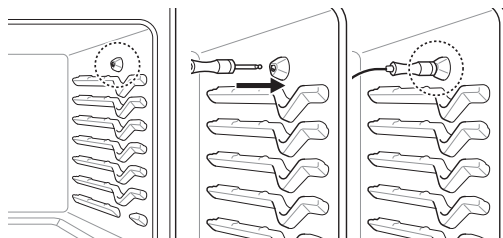
The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming, proofing, FrozenMeal or Air Sous-Vide. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into 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: touch **3**, **7** and **5** until 375 °F appears in the display.
- 3** Press **Start**.
- 4** Set the probe temperature: touch **1**, **6** and **0** until 160 °F appears in the display.
- 5** Press **Start**.

NOTE

- 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

- 1** Press **Temp**.
- 2** Set the oven temperature.
- 3** Press **Start**.
- 4** Set the probe temperature.
- 5** Press **Start**.

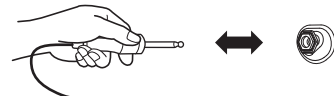
IMPORTANT NOTE

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.

- Do not pull wire to remove probe. Hold the probe head, not the wire, when inserting or removing probe.



Recommended Probe Temperature

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)

Using the Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons are inactive. 5b will appear in display.

- 1** Disconnect the probe. The probe function is not available in Sabbath mode.
- 2** Turn the oven mode knob to select **Bake**.
- 3** Set the desired temperature and cook time.
- 4** Press **START**.
- 5** Press and hold **Settings** for three seconds. 5b appears in the display when the Sabbath mode is activated.
- 6** To stop Sabbath mode, press and hold **Settings** for three seconds. To cancel the Bake function, set the oven mode knob to the **OFF** position at any time.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
 - If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
 - After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.
 - Please always close the oven door first before engaging Sabbath Mode.
-

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi.

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

LG ThinQ Application Features

- **Smart Diagnosis™**
 - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
 - Allows you to set various options on the oven and in the application.
- **Scan to Cook**
 - Scan the barcode on a ready-made meal using the LG ThinQ application and send the recommended or customized cooking instructions straight to your oven. Remote Start must be activated on the oven to use Scan to Cook.
- **Monitoring**
 - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is off.
- **Timer**
 - You can set the timer from the application.
- **Firmware Update**
 - Keep the appliance updated.

NOTE

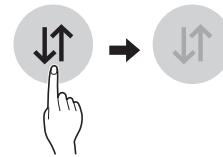
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without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

NOTE

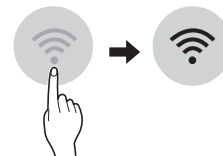
- Scan to Cook cannot be used while the timer is running. Cancel the timer operation to use Scan to Cook.

Before Using LG ThinQ Application

- 1** Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to register or fail to install the application.
- 2** Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



- 3** Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the  icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.

NOTE

- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG ThinQ Application

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

Connecting to Wi-Fi

The **Wi-Fi** button, when used with the **LG ThinQ** application, allows the appliance to connect to a home Wi-Fi network. The  icon shows the status of the appliance's network connection. The icon illuminates when the appliance is connected to the Wi-Fi network.

• Initial Appliance Connection

Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

• Reconnecting the Appliance or Connecting Another User

Press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

Wireless LAN Module Specifications

Frequency Range	2412 - 2462 MHz
Output Power (Max)	< 30 dBm

Industry Canada Statement

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

(1) This device may not cause interference.

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

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

Open Source Software Notice Information

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

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

Smart Diagnosis™ Feature

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

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.

- 3 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

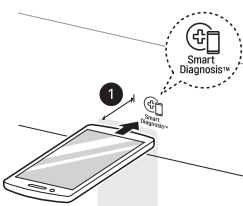
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

- 1 Press the **START** button for three seconds.
 - If the display has been locked, you must deactivate the lock and then reactivate it.
- 2 Hold the mouthpiece of your phone in front of the Smart Diagnosis logo located on the control panel.



① Max: 3/8" (10 mm)

MAINTENANCE

Cleaning

CAUTION

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

General Cleaning Tips

- 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.

Exterior

Control Panel

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

Front Manifold Panel and Knobs

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

CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.

- To clean the knobs, make sure that they are in the **OFF** position and pull them straight off the stems.
 - To replace the knobs, make sure the knob has the **OFF** position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.
-

NOTE

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

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.

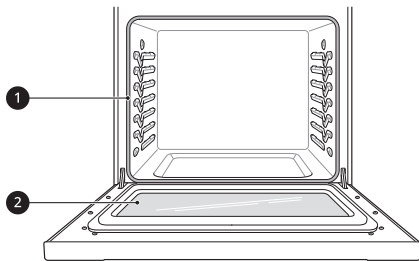
NOTE

- 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.
-

Oven Door

CAUTION

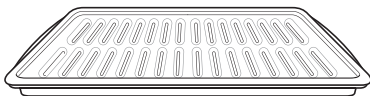
- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray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



① Don't hand clean oven door gasket

② Do hand clean door

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. (On some models)
- 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.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the Self Clean cycle (On some models) and EasyClean.

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

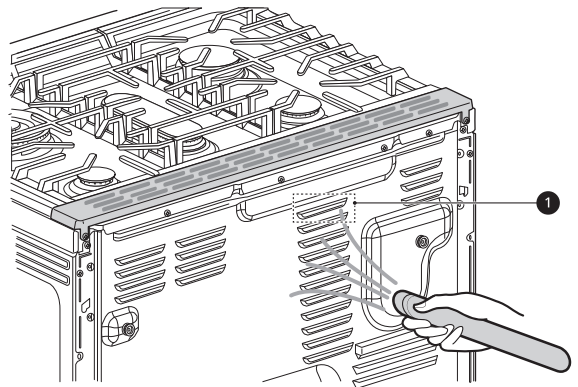
NOTE

- For Models with Self Clean function:
 - 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.

Vent Louvers

- The appearance of the range may differ from model to model.

Use a vacuum cleaner with a brush or crevice attachment to clean the vent louvers ①. Do not remove the panel covering the range.

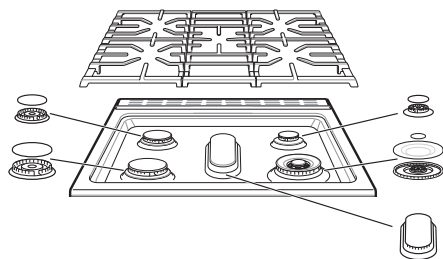


Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

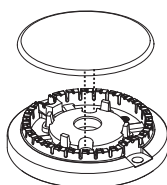
Position and size of burners vary by model.

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

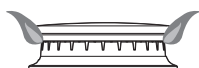


⚠ CAUTION

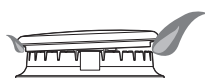
- Make sure burner heads and caps are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.



- When burner cap is properly set.



- When burner cap is not properly set.



Cleaning Burner Heads/Caps

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

⚠ CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could

cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.

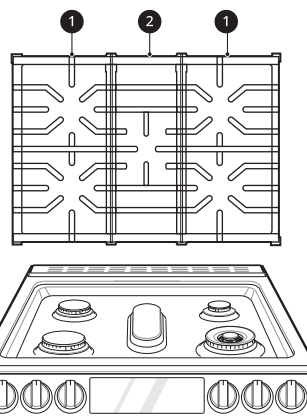
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

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

Burner Grates

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



- ① Side grate
- ② Center grate

⚠ CAUTION

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

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Do not put the grate in the oven during self cleaning mode. (On some models)
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Cleaning the Cooktop Surface

The EasyClean coating makes cleaning the cooktop easier. Even heavy grease stains can be removed using only warm water.

CAUTION

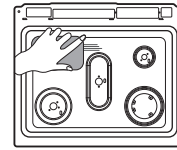
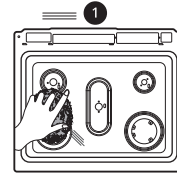
- Before cleaning, turn all controls to **OFF** and allow the cooktop to cool.
- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.
- When water is spilled on the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

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

- 1 Remove grates, burners and burner caps from the cooktop.
- 2 Scrape off and remove any burned-on debris with a plastic scraper or old credit card.
- 3 Clean the cooktop with a wet, non-scratch scouring sponge or pad.

NOTE

- EasyClean Stainless Steel Cooktop
 - To avoid scratching the cooktop surface, do not use abrasive or metal scouring sponges or pads.
 - Rub in the direction of the grain to avoid damaging the surface.



- 1 Direction of the grain

- As with any cooktop, some stains may not be removable.
- If the cooktop has hardened residue, use a kitchen detergent for an easier cleaning.

EasyClean

This feature is only available on some models.

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**. You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean feature instead of Self Clean.

When needed, the range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils. (On some models)

- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the Self Clean cycle.

Benefits of EasyClean

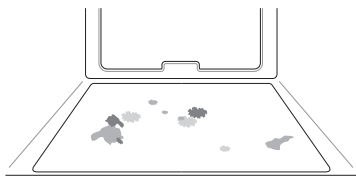
- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience (On some models)
 - Delays the need for a Self Clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter Self Clean time

NOTE

- For models without Self Clean option
 - The EasyClean feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. Because the range does not include a Self Clean option, clean the oven regularly using the EasyClean feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

When to Use EasyClean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Small drops or spots
- Types of soils: Cheese or other ingredients
- Common food items that can soil your oven: Pizza

Case 2

- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures

EasyClean Instruction Guide

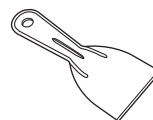
NOTE

- 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.

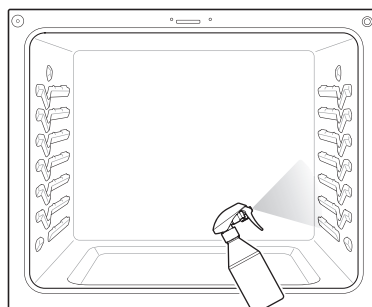
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking 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.

- 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**.

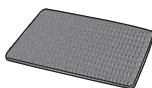
CAUTION

- 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.
 - For models with Self Clean function
 - 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. If a Self Clean option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

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

This feature is only available on some models.

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

- Clean only parts listed in manual. Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
 - 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.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light lamp cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- 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.

CAUTION

- 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.
- 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.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a Self Clean cycle. Avoid touching the cooktop, door, window or oven vent area during a Self Clean cycle.

- 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.

NOTE

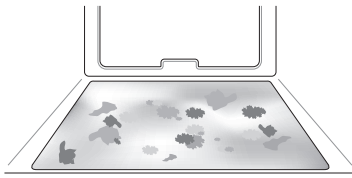
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.
- During the Self Clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.
- Clean the frame 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.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- 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.
- After a Self Clean cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating

and cooling. This is normal and will not affect performance.

- The Self Clean cycle cannot be started if the Control Lock 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.

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Medium to heavy splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Meat roasted at high temperatures

Case 2

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Filling or sugar based soils
- Common food items that can soil your oven: Pies

Case 3

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Cream or tomato sauce
- Common food items that can soil your oven: Casseroles

NOTE

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

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 buttons as below to select a self clean time from 3 to 5 hours.
 - 1 : 3 hours
 - 2 : 4 hours
 - 3 : 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 buttons as below to select a self clean time from 3 to 5 hours.

- **1** : 3 hours
- **2** : 4 hours
- **3** : 5 hours

- 3** Press **Start Time**.

- 4** Set the time of day you would like the Self Clean to start by pressing numbers.

- 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.

Removing/Assembling Lift-Off Oven Doors

Door Care Instructions

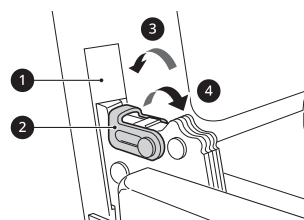
Most oven doors contain glass that can break.

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.

Removing Doors

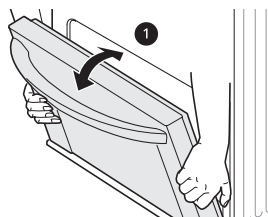
- 1** Fully open the door.
- 2** Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



- 1** Slot
- 2** Hinge Lock
- 3** Lock
- 4** Unlock

- 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.

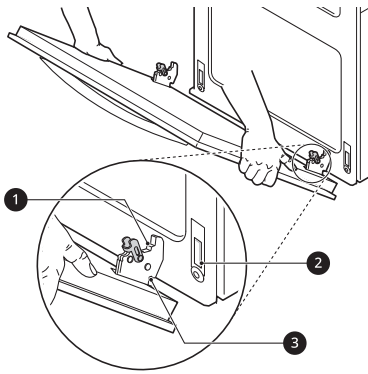


- 1** about 5°

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

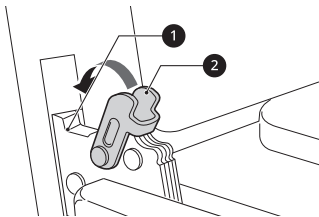
Assembling Doors

- 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.



- ❶ Hinge arm
- ❷ Bottom edge of slot
- ❸ Indentation

- 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.



- ❶ Hinge arm
- ❷ Hinge lock

- 5 Close the oven door.

Removing/Assembling Drawers

Removing Drawers

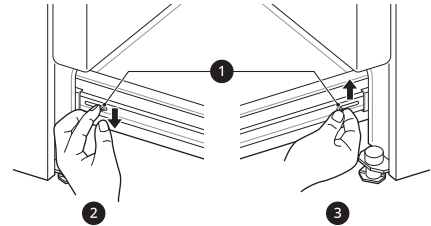
⚠ CAUTION

- 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.



- ❶ Lever
- ❷ Push down with finger
- ❸ Pull up with finger

- 3 Pull the drawer away from the range.

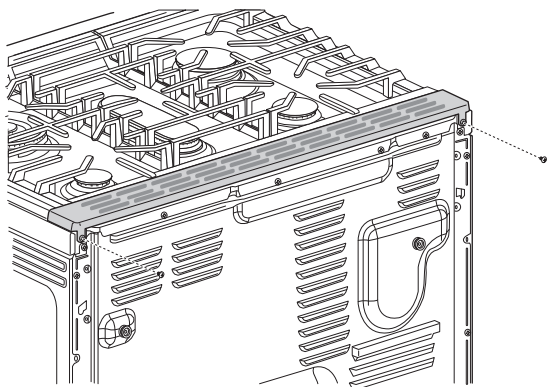
Assembling Drawers

- 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 inches).
- 4 Pull the drawer open again to seat the bearing glides into position.

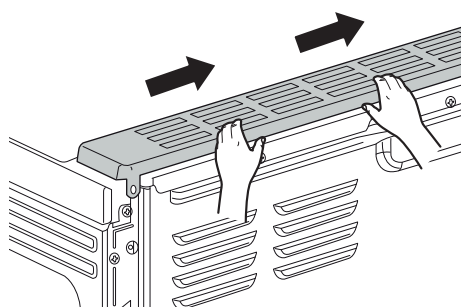
Removing/Assembling the Vent Trim

Removing the Vent Trim

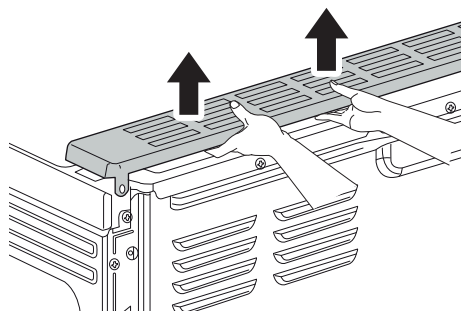
- 1 Using a screwdriver, remove the two screws holding the vent trim in place.



- 2** Move the vent trim in the indicated direction approximately 1/4".



- 3** Lift the vent trim.



Assembling the Vent Trim

Assemble the vent trim in the reverse sequence of its removal.

Replacing

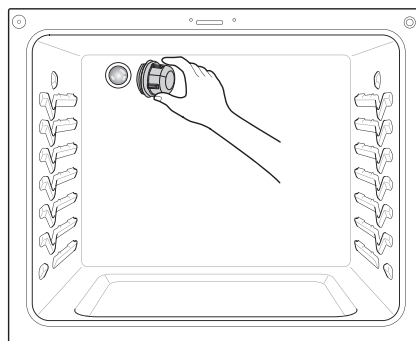
Changing the Oven Light

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

⚠ WARNING

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

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



TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

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

- A:
- 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.

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

- A: 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 "Changing Oven Settings" section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

- A: 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.

Q: Why is the time flashing?

- A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.

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

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

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

- A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer (on some models). 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.)

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

- A: 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.

Q: Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle? (On some models)

- A: 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.

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

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

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

A: 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.

Q: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the range is not in Control Lock mode. The lock  will show in the display if Control Lock is activated. To deactivate Control Lock, refer to "Control Lock" section. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

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

A: 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.

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

A: 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.

- For models with Self Clean function:

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.

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

A: 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 $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.

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

A: 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.

- For models with Self Clean function:

If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

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

A: Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended.

- For models with Self Clean function:

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.

Q: Is it safe for my convection fan or heater element to get wet during EasyClean?

A: Yes. The convection fan 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.

Q: Do I need to use all 1 $\frac{1}{4}$ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?

- A: 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.
- Q: I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean. Is this normal?**
- A: 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.
- Q: How often should I use EasyClean?**
- A: 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.
- Q: What is required for EasyClean?**
- A: 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.
- Q: How can I help keep children safe around the range?**
- A: Children should be supervised around the range whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the Control Lock feature to help prevent children from accidentally turning on the cooktop or oven. The Control Lock feature disables most control panel buttons and the cooktop control knobs. On some models, it also locks the oven door. Consult the "Control Lock" section of your owner's manual for details. (In models without a Self Clean option, the Control Lock feature locks the controls but does not lock the oven door.)
- Q: The third knob from the right doesn't light up. Is that normal?**
- A: This is normal. Your range is designed to light up only 5 burner knobs.
- Q: Why isn't the Instaview working?**
- A: Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench.

Before Calling for Service

Review this section before calling for service; doing so will save you both time and money.

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Top burners do not light or do not burn evenly.	The electrical plug is not inserted properly. Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	Electrode area is not clean. Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See "Cleaning Burner Heads/Caps" in the MAINTENANCE chapter.
	Burner parts are not installed properly. Make sure that the burner parts are installed correctly. See "Removing and Replacing the Gas Surface Burners" in the MAINTENANCE chapter.
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Burner heads and caps are not completely dry or properly positioned. Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.

Problem	Possible Cause & Solution
Burner flames are very large or yellow.	It may be due to improper installation or setting. • If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Shut-off valve is not fully open. • Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set. • See the "Oven" section in the Operation chapter.
	Rack position is incorrect or the rack is not level. • See the "Oven" section in the Operation chapter.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • See the "Oven" section in the Operation chapter.
	Oven thermostat needs to be adjusted. • See the "Adjusting the Oven Thermostat" section in the Operation chapter.
	The Clock is not set correctly. • See "Changing Oven Settings" in the OPERATION chapter.
	Aluminum foil used improperly in the oven. • See "Using Oven Racks" in Oven section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set. • Make sure you select the Broil mode properly.
	Improper rack position being used. • See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling. • Use broiling pan and grid.
	The oven door is not closed. • See "Broil" in the OPERATION chapter.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • See the "Oven" section in the Operation chapter.
Oven temperature too hot or too cold	Oven sensor needs to be adjusted. • See the "Adjusting the Oven Thermostat" section in the Operation chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle (On some models)	Excessive soil. • Turn off the Self Clean function. 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.
Burning or oily odor emitting from the vent	This is normal in a new oven. • This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)

Problem	Possible Cause & Solution
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 "Oven" section in the Operation chapter.
	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.	Cord is not plugged correctly. 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 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. Old grease or food spatters cause excessive smoking. Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	This happens when cooking foods high in moisture. This is normal.
	Excessive moisture was used when cleaning the window. Do not use excessive moisture when cleaning the window.

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Clock and timer does not work.	The electrical plug is not inserted properly. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Improper oven control settings See "Changing Oven Settings" in the OPERATION chapter.

Problem	Possible Cause & Solution
Oven light does not work.	It is time to replace the lamp or the lamp is not tightened enough. Replace or tighten lamp. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
	The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Oven will not Self Clean. (On some models)	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 Control Lock feature is active. See the "Control Lock" in "Changing Oven Settings" section.
Oven door does not open after a Self Clean cycle (On some models)	Oven is too hot. Allow the oven to cool below locking temperature.
	The control and door may be locked. 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 oven is not clean after a Self Clean cycle (On some models)	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 (On some models)	The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. Close the oven door.
"Loc" is on in the display when you want to cook (On some models)	The oven is locked because of the Control Lock feature. Deactivate the Control Lock feature.
Oven control beeps and displays any F code error.	Electronic control has detected a fault condition. - Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service. - Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service.
The oven racks were cleaned in a Self Clean cycle. (On some models)	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. Do not use lubricant sprays.
Displayed colon in the clock is flashing	This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. This is normal. Reset the clock and any cooking function.
Light can be seen through the oven air vents.	While the Broil function is running, it is normal to see a light between the oven air vents. This is normal.

Problem	Possible Cause & Solution
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. Uninstall the anti-tip device to move the range. Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
Convection fan stops. (During Conv.Bake mode)	Convection fan stops during a convection bake cycle. It 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.
Fan operation (During Bake Mode)	This is to ensure even baking results. It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven.

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
"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.
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner. This is normal.

Wi-Fi

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

LIMITED WARRANTY

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

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

Should your LG Gas Range ("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, replace or pro rate 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 from an authorized retailer 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)
One (1) year 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.

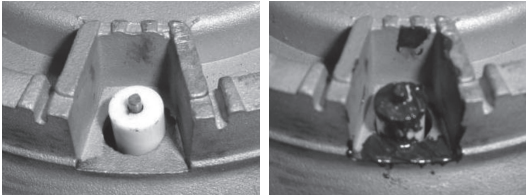
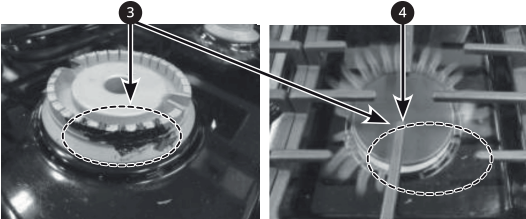
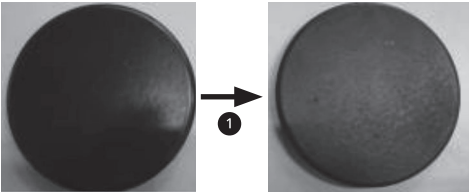
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

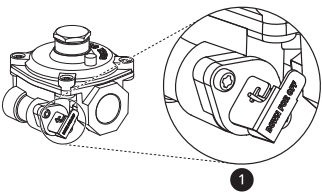
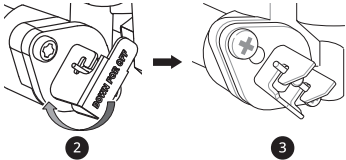
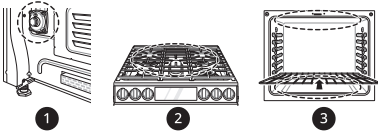
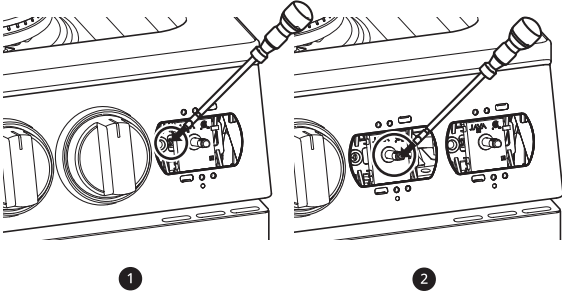
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;

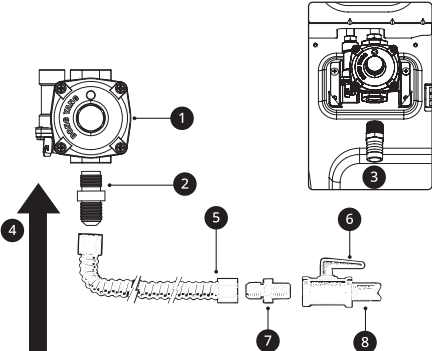
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the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

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Possible Cause & Prevention
Burners do not light.	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.  1 2 1 OK 2 Not working (must be cleaned) • Check and clean the gas electrode.
Uneven flame	Improper burner cap installation  1 2 1 Burner cap is properly seated. 2 Burner cap is NOT properly seated. • Check installation of burner head and cap. Burner ports clogged by food residue  3 4 3 Ports blocked by dirt 4 Flames uneven • Hardened residue should be removed using a toothbrush.
Burner cap color change and lost shine	Scratching - Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. Use of detergent or abrasive cleansers - To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)  1 1 Shine is lost.

Problem	Possible Cause & Prevention
Knobs melt	Improper usage Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven - Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. - If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
Flame or power is weak	Gas pressure may be weak Check with gas supplier first.
Surface is not level Oven is tipping	Range not leveled - Check with installer first. - Use carpenter's level ❶ to check level. Anti-tip device not installed correctly ❶ Approximately 0.65" (16.5 mm) ❷ Level both sides of range ❸ Screw must enter wood or concrete ❹ Anti-tip bracket ❺ Wall plate - Check with installer first.

Problem	Possible Cause & Prevention
Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working.	The gas pressure regulator valve is closed.  ❶ Lever's closed position • Check that the regulator valve is in the open position. • If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve.  ❶ Lever's closed position ❸ Lever's open position
Flames too big on converted cooktop (NP →LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop valve, broil/bake valve.)  ❶ Regulator ❷ Cooktop valve ❸ Broil/Bake valve • Check with installer first. • Refer to installation manual.
Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  ❶ ❷ • Check with installer first.

Problem	Possible Cause & Prevention
Gas smell	Improper connection Flexible Connector Hookup  ❶ Pressure regulator ❷ 1/2" Adapter ❸ 1/2" Adapter ❹ Gas Flow into Range ❺ Flex connector (6 ft. max.) ❻ Gas shut-off valve ❼ 1/2" Adapter ❽ 1/2" or 3/4" Gas pipe • 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.



MANUEL D'UTILISATION

CUISINIÈRE À GAZ

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

FRANÇAIS

LSGL6337* / LSGL6335*

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT :

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.

NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.

TABLE DES MATIÈRES

5 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

5 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

- 5 Messages de sécurité
- 5 Dispositif antibasculement

6 AVERTISSEMENT

- 6 Installation
- 7 Fonctionnement
- 8 Entretien
- 8 Instructions de mise à la terre
- 8 Risque d'incendie et matériaux inflammables

9 MISE EN GARDE

- 9 Installation
- 9 Fonctionnement
- 10 Entretien

11 APERÇU DU PRODUIT

11 Caractéristiques du produit

- 11 Extérieur et intérieur
- 11 Caractéristiques du produit
- 12 Accessoires

13 INSTALLATION

13 Avant l'installation

- 13 Outils nécessaires
- 13 Pièces
- 13 Dans le Commonwealth du Massachusetts
- 13 Déballage et déplacement de la cuisinière

14 Choix de l'emplacement adéquat

- 14 Ventilation
- 14 Plancher
- 14 Température ambiante
- 14 Exigences supplémentaires pour l'installation
- 15 Dimensions et dégagements

16 Nivellement

- 16 Mise à niveau de la cuisinière

17 Raccordement du gaz

- 17 Alimentation en gaz adéquate
- 17 Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

- 19 Réglage des volets d'air (pour la conversion au gaz de pétrole liquéfié)

19 Raccordement de l'électricité

- 19 Alimentation
- 19 Mise à la terre

19 Brûleurs de surface

- 19 Assemblage des brûleurs de surface
- 20 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface
- 20 Ajustement des brûleurs de surface à une flamme faible (mijoter)

21 Remplissage arrière en option

- 21 Installation de l'élément de remplissage arrière

22 Dispositif antibasculement

- 22 Installation du dispositif antibasculement

23 Effectuez un test de fonctionnement

- 23 Vérification de la cuisinière avant son utilisation

24 FONCTIONNEMENT

24 Panneau de commande

- 24 Caractéristiques du panneau de commande
- 25 Éclairage des boutons

26 Modification des réglages du four

- 26 Horloge
- 26 Lampe du four
- 26 Mise en marche et arrêt de la minuterie
- 27 Wi-Fi
- 27 Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, thermostat du four, voyant d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)
- 28 Verrouillage des commandes
- 29 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)
- 29 Temps de cuisson (cuisson minutée)
- 30 Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

31 Brûleurs de surface au gaz

- 31 Avant d'utiliser les brûleurs de surface au gaz
- 32 Emplacements des brûleurs
- 33 Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 33 Ajustement de l'intensité de la flamme
- 34 Utilisation des bons accessoires de cuisson
- 34 Utilisation d'un wok
- 34 Utilisation de la grille du wok
- 35 Utilisation des grils de la surface de cuisson
- 35 Utilisation de la plaque chauffante
- 36 En cas de panne de courant

37 Four

- 37 Avant d'utiliser le four
- 38 Évent du four
- 38 Utilisation des grilles du four
- 38 InstaView
- 39 Cuisson
- 39 Mode de convection
- 40 Guide de cuisson et de rôtissage recommandés
- 41 Gril
- 43 Guide sur la cuisson au gril recommandée
- 46 Levage du pain
- 46 Warm (Chauffer)
- 46 Fonction de réchaud
- 47 Fonction Air Fry
- 48 Guide sur la friture à l'air
- 50 Cuisson à air sous vide
- 51 Guide du mode de cuisson à air sous vide
- 51 Plats surgelés
- 51 Cuisson lente
- 52 Remote Start (Démarrage à distance)
- 52 Sonde thermique
- 53 Utilisation du mode Sabbath

55 FONCTIONS INTELLIGENTES

55 Application LG ThinQ

- 55 Caractéristiques de l'application LG ThinQ
- 55 Avant d'utiliser l'application LG ThinQ
- 56 Installation de l'application LG ThinQ
- 56 Connexion à un réseau wi-fi
- 56 Caractéristiques du module LAN sans fil
- 56 Avis d'Industrie Canada
- 57 Informations sur les logiciels libres

57 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

- 57 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes
- 57 Utilisation de la fonctionnalité de

diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

58 ENTRETIEN

58 Nettoyage

- 58 Conseils généraux de nettoyage
- 58 Extérieur
- 60 Brûleurs de surface au gaz
- 62 Fonction EasyClean
- 64 Autonettoyage
- 67 Retrait et assemblage des portes amovibles du four
- 68 Retrait et assemblage des tiroirs
- 69 Retrait et assemblage de la garniture d'évent

69 Remplacement

- 69 Remplacement de la lampe du four

70 DÉPANNAGE

70 FAQ

- 70 Foire aux questions

73 Avant de demander un service d'entretien

- 73 Cuisson
- 75 Pièces et caractéristiques
- 77 Bruits
- 78 Wi-Fi

79 GARANTIE LIMITÉE

79 CANADA

- 79 CONDITIONS
- 80 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :
- 85 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Téléchargez ce manuel du propriétaire à l'adresse <http://www.lg.com>.

Messages de sécurité

Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme **AVERTISSEMENT** ou **MISE EN GARDE**.

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas les consignes.



MISE EN GARDE

Vous pourriez vous blesser ou endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessures et ce qui peut se produire en cas de non-respect des consignes.

Dispositif antibasculement

Pour réduire le risque de basculement, l'appareil doit être fixé par un dispositif antibasculement installé adéquatement. Pour vérifier si le dispositif est installé adéquatement, assurez-vous que le dispositif antibasculement est enclenché, ou agrippez le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et inclinez-la prudemment vers l'avant. Consultez la section « Installation » pour plus de directives.



AVERTISSEMENT

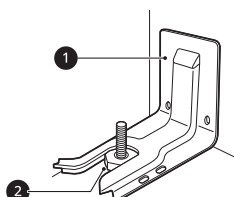
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.



- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.».
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Ne placez pas de gros objets lourds, comme des dindes entières, sur la porte ouverte du four. La cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne montez pas sur la porte du four et ne vous y asseyez pas. La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures liées au déversement de liquides chauds, à la chute d'aliments chauds ou au basculement de la cuisinière elle-même.
- N'enlevez jamais les pieds du four. La cuisinière ne sera plus fixée au support antibasculement si vous enlevez les pieds.



- ① Support antibasculement
- ② Pied de nivellement

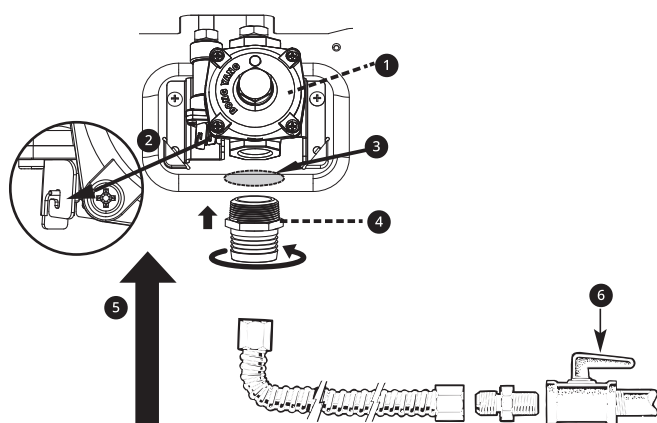
AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de blessures ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Installation

- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte, ou de faire fonctionner le four tant que la porte n'est pas adéquatement installée.
- Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de la conduite de gaz de la cuisinière et comment la fermer au besoin.
- Pour couper l'alimentation en gaz de la cuisinière, fermez la vanne d'alimentation principale en gaz en la tournant dans le sens horaire.



- ① Régulateur de pression
- ② Position d'ouverture (utilisation) du levier
- ③ Retirez l'étiquette
- ④ Adaptateur (1/2 po - 14 NPT)
- ⑤ Alimentation en gaz dans la cuisinière
- ⑥ Vanne d'arrêt de la conduite de gaz de la cuisinière

- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières au gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que la cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (gaz naturel ou gaz de pétrole liquéfié) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être

convertie pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.

- Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures corporelles graves ou des dommages matériels. L'entreprise de services qualifiée qui effectue ces réglages assume l'entière responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant d'entretenir l'appareil.
- Ce produit ne doit pas être installé sous des systèmes de ventilation à hotte qui soufflent l'air vers le bas.
 - Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs à gaz, ce qui pourrait causer des blessures et nuire aux performances de cuisson de l'unité.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la zone de circulation de la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.

Fonctionnement

- Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre substances potentiellement dangereuses, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué.
 - Il est possible de limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.
- Laissez les grilles du brûleur et les autres surfaces refroidir avant de les toucher.
- Ne bloquez jamais les événements (fentes d'aération) de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate.
 - Les fentes d'aération se trouvent à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, ainsi qu'au bas de la cuisinière.
- N'obstruez jamais le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant les fentes de ventilation ou les entrées d'air du four. Cela pourrait empêcher l'air de circuler jusqu'au brûleur, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Le fait de poser les pieds, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cette cuisinière pourrait l'endommager et causer des blessures graves. Ne permettez pas aux enfants de grimper sur la cuisinière ou de jouer à proximité. Le poids d'un enfant qui grimpe sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière, ce qui pourrait causer des brûlures graves ou d'autres blessures.
- Ne placez jamais vos doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Si la porte est accrochée par accident, la charnière claquera contre le cadre du four et vous blessera les doigts.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance lorsqu'une cuisinière est chaude ou lorsqu'elle est en marche. Ils pourraient se brûler gravement.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir chauffant ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves.
- Ne vous mettez pas debout et ne mettez pas de poids excessif sur une porte ouverte. Cela pourrait faire basculer la cuisinière, endommager la porte ou blesser l'utilisateur.
- Pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Si vous le faites, cela expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Assurez-vous d'enlever de la cuisinière tous les matériaux d'emballage avant de la faire fonctionner afin d'éviter tout dommage causé par le feu ou la fumée, advenant le cas où les matériaux d'emballage s'enflammeraient.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lorsque vous ouvrez la porte et que le four est chaud, éloignez-vous de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- Ne faites pas chauffer les aliments dans des récipients scellés. La pression à l'intérieur du récipient pourrait augmenter et le faire éclater, ce qui pourrait causer des blessures.
- Ne recouvrez pas les parois ou le fond du four de papier d'aluminium et ne les laissez pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants dans le four. Cela pourrait créer un risque d'incendie ou endommager la cuisinière.
- Lors du fonctionnement du four, la surface supérieure de la cavité du tiroir peut devenir chaude et causer des brûlures. Ne laissez jamais les enfants sans supervision près du four ou de la surface de cuisson.
- Ne mettez pas vos mains dans le tiroir pendant le fonctionnement du four.



AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.



AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffe-ride. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.

Entretien

- Les grosses rayures ou les chocs répétés sur les portes de verre peuvent casser le verre.
- Les objets pouvant intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière ou de son dossier.
 - En montant sur la cuisinière pour aller chercher un objet, les enfants pourraient subir de graves blessures.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, à moins que ce manuel d'utilisation ne le recommande explicitement. Tous les autres besoins liés à la réparation doivent être confiés à un technicien qualifié.

Instructions de mise à la terre

- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de courant de 120 volts avec mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre adéquate du système électrique de votre domicile, vous êtes personnellement responsable de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cette cuisinière.

Risque d'incendie et matériaux inflammables

- Ne portez jamais de vêtements amples ou de bijoux lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudent lorsque vous fouillez dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four, ce qui pourrait causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles tels que de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne laissez pas de matériaux inflammables dans le four ou près de la surface de cuisson.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables dans la cuisinière ou à proximité.

- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse. Ne touchez jamais à une casserole ou une poêle ayant pris feu. Éteignez les commandes du four. Étouffez le feu d'une casserole ou d'une poêle enflammée se trouvant sur un brûleur de surface en couvrant complètement la casserole ou la poêle avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre polyvalente ou un extincteur à mousse.
 - Un feu de graisse peut être éteint en le recouvrant de bicarbonate de soude ou, le cas échéant, en utilisant un extincteur à poudre polyvalente ou un extincteur à mousse.
 - Une flamme jaillissant du four ou du tiroir peut être complètement étouffée en fermant la porte du four ou du tiroir et en éteignant la commande ou en utilisant un extincteur à poudre polyvalente ou un extincteur à mousse.
- Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux directives du fabricant.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et poser un grave danger. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux directives du fabricant.
- Lorsque vous utilisez une lèchefrite, assurez-vous de l'installer au bon endroit afin de réduire les risques qu'un feu de graisse se déclare.
- Il faut toujours enlever la lèchefrite de la cuisinière lorsque la cuisson est terminée. Les taches de graisse laissées dans la lèchefrite peuvent prendre feu si vous la remettez au four sans l'avoir d'abord nettoyée.
- Si un feu de graisse se déclare dans la lèchefrite, éteignez la fonction de cuisson utilisée et gardez la porte du four fermée pour contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Si la viande est trop proche de la flamme pendant la cuisson, le gras peut s'enflammer. Enlevez l'excès de gras de la viande pour éviter les grosses flambées.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Installation

- Après une utilisation prolongée de la cuisinière, le plancher peut devenir très chaud. Plusieurs revêtements de plancher n'y résistent pas. N'installez jamais la cuisinière sur du carrelage en vinyle ou du linoléum qui pourraient être abîmés par ce type d'utilisation. De plus, ne l'installez jamais directement sur un tapis intérieur de cuisine.

Fonctionnement

- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des accessoires de cuisson. Les objets rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque l'icône de verrouillage est affichée (sur certains modèles).
- N'utilisez pas la fonction de cuisson différée pour faire cuire les aliments très périssables comme des produits laitiers, du porc, de la volaille ou des fruits de mer.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
- Installez les grilles du four à la position souhaitée pendant que le four est froid.
- Pour éviter de vous brûler au moment de retirer les plats du four, faites glisser la grille vers l'extérieur jusqu'à la butée, puis prenez le plat. Cela vous permet également d'éviter de vous brûler en touchant les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Portez toujours des gants de cuisine lors que vous manipulez une grille chaude.

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- N'utilisez que des accessoires de cuisson en verre recommandés pour les fours au gaz.
- Pour plus de sécurité et de meilleures performances de cuisson, laissez toujours la porte du four fermée pendant la cuisson ou le grillage. Faire cuire ou griller des aliments alors que la porte est ouverte peut endommager les boutons ou les vannes. Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant la cuisson des aliments ou lorsque le four refroidit.
- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F
 - Volaille : 165 °F
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
 - Poissons et fruits de mer : 145 °F

Entretien

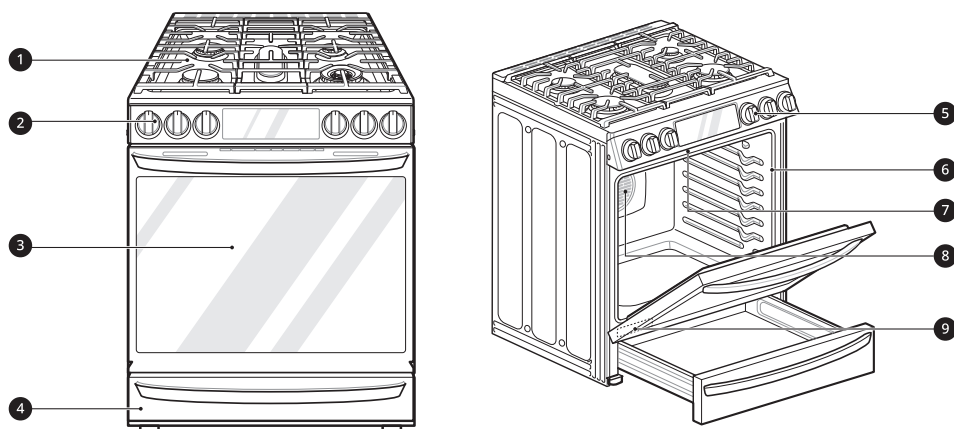
- N'utilisez pas de nettoyeurs commerciaux sur la finition du four ou toute autre partie du four. Ces produits endommageront la finition.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour prévenir l'apparition de taches ou de décoloration.
- Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter de vous blesser ou de vous brûler.

GARDEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

Extérieur et intérieur



- ❶ Surface de cuisson
- ❷ Boutons de la surface de cuisson
- ❸ Porte du four
- ❹ Tiroir de rangement (LSGL6337* : avec poignée, LSGL6335* : sans poignée)
- ❺ Bouton de mode du four
- ❻ Joint
- ❼ Brûleur de gril
- ❽ Brûleur de convection
- ❾ Plaque du modèle et du numéro de série

Caractéristiques du produit

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

Modèles de cuisinière et de fours	LSGL6337*, LSGL6335*
Description	Cuisinière au gaz encastrable avec four
Alimentation	0,5 kW 120 VCA
Dimensions extérieures	30 po (L) x 37 1/8 po (H) x 26 7/8 po (P) (profondeur avec la porte fermée) 76,2 cm (L) x 94,3 cm (H) x 68,3 cm (P) (profondeur avec la porte fermée)
Hauteur jusqu'à la surface de cuisson	37 1/8 po (94,3 cm)
Poids net	LSGL6337* : 160,17 lb (72,7 kg) LSGL6335* : 157,7 lb (71,5kg)

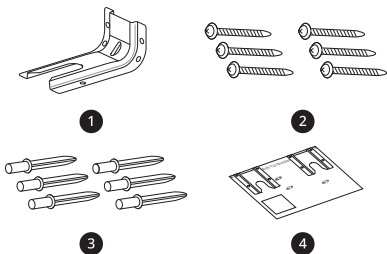
12 APERÇU DU PRODUIT

Modèles de cuisinière et de fours	LSGL6337*, LSGL6335*
Capacité totale	6,3 pieds cubes

Accessoires

Accessoires inclus

Trousse antibasculement



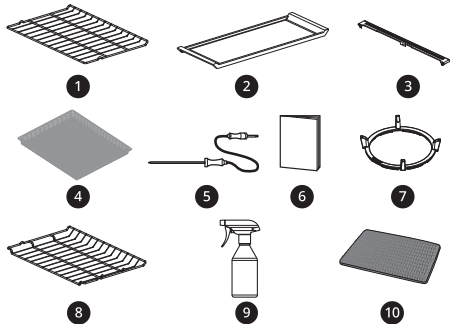
- 1 Support antibasculement (1)
- 2 Vis (6)
- 3 Ancrages (6)
- 4 Modèle (1)

Ensemble de conversion pour buse pour gaz de pétrole liquéfié



- 1 Buses de surface de cuisson
 - LSGL6337* : 6
 - LSGL6335* : 5
- 2 Buses de four (2)
- 3 Guide d'installation (1)

Autres accessoires



- 1 Grille robuste (1)
- 2 Plaque chauffante (1)
- 3 Élément de remplissage arrière (1)
- 4 Plateau Air Fry (1)
- 5 Sonde thermique (1)
 - Modèle LSGL6337* seulement
- 6 Manuel d'utilisation (1)
- 7 Grille pour wok (1)
 - Modèle LSGL6337* seulement
- 8 Grille de décalage (1)
- 9 Vaporisateur (1)
- 10 Tampon à récuser (1)

Accessoires optionnels



- 1 Grille
- 2 Lèche-frite

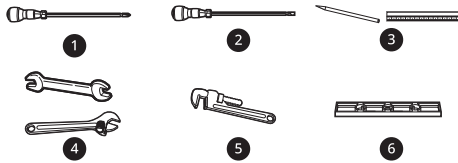
REMARQUE

- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (États-Unis) ou au 1 888 542-2623 (Canada).
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

INSTALLATION

Avant l'installation

Outils nécessaires



- ❶ Tournevis cruciforme
- ❷ Tournevis plat
- ❸ Crayon et règle
- ❹ Clé plate ou clé à molette
- ❺ Serre-tube (2) (un pour le support)
- ❻ Niveau

Pièces

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

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

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.

- Les robinets d'arrêt à bille pour la conduite de gaz doivent être munis d'une poignée en forme de T.
- Le connecteur de gaz flexible ne doit pas mesurer plus de 3 pi de longueur.

Déballage et déplacement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

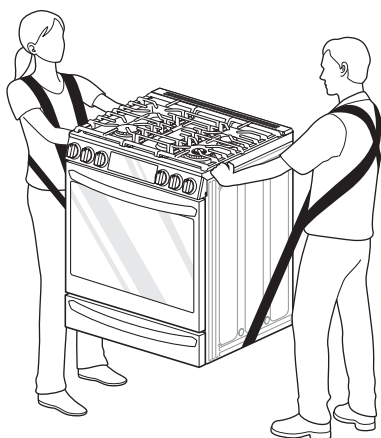
- Au moins deux personnes sont nécessaires pour déplacer et installer la cuisinière. (Risque de poids excessif.) Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des blessures, notamment au dos.
- N'utilisez pas la poignée de la porte pour pousser ou tirer la cuisinière pendant son installation ou lors de son déplacement pour le nettoyage ou l'entretien. Cela peut endommager gravement la porte de la cuisinière.
- Afin de réduire les risques de brûlures, ne déplacez jamais cet appareil lorsqu'il est chaud.

REMARQUE

- Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et les étiquettes temporaires de votre cuisinière avant l'utilisation. N'enlevez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette du numéro de modèle et de série ou la fiche technique qui se trouve à l'arrière de la cuisinière.
- Pour supprimer des résidus de ruban adhésif ou de colle, frottez vigoureusement la surface avec le pouce. Les résidus de ruban adhésif ou de colle peuvent également être enlevés en frottant une petite quantité de savon à vaisselle liquide sur l'adhésif avec les doigts. Essuyez avec de l'eau chaude, puis séchez.
- N'utilisez pas d'instruments tranchants, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs pour enlever du ruban adhésif ou de la colle. Ces produits peuvent endommager la surface de votre cuisinière.

REMARQUE

- Votre cuisinière est lourde et peut être installée sur des revêtements de sol souples, tels que du vinyle rembourré ou du tapis. Soyez prudent lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de sol. Pour ne pas endommager le sol, utilisez une courroie pour déplacer la cuisinière. Pour éviter d'endommager le revêtement de sol, vous pouvez aussi faire glisser la cuisinière sur du carton ou du contreplaqué.



cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement.

- Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin que l'appareil soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et d'entretien, en plus d'assurer une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous que le revêtement de sol peut supporter des températures d'au moins 167 °F (75 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation incluses dans ce manuel.

Température ambiante

- Assurez-vous que les revêtements muraux situés autour de la cuisinière peuvent résister à une chaleur pouvant monter jusqu'à 194 °F (90 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation incluses dans ce manuel.

Exigences supplémentaires pour l'installation

Maison mobile

L'installation des appareils conçus pour une installation dans une maison mobile doit être conforme à la norme sur la construction et la sécurité des maisons préfabriquées, 24 CFR, section 3280 (anciennement la norme fédérale sur la construction et la sécurité des maisons mobiles, 24, HUD section 280), ou encore, lorsque cette norme n'est pas applicable, à la dernière édition de la norme sur les installations dans les maisons préfabriquées (sites de maisons préfabriquées, communautés et installations), ANSI A225.1, ou aux codes locaux.

- Au Canada, l'installation dans une maison mobile doit être conforme aux normes d'installation dans des maisons préfabriquées CAN/CSA-Z240 MM.

Choix de l'emplacement adéquat

Ventilation

- Ne placez pas votre cuisinière dans un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture dans le plancher ou le mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiserries.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas de la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, ce qui pourrait causer des blessures ou un fonctionnement non désiré.

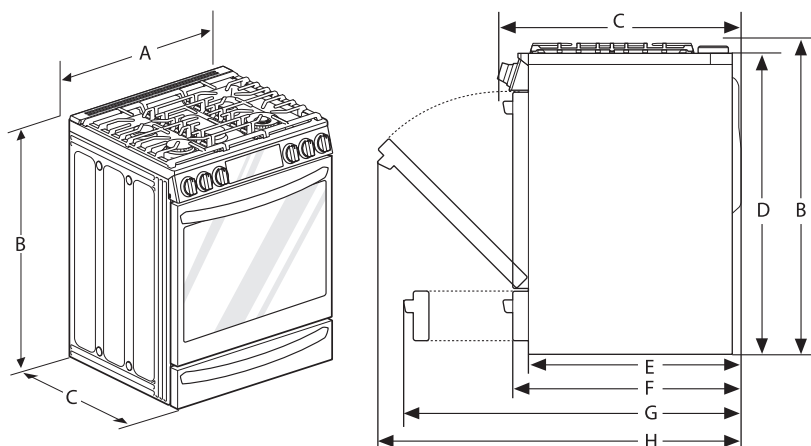
Plancher

- Votre cuisinière, comme beaucoup d'autres unités domestiques, est lourde et peut avoir été installée sur des revêtements de sol souples tels que du vinyle coussiné ou du tapis. Déplacez la

Dimensions et dégagements

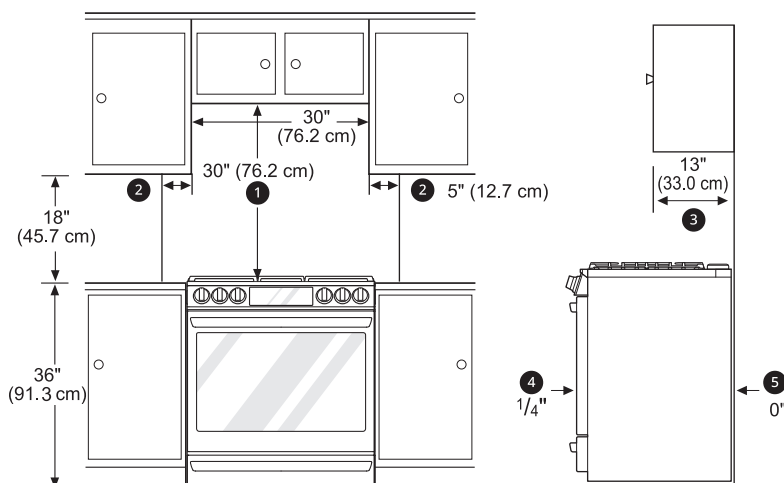
- Assurez-vous de garder un dégagement suffisant entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes.
- Ces dimensions doivent être respectées afin d'utiliser votre cuisinière de façon sécuritaire.
- L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture de la conduite (voir la section « Emplacement de la conduite de gaz et de la prise électrique ») peut être changé pour répondre aux besoins particuliers.
- Il est possible d'installer la cuisinière contre le mur du fond avec un dégagement de 0 po (accotée).

Dimensions



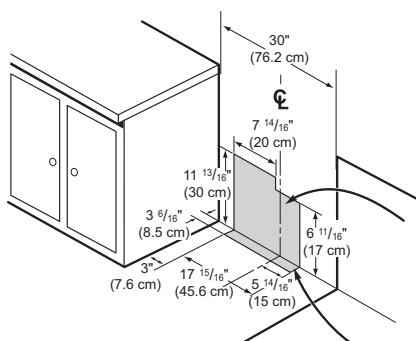
-	Dimensions	LSGL6337*, LSGL6335*
A	Largeur	30 po (761,8 mm)
B	Hauteur	37 1/8 po (943mm)
C	Profondeur (incluant la poignée de porte)	29 9/32 po (743,9 mm)
D	Hauteur (excluant l'évent de ventilation)	36 po (913,0 mm)
E	Profondeur (comprend uniquement le corps du produit encastré; exclut la porte, le tiroir et la poignée)	24 3/4 po (629,4 mm)
F	Profondeur (excluant la poignée de porte)	26 7/8 po (683 mm)
G	Profondeur lorsque le tiroir est complètement ouvert	38 7/16 po (976,7 mm) 36 1/16 po (916,2 mm) (excluant la poignée)
H	Profondeur lorsque la porte est complètement ouverte	48 5/8 po (1235,9 mm)

Dégagement



- ❶ Minimum
- ❷ Dégagement minimal au mur de gauche et au mur de droite
- ❸ Profondeur maximale pour les armoires situées au-dessus des comptoirs
- ❹ Partie avant du panneau latéral de la cuisinière devant l'armoire
- ❺ Vers les armoires sous la surface de cuisson et à l'arrière de la cuisinière

Emplacement de la conduite de gaz et de la prise électrique

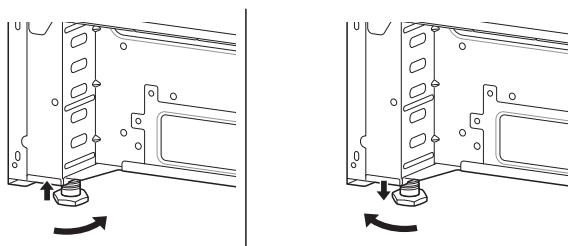


Nivellement

Mise à niveau de la cuisinière

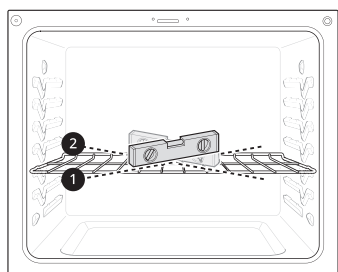
Mettez à niveau la cuisinière en ajustant la hauteur des pieds à l'aide d'une clé. Dévissez légèrement

les pieds pour faciliter l'insertion du pied arrière dans le support antibasculement.



Vérification des ajustements

- 1 Placez le niveau en diagonale sur la grille du four, puis vérifiez la mise à niveau dans chaque direction.
 - Faites la première vérification ①. Vérifiez ensuite ②.



- 2 Si le niveau n'indique pas que la cuisinière est de niveau, ajustez les pieds à l'aide d'une clé.

Raccordement du gaz

Alimentation en gaz adéquate

- Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour le gaz de pétrole liquéfié.
- Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.
- Cette cuisinière peut être convertie pour une utilisation avec du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Lorsque cette cuisinière est utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié, la conversion doit être effectuée par un installateur d'appareil au gaz de pétrole liquéfié qualifié avant d'essayer de mettre en marche la cuisinière.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la cuisinière, la pression du gaz naturel acheminé au régulateur doit se situer entre 5 et 13 pouces de colonne d'eau.
- Pour le gaz de pétrole liquéfié, la pression acheminée au régulateur doit se situer entre 10 et 13 pouces de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 po à la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.
- Peu importe le type de gaz utilisé, le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit rester dans la conduite d'alimentation.

- Le connecteur de métal flexible pour appareils électroménagers utilisé pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 5/8 po et une longueur maximale de 5 pieds. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques à simple paroi d'une longueur de moins de 6 pieds.

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

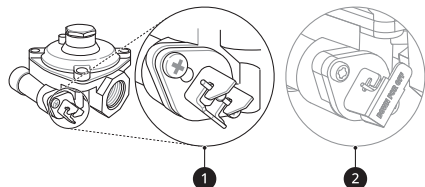
⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'isoler la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt pendant tout essai de pression de l'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
 - L'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
-
- Fermez la vanne d'alimentation en gaz de la cuisinière avant de la déplacer et laissez la vanne fermée jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé.
 - Puisque des conduites rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, l'utilisation d'un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale est recommandée, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.
 - Une vanne manuelle doit être installée à un endroit accessible de la conduite de gaz à l'extérieur de l'appareil afin de pouvoir allumer ou couper son alimentation en gaz.
 - Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
 - Pour éviter les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite certifié sur tous les filetages extérieurs.
- 1 Installez un adaptateur mâle de 1/2 po ou de 3/4 po sur le filetage intérieur NPT de la vanne d'arrêt manuelle, en prenant soin d'appuyer sur la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.

18 INSTALLATION

- 2** Installez un adaptateur mâle de 1/2 po sur le filetage intérieur NPT de 1/2 po à l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une contreclé sur le raccord du régulateur de pression pour éviter tout dommage.

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



- ❶ Levier en position ouverte
❷ Levier en position fermée

REMARQUE

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

- 3** Branchez un connecteur d'appareil métallique flexible sur l'adaptateur de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de manière à permettre le raccordement à la vanne d'arrêt.

- 4** Lorsque tous les branchements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position OFF et que la vanne du régulateur de pression est ouverte avant d'ouvrir la vanne d'alimentation principale en gaz.

- Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée à l'odeur.

- 5** Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essayez-le.

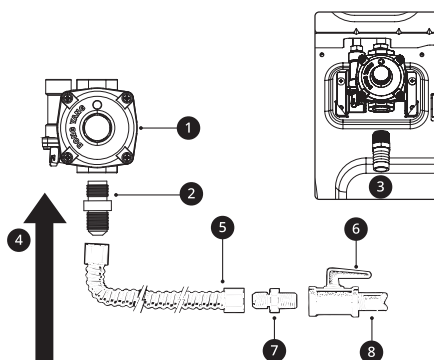
- Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux directives d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

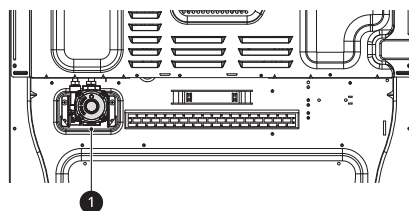
Mise en place du raccord flexible

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de la conduite de gaz de la cuisinière et comment la fermer au besoin.



- ❶ Régulateur de pression
❷ Adaptateur de 1/2 po
❸ Adaptateur de 1/2 po
❹ Alimentation en gaz dans la cuisinière
❺ Raccord flexible (maximum de 6 pi)
❻ Vanne d'arrêt de la conduite de gaz
❼ Adaptateur de 1/2 po
❽ Conduite de gaz de 1/2 po ou 3/4 po

Position du régulateur de pression



- ❶ Régulateur de pression

Réglage des volets d'air (pour la conversion au gaz de pétrole liquéfié)

La cuisinière est configurée en usine avec les volets d'air réglés pour une circulation d'air adéquate pour le gaz naturel. En cas de conversion de la cuisinière à l'alimentation en gaz de pétrole liquéfié, suivez les instructions fournies dans la trousse de conversion pour régler adéquatement les volets d'air. La conversion à l'alimentation en gaz de pétrole liquéfié doit être effectuée par un technicien qualifié.

Raccordement de l'électricité

Alimentation

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

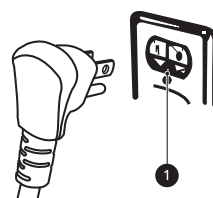
Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02.

Mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour assurer votre sécurité, cet appareil doit être adéquatement mis à la terre.
 - Ne coupez ni n'enlevez jamais la broche de mise à la terre du câble d'alimentation.
 - Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié afin de s'assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.
-
- Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui va dans une prise à trois trous (mise à la terre) standard, afin de minimiser la possibilité de décharge électrique provenant de cet appareil.
 - Si vous disposez d'une prise murale standard à deux broches, vous êtes personnellement responsable de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

- Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifiez qu'il est correctement mis à la terre ①.



- N'utilisez pas de fiche d'adaptateur. Le débranchement du cordon d'alimentation exerce une pression excessive sur l'adaptateur, ce qui pourrait causer la défaillance éventuelle de la borne de mise à la terre de l'adaptateur.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

REMARQUE

- Disjoncteurs de fuite à la terre
 - Les disjoncteurs de fuite à la terre (DFT) ne sont pas requis ni recommandés pour les prises des cuisinières au gaz.
 - Les DFT sont des dispositifs qui détectent les fuites de courant d'un circuit et coupent automatiquement le courant lorsqu'un seuil de fuite est détecté. Ces dispositifs doivent être réinitialisés manuellement par le consommateur. Le Code national de l'électricité exige l'utilisation de DFT pour des prises de cuisine installées sur des surfaces de comptoir.
 - Les performances de la cuisinière ne seront pas affectées si elle est branchée sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre, mais le réenclenchement occasionnel du circuit peut devenir agaçant.

Brûleurs de surface

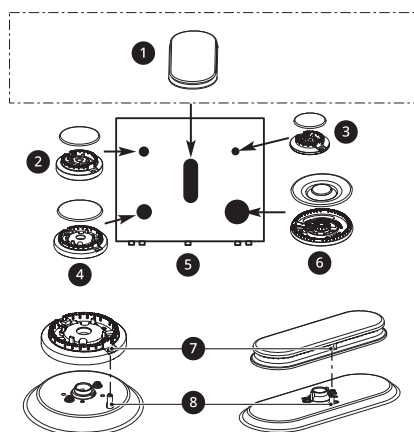
Assemblage des brûleurs de surface

⚠ MISE EN GARDE

- Ne faites pas fonctionner les brûleurs si les pièces ne sont pas toutes assemblées.

20 INSTALLATION

- 1 Placez les capuchons des brûleurs et les têtes sur la surface de cuisson.
 - Il y a un capuchon et une tête de brûleur de petite, de moyenne, de grande et de très grande taille, ainsi qu'une tête de brûleur de forme ovale (centre).
- 2 Assurez-vous que les capuchons et les têtes de brûleur soient installés aux bons endroits.
- 3 Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur se trouve bien au-dessus de l'électrode.



- 1 Assemblage de la tête et du capuchon du brûleur central (ovale)
- 2 Tête et capuchon de brûleur de taille moyenne
- 3 Tête et capuchon de brûleur de petite taille
- 4 Tête et capuchon de brûleur de grande taille
- 5 Avant de la cuisinière
- 6 Tête et capuchon de brûleur double
 - Modèle LSG6337* seulementTête et capuchon de brûleur de très grande taille
 - Modèle LSG6335* seulement
- 7 Trou
- 8 Électrode

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur de surface, puis enfoncez-le et tournez-le simultanément à la

position **Lite**. Vous entendrez un clic indiquant que le module d'allumage fonctionne bien.

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

Qualité des flammes

Vous devez confirmer visuellement la qualité de la combustion des flammes du brûleur.

Flammes jaunes

Appeler un réparateur.



Pointes jaunes sur les cônes externes

Ceci est normal pour le gaz de pétrole liquéfié.



Flammes bleu pâle

Ceci est normal pour le gaz naturel.

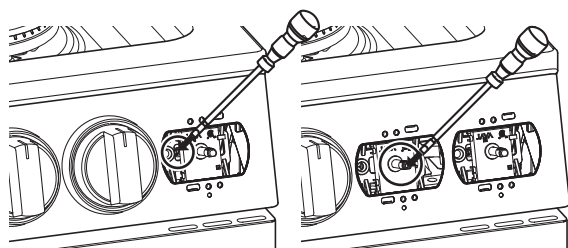


REMARQUE

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

Ajustement des brûleurs de surface à une flamme faible (mijoter)

- 1 Allumez tous les brûleurs de surface.
- 2 Tournez le bouton du brûleur que vous voulez régler à la position **Lo**.
- 3 Enlevez le bouton et l'anneau du bouton.
- 4 Insérez un petit tournevis plat dans l'ouverture indiquée.



- ❶ Brûleur double pour le mijotage
- ❷ Brûleur pour le mijotage excluant le brûleur double

- 5 Tournez la vis pour ajuster.
- Retenez la tige de la soupape d'une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.
- 6 Replacez le bouton.
- 7 Vérifiez la stabilité de la flamme.
- Vérification 1 : faites tourner le bouton de la position **Hi** à la position **Lo** rapidement. Si la flamme s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
 - Vérification 2 : alors que le brûleur est réglé à la position **Lo**, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si les courants d'air créés par le mouvement de la porte éteignent la flamme, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
- 8 Répétez les étapes 1 à 7 pour chaque brûleur de surface.

REMARQUE

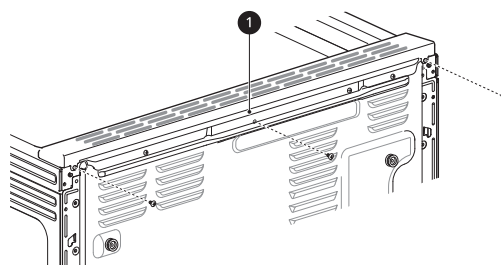
- Le produit est expédié avec le réglage de flamme faible (mijoter) à sa limite inférieure. Ce réglage ne peut être plus bas.

remplissage arrière fourni avec la cuisinière encastrable.

REMARQUE

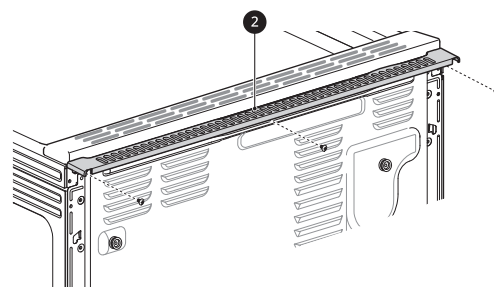
- Si la profondeur du comptoir est supérieure à 25 3/8 po, il y aura un espace entre l'ensemble de remplissage et la paroi arrière.
- Si la profondeur du comptoir est inférieure à 24 3/4 po, le panneau de commande ne s'alignera pas avec le comptoir.

- 1 À l'aide d'un tournevis, enlevez les trois vis qui maintiennent en place la plaque arrière supérieure.



❶ Plaque arrière supérieure

- 2 En utilisant les trois vis enlevées à l'étape 1, fixez la plaque arrière supérieure et l'ensemble de remplissage comme indiqué.



❷ Élément de remplissage arrière

Remplissage arrière en option

Installation de l'élément de remplissage arrière

Si le comptoir ne couvre pas l'ouverture de la paroi arrière, vous devrez utiliser l'ensemble de

Dispositif antibasculement

Installation du dispositif antibasculement

Risque de basculement

⚠ AVERTISSEMENT

- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.



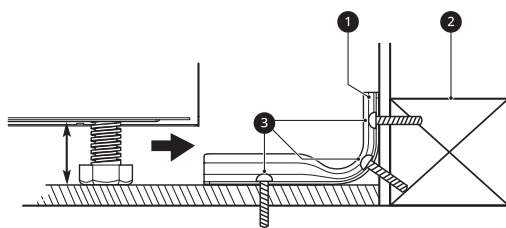
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.».
- Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- La cuisinière doit être fixée au moyen d'un dispositif antibasculement approuvé à cette fin.
- Si la cuisinière ou le dispositif antibasculement ne sont pas bien installés, la cuisinière pourrait basculer si une personne pose les pieds, s'appuie ou s'assoit sur la porte ouverte.
- L'utilisation de ce dispositif ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.

- Après avoir installé le dispositif antibasculement, vérifiez qu'il est en place en tentant de basculer la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière a été conçue pour respecter toutes les normes de basculement reconnues par l'industrie dans des conditions normales.

- L'installation du dispositif antibasculement doit être conforme à tous les codes locaux relatifs à la fixation de l'appareil.

Utilisation de la plaque d'installation du dispositif antibasculement

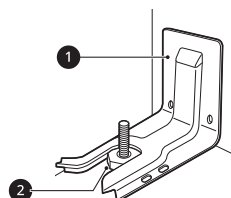
- Le dispositif antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit d'installation. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lisez et suivez les consignes d'installation de la cuisinière.
- Les vis ③ doivent entrer dans le bois ou le béton.



① Support antibasculement

② Plaque murale

Enclenchement du dispositif antibasculement



① Support antibasculement

② Pied de nivellement

- 1 Faites glisser la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le dispositif antibasculement.
 - Assurez-vous que le pied arrière s'insère dans le dispositif antibasculement et s'y enclenche.
- 2 Vérifiez que l'installation est adéquate en agrippant le bord avant de la surface de cuisson et en tentant doucement de la faire basculer vers l'avant.

Effectuez un test de fonctionnement

Vérification de la cuisinière avant son utilisation

REMARQUE

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

REMARQUE

- Le brûleur peut prendre de 30 à 90 secondes avant de commencer à chauffer.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de cuisson

Pour vérifier l'allumage des brûleurs de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Enlevez tous les matériaux d'emballage se trouvant à l'intérieur du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Bake**. L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
 - Assurez-vous que la porte est fermée.
- 3 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- Le brûleur peut prendre de 30 à 90 secondes avant de commencer à chauffer.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de gril

Pour vérifier l'allumage des brûleurs de gril, suivez les étapes ci-dessous :

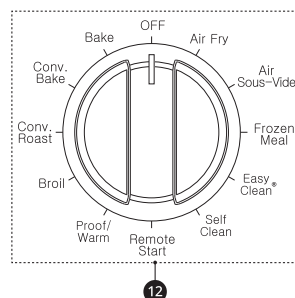
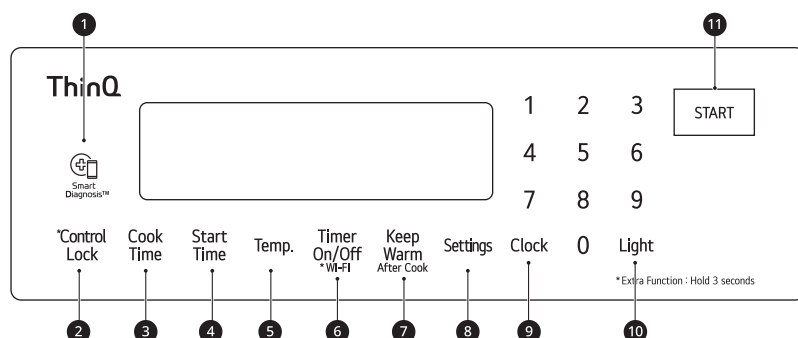
- 1 Enlevez tous les matériaux d'emballage se trouvant à l'intérieur du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner **Broil High**. L'indication **Hi** s'affiche à l'écran.
 - Assurez-vous que la porte est fermée.
- 3 Appuyez sur **START**.

FONCTIONNEMENT

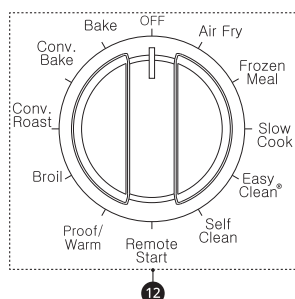
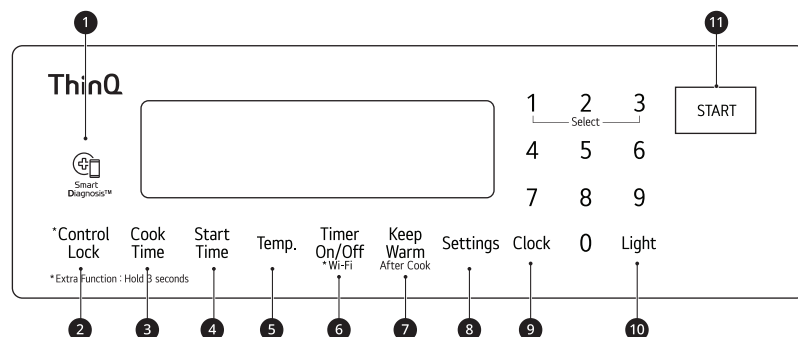
Panneau de commande

Caractéristiques du panneau de commande

Modèle : LSG6337*



Modèle : LSG6335*



1 Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez la touche **Smart Diagnosis** pour activer la fonction de diagnostic intelligent.

2 Control Lock

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commande.

3 Cook Time

Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson des aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson réglé est terminé.

4 Start Time

Appuyez sur la touche pour régler la cuisson minutée différée. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

5 Temp.

Appuyez sur la touche pour régler la température du four pendant son utilisation.

6 Timer On/Off / Wi-Fi

Appuyez sur la touche pour régler ou annuler la minuterie du four.

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour connecter l'appareil au réseau Wi-Fi.

7 Keep Warm

Appuyez sur la touche pour garder les aliments chauds après la cuisson.

- Il vaut mieux utiliser cette fonction après la cuisson au four.

8 Settings

Appuyez sur la touche pour sélectionner et régler les paramètres du four.

9 Clock

Appuyez sur la touche pour régler l'heure.

10 Light

Appuyez sur la touche pour allumer ou éteindre la lumière du four.

11 START

Appuyez sur la touche pour activer toutes les fonctions du four.

12 Bouton de mode du four

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

REMARQUE

• Horloge clignotante

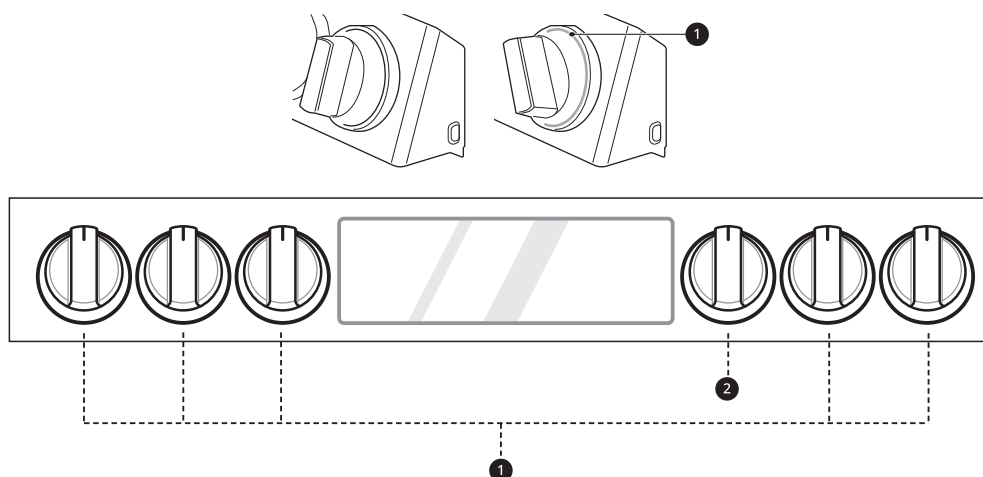
Si les deux points de l'horloge clignotent, appuyez sur **Clock** et réglez l'heure de nouveau, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour activer l'affichage.

Éclairage des boutons

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Le bord des boutons s'allume lorsque vous les tournez pour faire fonctionner les éléments chauffants (sauf le bouton de mode).



1 Éclairage à DEL

2 Bouton de mode

REMARQUE

- Le bouton de mode du four ne fait pas fonctionner l'éclairage des boutons.

REMARQUE

- Si l'éclairage des boutons ne correspond pas au fonctionnement réel des éléments chauffants, cela peut indiquer un problème avec le produit.

Modification des réglages du four

Horloge

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

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur les touches pour régler l'heure. Par exemple, pour que l'horloge affiche 10:30, appuyez sur les touches suivantes : 1, 0, 3 et 0.
- 3 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.
- Pour voir l'heure lorsque l'écran affiche d'autres informations, appuyez sur **Clock**.
- Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'écran revient au réglage d'origine.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne de courant. Réglez l'heure de nouveau.

Lampe du four

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

- Appuyez sur le bouton **Light** pour allumer manuellement la lampe du four.

REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction d'autonettoyage est activée.
- La lumière du four s'éteint automatiquement après 90 secondes.

Mise en marche et arrêt de la minuterie

La fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de commencer ou d'arrêter la cuisson.

On peut utiliser la fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

Par exemple, pour régler cinq minutes :

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Timer On/Off**. 0:00 s'affiche et **Timer** clignote à l'écran.
- 2 Appuyez sur **5**. L'indication 0:05 s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Timer On/Off** pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant apparaît sur l'affichage.

REMARQUE

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

- 4 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affiche à l'écran. Un son se fera entendre toutes les quinze secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Timer On/Off**.

REMARQUE

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

Annulation de la minuterie

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

Wi-Fi

Le bouton **Wi-Fi** est utilisé pour établir la connexion de l'appareil au réseau Wi-Fi domestique.

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez enfoncée la touche **Timer On/Off** pendant trois secondes.
- 3 La mise sous tension active l'émission d'un signal sonore, le mot **SEt** apparaît à l'écran et l'icône Wi-Fi (📶) clignote.
- 4 Connectez l'appareil au réseau Wi-Fi à l'aide de l'application sur le téléphone intelligent.
- 5 Pour déconnecter l'appareil du réseau, supprimez-le des appareils connectés dans l'application.

REMARQUE

- Pour obtenir plus de détails, consultez la section « Fonctions intelligentes » du manuel d'utilisation.

Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, thermostat du four, voyant d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)

Appuyez sur la touche **Settings** plusieurs fois pour faire défiler les paramètres du four et les modifier.

La touche **Settings** vous permet de :

- régler le mode d'affichage sur l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la fonction de conversion automatique de la convection
- régler la température du four
- activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage

- régler le volume de l'avertisseur
- changer l'échelle de température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice-versa

Réglage du mode d'affichage de l'heure

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 Appuyez une fois sur la touche **Settings**.
- 2 Appuyez sur **1** pour basculer entre le mode horloge 12 heures et 24 heures.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage de la conversion automatique de la convection

Lorsque les modes **Conv. Bake** et **Conv. Roast** sont sélectionnés, la conversion automatique de la convection convertit automatiquement la température de la recette standard que vous avez entrée à une température de convection en soustrayant 25 °F (14 °C). La température convertie automatiquement s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous sélectionnez le mode **Conv. Bake** et que vous entrez 350 °F, l'indication « 325 °F » s'affiche à l'écran après le préchauffage.

La fonction de conversion automatique de la convection est activée par défaut. Pour modifier le réglage, suivez les directives ci-dessous.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour désactiver ou activer la conversion automatique.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du thermostat du four

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même le thermostat du four.

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le four avec le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat à nouveau en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était trop poussé, 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 vous soyez satisfait du réglage du four.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.
- 2 Utilisez les touches numériques pour entrer le nombre de degrés souhaité pour le réglage de la température du four.
- 3 Ajustez la température en appuyant sur **Settings** à plusieurs reprises pour passer de plus (+) à moins (-) et vice-versa.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

REMARQUE

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

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

Quand le four atteint la température demandée, le témoin de l'alarme de préchauffage clignote cinq fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour allumer ou éteindre la lumière.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner **Hi**, **Lo** ou **OFF**.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Unit** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Verrouillage des commandes

La fonction **Control Lock** permet de verrouiller le panneau de commande ainsi que le bouton de mode du four.

- Lorsque la fonction **Control Lock** est activée, la surface de cuisson fonctionne toujours, mais le bouton de mode du four ne fonctionne pas.

- 1 Maintenez enfoncée la touche **Control Lock** pendant trois secondes.
- 2 La mélodie de verrouillage se fait entendre. **Loc** et le cadenas  apparaissent à l'écran.
- 3 Pour désactiver la fonction **Control Lock**, appuyez sur la touche **Control Lock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et les commandes se déverrouillent.

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**.

⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous utilisez les différentes fonctions 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 lorsqu'ils sont réfrigérés, ces aliments 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. Consommer des aliments gâtés peut causer un empoisonnement alimentaire.

Réglage de la fonction de cuisson minutée différée

Par exemple, pour faire cuire des aliments 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 la bonne heure.

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Bake**. L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time**.
- 5 Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur **4, 3** et **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).
- 6 Appuyez sur **START**. Un bref signal sonore retentit, puis l'indication **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, vous pouvez en tout temps tourner le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du 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 :

- L'indication **End** et l'heure s'affichent à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous tourniez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction de cuisson minutée. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Air Sous-Vide**, **Air Fry**, **Slow Cook**, **FrozenMeal** et **Proof**.

Réglage de la fonction de cuisson minutée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Bake**. L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**. Le mot **Timed** clignote à l'écran. Les indications **Bake**, « 0:00 » et « 300 °F » s'affichent à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **3** et **0** (pour 30 minutes).
 - La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 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 :

- L'indication **End** et l'heure s'affichent à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous tourniez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour changer le temps de cuisson à 1 heure 30 minutes pendant la cuisson :

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.
- 2 Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur **1, 3, 0**.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

Toutes les fonctions répertoriées ont des valeurs de réglage minimales ou maximales en termes de temps ou de température qu'il est possible d'entrer dans la commande. Un signal sonore d'acceptation d'entrée retentit chaque fois qu'une touche de commande est enfoncée.

Un signal sonore d'erreur d'entrée (deux 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 fonction.

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Fonction		Min. Temp. / Durée	Max. Temp. / Durée	Valeur par défaut
Clock	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	

Fonction		Min. Temp. / Durée	Max. Temp. / Durée	Valeur par défaut
Timer	12 h	0:01 min / s	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min / s	11:59 h / min	
Cook Time	12 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
Conv. Bake		300 °F / (*275 ° F)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Conv. Roast		300 °F / (*275 ° F)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Broil		Faible 400 °F	Élevé 500 °F	Élevé / 3 h
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof		0:01 h / min	11:59 h / min	12 h
Warm				3 h
Probe†		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
Self Clean		3 h	5 h	4 h
EasyClean				10 min
Frozen Meal		300 °F / 150 °C 0:01 h / min	550 °F / 285 °C 11:59 h / min	400 °F / 205 °C
Air Fry		300 °F / 150 °C 0:01 h / min	550 °F / 285 °C 11:59 h / min	400 °F / 205 °C
Air Sous- Vide†		100 °F / 38 °C	205 °F / 96 °C	130 °F / 54 °C
Slow Cook†		Faible 0:01 h / min	Élevé 11:59 h / min	Élevé

REMARQUE

- * Utilisation de la conversion automatique
- Grâce aux temps par défaut des modes de cuisson, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

Brûleurs de surface au gaz

Avant d'utiliser les brûleurs de surface au gaz

Lisez toutes les consignes avant l'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, du gaz continue de s'écouler vers le brûleur jusqu'à ce que le bouton soit tourné à la position **OFF**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement une fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- Utilisez une casserole ou une poêle de la bonne taille. N'utilisez pas de casseroles ou de poêles qui sont mal équilibrées ou qui se renversent facilement. Choisissez des accessoires de cuisson dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir toutes les grilles de brûleurs. Pour éviter les déversements, assurez-vous que les accessoires de cuisson sont suffisamment grands pour contenir tous les aliments. Cela vous évitera d'avoir à les nettoyer s'ils se renversent et vous éviterez les accumulations dangereuses de nourriture, car les éclaboussures ou les déversements importants laissés sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.
- Mesures à prendre si vous sentez une odeur de gaz
 - Ouvrez les fenêtres.
 - N'essayez d'allumer aucun appareil.
 - N'appuyez sur aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone se trouvant à l'intérieur de l'immeuble ou de la maison.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- Assurez-vous que toutes les commandes de surface ont été réglées à la position **OFF** avant d'ouvrir le gaz de la cuisinière.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les débordements peuvent générer de la fumée, et les déversements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Tournez toujours les boutons pour les régler à la position **Lite** lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Contrôlez la taille de la flamme du brûleur supérieur afin qu'elle ne dépasse pas les bords des accessoires de cuisson. Cuisiner des aliments à feu trop vif est dangereux.
- N'utilisez que des poignées sèches, car les poignées humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur. N'approchez pas les poignées près des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisine. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres linges épais pour soulever les ustensiles de cuisine. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vos accessoires de cuisson sont en verre, assurez-vous qu'ils peuvent être utilisés pour la cuisson sur la cuisinière.
- Pour éviter les brûlures causées par l'inflammation de matériaux inflammables et par les déversements, tournez les poignées des accessoires de cuisson vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant qu'elles touchent les brûleurs adjacents.
- Ne laissez jamais d'objets sur la surface de cuisson. Les objets inflammables peuvent prendre feu en raison de l'air chaud provenant de l'évent et augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui peut les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments qui sont frits à feu vif.

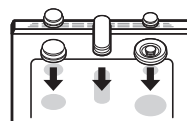
⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter toute décoloration pendant l'utilisation, suivez les conseils de la section Entretien.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une période prolongée s'il n'y a pas d'accessoires de cuisson sur la grille.
- La finition de la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'accessoires de cuisson pour absorber la chaleur.
- Toucher les grilles alors qu'elles n'ont pas encore refroidi peut causer des brûlures.

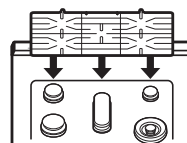
⚠ MISE EN GARDE

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements surviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur une flamme nue sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de wok sur les brûleurs de surface si le wok est muni d'un anneau métallique rond qui est placé sur la grille du brûleur pour soutenir le wok. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui pourrait endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut également entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut aussi augmenter le taux de monoxyde de carbone à des niveaux plus élevés que ce qui est autorisé par les normes actuelles, ce qui pose un risque pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Les aliments gelés ou humides peuvent faire bouillir les corps gras chauds et causer des débordements sur les parois de la casserole ou de la poêle.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole ou une poêle contenant un corps gras chaud, surtout une friteuse. Attendez que le corps gras ait refroidi.
- Ne placez pas d'objets en plastique sur la surface de cuisson, car ils peuvent fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Gardez tous les objets en plastique loin des brûleurs de surface.
- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que les commandes de tous les brûleurs se trouvent toujours à la position **OFF** et que toutes les grilles sont froides avant de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.
- Tournez toujours les boutons pour les régler à la position **OFF** avant d'enlever les accessoires de cuisson de la surface de cuisson.

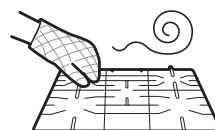
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Cela pourrait l'endommager et causer un dysfonctionnement de la cuisinière.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, n'accrochez pas de longs rideaux qui pourraient être soufflés au-dessus des brûleurs et prendre feu.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Les extrémités métalliques pointues des électrodes peuvent causer des blessures.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien en place.



- Assurez-vous que toutes les grilles sont bien en place avant d'utiliser le brûleur.



- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles ont refroidi avant de les toucher ou de placer une poignée, un chiffon de nettoyage ou d'autres matériaux dessus.



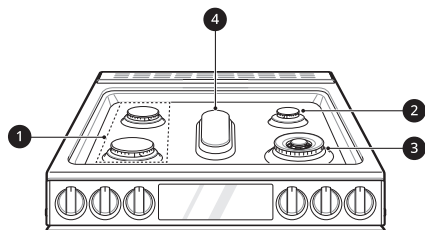
REMARQUE

- Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs émettent un clic quand on les utilise. Tous les allumeurs à étincelle de la surface de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un seul brûleur.

Emplacements des brûleurs

La surface de cuisson de votre cuisinière au gaz est équipée de quatre ou cinq brûleurs au gaz scellés,

selon le modèle. Ceux-ci peuvent être montés et démontés. Suivez les indications ci-dessous.



1 Grands et moyens brûleurs

Les brûleurs de taille moyenne et de grande taille sont les brûleurs principaux pour la plupart des opérations de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent passer de la position **Hi** à la position **Lo** pour répondre aux diverses exigences en matière de cuisson.

2 Petit brûleur

Le plus petit brûleur est utilisé pour faire cuire les aliments délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température peu élevée pour une cuisson de longue durée.

3 Brûleur double (très grand brûleur)

Le brûleur double est le brûleur offrant le rendement maximal. Tout comme les quatre autres brûleurs, il peut passer de la position **Hi** à la position **Lo** pour répondre à une variété d'applications culinaires. Ce brûleur est également conçu pour porter rapidement à ébullition de grandes quantités de liquide. Vous pouvez l'utiliser avec des accessoires de cuisson de 10 pouces de diamètre ou plus.

4 Brûleur ovale

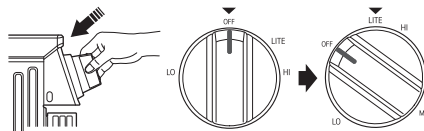
Le brûleur central, de forme ovale, est destiné à être utilisé avec une plaque de cuisson ou des poêles ou casseroles aussi de forme ovale.

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

⚠ MISE EN GARDE

- La taille des accessoires de cuisson doit correspondre à celle du brûleur ou de l'élément chauffant de la surface de cuisson. Utiliser un gros élément chauffant pour une petite casserole gaspille de l'énergie de chauffage, et la surface inutilisée de l'élément pourrait causer des brûlures ou provoquer un incendie.

- Vérifiez que l'ensemble des brûleurs de surface et des grilles sont placés dans les bonnes positions.
- Placez l'accessoire de cuisson sur la grille.
- Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position **Lite**.



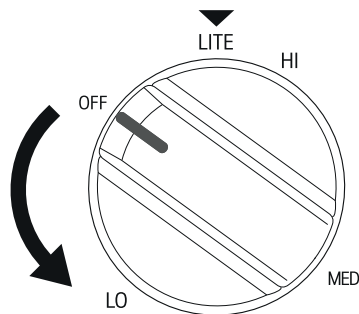
REMARQUE

- Le système d'allumage électrique par étincelle émet un clic.

- Tournez le bouton de commande afin de contrôler la hauteur de la flamme.

⚠ MISE EN GARDE

- N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer la saleté près d'un brûleur alors qu'un autre brûleur est en marche. Des étincelles jaillissent de tous les brûleurs lorsque l'un d'entre eux est réglé à la position **Lite**. Cela peut causer une décharge électrique et vous faire renverser des accessoires de cuisson chauds.

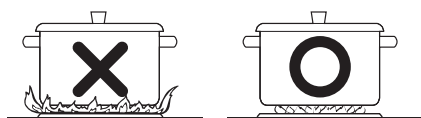


Ajustement de l'intensité de la flamme

Surveillez la flamme et non le bouton lorsque vous diminuez la chaleur. Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la taille de la flamme du brûleur au gaz doit correspondre à la taille de l'accessoire de cuisson que vous utilisez.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez jamais une flamme dépasser les bords de l'accessoire de cuisson.

**REMARQUE**

- La flamme des brûleurs de surface peut sembler jaune si la pièce est très humide, par exemple par un jour pluvieux ou s'il y a un humidificateur à proximité.
- Après la conversion au gaz de pétrole liquéfié, la flamme peut être plus haute que la normale lorsque vous placez une casserole sur le brûleur de surface.

Utilisation des bons accessoires de cuisson

- Aluminium
 - Les accessoires de cuisson de poids moyen sont recommandés, car ils distribuent la chaleur rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles dont les couvercles sont bien ajustés lorsque vous cuisinez avec une petite quantité d'eau.
- Fonte
 - Si les aliments sont chauffés lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
- Acier inoxydable
 - Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine généralement avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux pour une meilleure distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés offriront des résultats satisfaisants si on les utilise pour cuisiner des aliments à une chaleur moyenne comme le recommande le fabricant.
- Émail
 - Dans certaines conditions, l'émail de ces accessoires de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de l'accessoire de cuisson en ce qui concerne les méthodes de cuisson.

• Verre

- Il existe deux types d'accessoires de cuisson en verre. Ceux qui vont uniquement au four et ceux utilisés pour cuire les aliments sur la surface de cuisson.

• Vitrocéramique calorifuge

- Ce type d'accessoire de cuisson peut être utilisé sur la surface de cuisson ou au four. La vitrocéramique conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les instructions du fabricant des accessoires de cuisson pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur des cuisinières au gaz.

REMARQUE

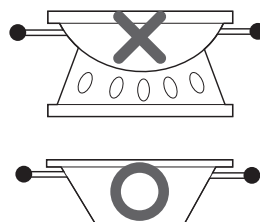
- Assurez-vous que la taille des accessoires de cuisson corresponde à la quantité d'aliments à cuire afin d'économiser de l'énergie lors du chauffage des éléments. Chauffer un demi-litre d'eau requiert plus d'énergie dans une casserole de trois litres que dans une casserole d'un litre.

Utilisation d'un wok

Si vous utilisez un wok, choisissez-en un à fond plat de 14 pouces ou moins. Veillez à ce que le fond du wok repose à plat sur la grille.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par la présence d'un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme autorisée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

**Utilisation de la grille du wok**

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

⚠ MISE EN GARDE

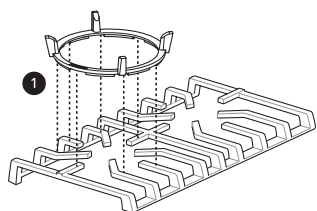
- Avant d'installer ou de retirer la grille du wok, éteignez tous les brûleurs et laissez refroidir la grille du wok, les grilles des brûleurs et la surface de cuisson.
- La grille du wok retient longtemps la chaleur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la grille du wok.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

1 Avant d'installer ou de retirer la grille du wok, éteignez tous les brûleurs et laissez refroidir les grilles et la surface de cuisson.

2 Enlevez la plaque chauffante, au besoin. N'enlevez pas les grilles des brûleurs.

3 Placez la grille du wok sur la grille du brûleur avant gauche ou droit, en prenant soin d'aligner les encoches de la grille du wok avec les tiges de la grille du brûleur.

- Assurez-vous que le côté portant la mention **FRONT** est orienté vers l'avant.



1 Avant

REMARQUE

- Assurez-vous que la grille du wok est stable et que le wok repose fermement sur celle-ci.
- N'utilisez pas un wok de taille inadéquate, sans quoi il ne tiendra pas solidement sur la grille.
- La grille du wok et la plaque chauffante ne peuvent pas être utilisées simultanément.
- Pour obtenir un rendement optimal, placez la grille du wok sur le brûleur de grande taille situé à l'avant, à droite.

- N'utilisez pas la grille du wok avec un autre accessoire de cuisson.
- Nettoyez la grille du wok avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs. Ne nettoyez pas à l'aide de la fonction d'autonettoyage.

Utilisation des grils de la surface de cuisson

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

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas les grils de la surface de cuisson sur les brûleurs de surface. L'utilisation du gril de la surface de cuisson sur le brûleur de surface provoquera une combustion incomplète et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

**Utilisation de la plaque chauffante**

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

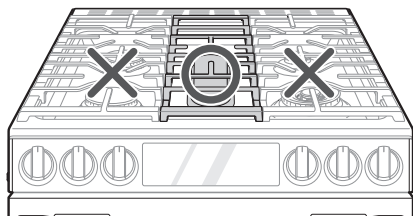
La plaque chauffante avec revêtement antiadhésif offre une très grande surface de cuisson pour les viandes, les crêpes ou d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle à frire ou un poêlon.

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets sur la plaque chauffante.

**REMARQUE**

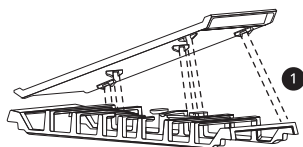
- Il est normal que la plaque chauffante se décolore au fil du temps.

Comment disposer la plaque chauffante

La plaque chauffante peut uniquement être utilisée avec le brûleur central. Elle doit être correctement disposée sur la grille centrale, comme indiqué ci-dessous.

⚠ MISE EN GARDE

- Lorsque vous utilisez la plaque chauffante, n'enlevez pas la grille centrale.
- Attendez que les grilles, la surface de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies avant de retirer la plaque chauffante.
- La plaque chauffante peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la surface de cuisson, du four ou du gril. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la plaque chauffante.



❶ Avant

Guide de préchauffage

Préchauffez la plaque selon les indications ci-dessous et ajustez le réglage souhaité.

- Type d'aliment : réchauffage de tortillas
 - Réglage de la cuisson : 5 (moyen)
- Type d'aliment : crêpes
 - Préchauffage : élevé 5 minutes
 - Réglage de la cuisson : élevé

- Type d'aliment : hamburgers
 - Préchauffage : élevé 5 minutes
 - Réglage de la cuisson : élevé
- Type d'aliment : œufs poêlés
 - Préchauffage : élevé 5 minutes
 - Réglage de la cuisson : élevé
- Type d'aliment : bacon
 - Préchauffage : élevé 5 minutes
 - Réglage de la cuisson : élevé
- Type d'aliment : saucisses
 - Préchauffage : élevé 5 minutes
 - Réglage de la cuisson : élevé
- Type d'aliment : sandwichs chauds
 - Préchauffage : élevé 5 minutes
 - Réglage de la cuisson : élevé

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des aliments sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque puisque celle-ci conserve la chaleur.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez utiliser une allumette pour allumer les brûleurs de surface au gaz de votre cuisinière.

Lors d'une panne de courant, les brûleurs de surface continueront de fonctionner normalement s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

⚠ MISE EN GARDE

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

- 1 Maintenez une allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez le bouton de commande à la position **Lo**.

Four

Avant d'utiliser le four

Lisez toutes les consignes avant l'utilisation

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter toute décoloration pendant l'utilisation, suivez les conseils de la section Entretien.
 - Mesures à prendre si vous sentez une odeur de gaz
 - Ouvrez les fenêtres.
 - N'essayez d'allumer aucun appareil.
 - N'appuyez sur aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone se trouvant à l'intérieur de l'immeuble ou de la maison.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
 - Ne placez pas d'objets en plastique ou inflammables sur la surface de cuisson. Ils peuvent fondre ou prendre feu s'ils sont laissés trop près de l'évent.
 - Ne placez pas de récipients scellés sur la surface de cuisson. La pression dans les récipients scellés peut augmenter, ce qui peut les faire éclater.
 - Les objets métalliques deviennent très chauds s'ils sont laissés sur la surface de cuisson, ce qui peut causer des brûlures.
 - Les poignées des casseroles et des poêles se trouvant sur la surface de cuisson peuvent devenir chaudes si on les laisse trop près de l'évent.
-
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.
 - Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché et que la vanne d'alimentation en gaz est bien raccordée.
 - Assurez-vous que la cuisinière convient au type d'aliments que vous allez préparer.
 - Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de savoir comment utiliser le four (réglage de la température, réglage du temps de cuisson et recette).

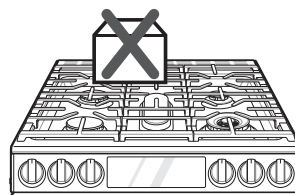
REMARQUE

- Si vous utilisez un thermomètre dans la cavité du four, celui-ci peut indiquer une température différente de celle réglée sur le four, quel que soit le mode utilisé.

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

⚠ MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'utiliser l'allumage électrique pendant une panne de courant.
 - Vous ne pouvez pas utiliser le four ni le grill pendant une panne de courant. Si le four est en marche lorsqu'une panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli. Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser votre four (ou la fonction de cuisson au grill).
- Ne bloquez pas l'évent du four pendant la cuisson, n'y touchez pas et ne placez pas d'objets à proximité.
 - Votre four est ventilé grâce à des conduits situés au centre de la cavité, juste au-dessus de la grille du brûleur. Ne bloquez pas l'évent du four pendant la cuisson de façon à permettre une bonne circulation de l'air. Ne touchez pas aux événements ou aux surfaces adjacentes pendant la cuisson.

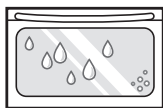


- Ne couvrez pas les grilles ou le fond du four de papier d'aluminium.



- Vous remarquerez peut-être de la condensation sur la vitre de la porte du four.
 - Lorsque le four se réchauffe, l'air chauffé dans le four peut créer de la condensation sur la vitre de la porte du four. Ces gouttes d'eau

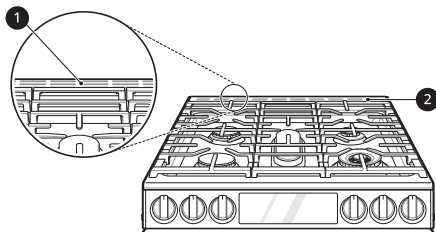
sont inoffensives et s'évaporeront à mesure que la température augmentera dans le four.



Évent du four

Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez pas l'ouverture de l'évent. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

De la vapeur peut être visible lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal.



❶ Évent du four

❷ Garniture d'évent

⚠ MISE EN GARDE

- Les rebords de l'évent de la cuisinière sont coupants. Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter les blessures.

Utilisation des grilles du four

Les grilles sont munies d'un bord arrière surélevé qui empêche de les tirer hors de la cavité du four.

⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four.

Retrait des grilles

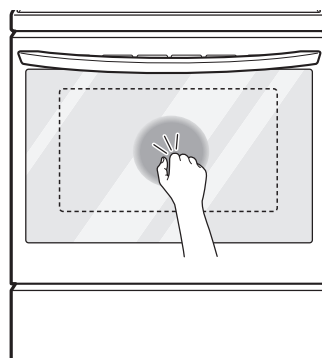
- 1 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles

- 1 Placez l'extrémité de la grille sur les supports.
- 2 Soulevez la partie avant et poussez la grille dans le four.

InstaView

Cognez deux fois au centre du panneau de verre pour révéler le contenu du four sans ouvrir la porte.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne cognez pas trop fort sur le panneau de verre. Ne laissez pas des objets durs, comme des accessoires de cuisson ou des bouteilles de verre, cogner contre le panneau de verre. Le verre pourrait se briser et causer des blessures ou endommager le produit.

REMARQUE

- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe.
- La lampe s'éteint automatiquement après 90 secondes.
- La fonction InstaView est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonction InstaView est désactivée pendant l'autonettoyage, le verrouillage des commandes

et l'activation initiale (sur certains modèles seulement).

- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonction InstaView pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- Des bruits forts près du four pourraient activer la fonction InstaView.

Cuisson

La fonction de 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 de 350 °F (175 °C).

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

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **Bake**.
- 2 Pour régler la température du four, appuyez sur **3**, **7** et **5**.
- 3 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.

REMARQUE

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

- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.
- 5 Sortez les aliments du four.

REMARQUE

- Le ventilateur à convection fonctionne périodiquement tout au long d'un 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 varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. 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 située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

Mode de convection

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette amélioration de la distribution de la 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 Tournez le bouton de mode du four et sélectionnez la fonction **Conv. Bake** ou **Conv. Roast**. L'indication 350 °F clignote à l'écran.
- 2 Pour régler la température du four, appuyez sur **3**, **7** et **5**.

- 3** Appuyez sur **START**. L'écran affiche **Conv. Bake** ou **Conv. Roast** ainsi que la température du four à partir de 100 °F.
- Pendant que le four préchauffe, l'écran affiche la température qui augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température sélectionnée, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'affichage indique la température du four après la conversion automatique, soit 350 °F, et l'icône de ventilateur.
- 4** Lorsque la cuisson est terminée ou si vous voulez l'annuler, tournez le bouton de mode du four pour le régler 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 pour la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux 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.
- En mode de cuisson par convection, placez les grilles du four dans les positions suggérées dans les tableaux de ce manuel.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- La cuisson des gâteaux, des biscuits et des muffins est plus réussie si on dispose les aliments sur plusieurs grilles.

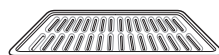
La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air chauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés, enfermant les jus et les 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.

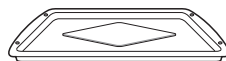
Conseils pour le rôtissage par convection

Utilisez une lèchefrite et un gril lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

- 1** Placez la grille du four à la position recommandée.
- 2** Placez le gril dans la lèchefrite.
- 3** Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Gril (vendu séparément)



Lèchefrite (vendue séparément)

⚠ MISE EN GARDE

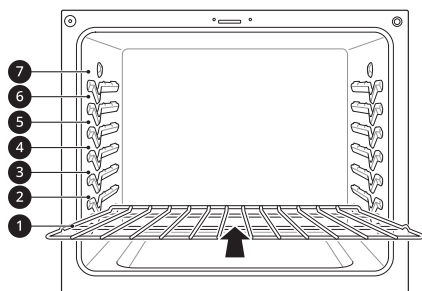
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril.
- Ne couvrez pas le gril de papier d'aluminium.
- Placez les aliments (le gras vers le haut) sur le gril.

Guide de cuisson et de rôtissage recommandés

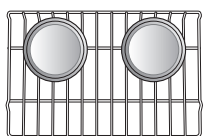
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.

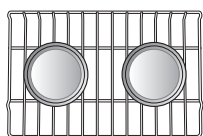
Positionnement des grilles et des plats



Cuisson sur plusieurs grilles

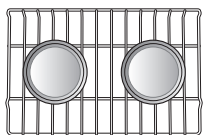


Grille de décalage
(position 4)



Grille robuste
(position 1)

Cuisson sur une seule grille



Grille robuste

Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

Aliment		Position de la grille
Gâteaux	Gâteaux étagés	4
	Gâteaux Bundt (savarin)	3
	Gâteaux des anges	3
Biscuits	Biscuits au sucre	3
	Aux pépites de chocolat	3
	Brownies	3
Pizza	Fraîche	4
	Congelée	4
Pâte à tarte	Maison	4
	Réfrigérée	4
Pains	Pâte à biscuit en boîte	5
	Pâte à biscuits maison	5
	Muffins	5

Aliment		Position de la grille
Desserts	Croustades ou pavés aux fruits, maison	3
	Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	3
Crèmes anglaises	Gâteau au fromage, crème brûlée	2
Soufflés	Sucré ou salé	2
Plat en casserole	Lasagne surgelée	5

Guide sur l'utilisation des grilles pour le rôti

Aliment			Position de la grille
Bœuf	Côte	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2
		Moyen	2
		Bien cuit	2
	Bœuf Filet	Saignant	2
		Moyen	2
Porc	Côte		2
	Aloyau avec os		2
	Jambon cuit		2
Volaille	Poulet entier		3
	Morceaux de poulet		3
	Dinde		3

Gril

Pour faire cuire les aliments, la fonction de gril utilise la chaleur intense de l'élément chauffant supérieur. La cuisson au gril convient mieux aux viandes tendres, aux poissons et aux légumes coupés finement.

Certains modèles peuvent comporter un grilloir hybride composé d'un grilloir intérieur avec un élément chauffant en carbone fournissant une chaleur instantanée, et d'un élément de grillage extérieur traditionnel. Lors de l'utilisation régulière du grilloir, l'un ou l'autre des éléments peut s'éteindre par intermittence. Ceci est normal.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ou la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.
- Lors de l'utilisation du grilloir, la température à l'intérieur du four est extrêmement élevée. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :
 - Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
 - Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

REMARQUE

- Cette cuisinière a été conçue pour utiliser la fonction de cuisson au gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne pourra pas s'activer et le mot « door » (porte) apparaîtra sur l'écran. Fermez la porte et relancez la fonction de gril. Pendant la cuisson au gril, l'ouverture de la porte éteint le brûleur de gril. Si la porte est ouverte pendant la cuisson au gril, le brûleur de gril s'éteint au bout de cinq secondes. Le grilloir se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.

Réglage du four à gril

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **Broil**.
 - Appuyez sur **1** pour régler la température à **Hi** ou appuyez sur **2** pour la régler à **Lo**.
- 2 Appuyez sur **START**. Le four commencera à chauffer.
- 3 Si vous utilisez la fonction **Broil** (gril), laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 4 Tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF** lorsque vous souhaitez arrêter la cuisson ou lorsque la cuisson est terminée.

Conseils pour réduire la quantité de fumée

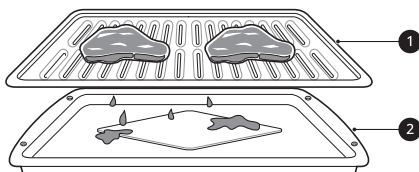
En raison de la chaleur intense associée à la cuisson au gril, il est normal qu'il y ait de la fumée pendant la cuisson et cela ne doit pas vous inquiéter. Si la quantité de fumée vous incommoder, les conseils suivants vous aideront à réduire la quantité de fumée dans votre four.

- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez toujours le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
 - Régler la température du grilloir à **Lo**.
 - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
 - Régler la température de la fonction de gril à **Hi** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **Lo** ou passer en mode cuisson.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section « Guide de la cuisson au gril recommandée ».

Guide sur la cuisson au grill recommandée

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au grill.

Ce guide vous conseille sur la cuisson des viandes réfrigérées. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson, utilisez une poêle conçue pour la cuisson au grill.



❶ Gril (vendu séparément)

❷ Lèchefrite (vendue séparément)

* : Cette fonction est destinée à être utilisée avec la grille de décalage.

Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Premier côté (min)	Deuxième côté (min)	Commentaires
Hamburgers	9 galettes $1\frac{1}{2}$ à $3\frac{3}{4}$ po d'épaisseur		7*	6 - 7	4 - 5	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.
Steaks de bœuf	1 po d'épaisseur 1 à $1\frac{1}{2}$ lb	Saignant	6 (7*)	7	5	Les steaks de moins d'un pouce d'épaisseur cuisent avant de brunir. La friture à la poêle est recommandée. Incisez pour extraire la graisse.
		Moyen	6 (7*)	12	5 - 6	
		Bien cuit	6 (7*)	13	8 - 9	
	$1\frac{1}{2}$ po d'épaisseur 2 à $2\frac{1}{2}$ lb	Saignant	4 (5*)	10	6 - 7	
		Moyen	4 (5*)	12 - 15	10 - 12	
		Bien cuit	4 (5*)	25	16 - 18	
Rôties	1 à 9 pièces		5 (6*)	1 - 2	1 - 2	
Poulet	Un poulet entier pesant de 2 à $2\frac{1}{2}$ lb, coupé en deux dans le sens de la longueur		2 (3*)	35 - 40	25	Grillez le morceau avec la peau vers le bas d'abord.
	Deux poitrines		2 (3*)	25 - 30	10 - 15	
Queues de homard	2 - 4 6 à 8 oz chacune		3 (4*)	13 - 16	Ne retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au grill et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.
Filets de poisson	$1\frac{1}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ po d'épaisseur		5 (6*)	7 - 8	6	

Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Premier côté (min)	Deuxième côté (min)	Commentaires
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur		3 (4*)	10	5	
	1/2 po d'épaisseur		4 (5*)	7	4	
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)		4 (5*)	10	8	
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb		4 (5*)	13	8 - 9	
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz.	Moyen	5 (6*)	6	4 - 7	
		Bien cuit	5 (6*)	10	10	
	Deux côtelettes (1 1/2 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	5 (6*)	10	4 - 6	
		Bien cuit	5 (6*)	17	12 - 14	
Bacon	1/2 lb (environ huit tranches minces)		4 (5*)	8	3	

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

REMARQUE

- L'USDA indique que le fait de consommer du poisson, de la viande ou de la volaille crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- L'USDA a établi que les températures internes minimales suivantes sont propres à la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F (71,1 °C)
 - Volaille : 165 °F (73,9 °C)
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
 - Poissons et fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Conseils pour la cuisson au gril

• Bœuf

- Les steaks et les côtelettes doivent toujours reposer pendant cinq minutes avant d'être découpés et mangés. Cela permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments, ce qui rend le steak plus tendre et plus juteux.
- Les morceaux de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela leur permettra de cuire plus rapidement et de manière plus uniforme, et de produire moins de fumée lors de la cuisson au gril. Les temps de cuisson seront probablement plus courts que ceux indiqués dans le tableau de cuisson au gril.
- Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes à manche (c.-à-d. où toute la viande autour de l'os a été enlevée), enveloppez les parties dénudées de l'os dans une feuille d'aluminium pour réduire les risques de brûlure.

• Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au gril « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.

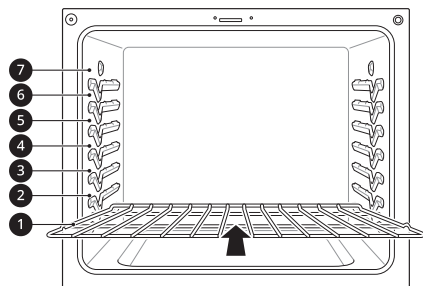
- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.
- **Légumes**
 - Remuez légèrement vos légumes dans l'huile avant la cuisson pour améliorer le brunissement.

Levage du pain

Cette fonction garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson. (Température réglée : 92 °F)

Réglage de la fonction de levage du pain

- 1 Utilisez la position 2 ou 3 de la grille pour le levage du pain.



- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Proof/Warm** jusqu'à ce que **Proof** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Tournez le bouton de mode du four en position **OFF** lorsque le levage du pain est 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 qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levage du pain 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 de réchaud pour garder les aliments chauds. La fonction de 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 de levage du pain est activée.

Warm (Chauffer)

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction de réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à trois heures

après sa cuisson. La fonction de réchaud peut être utilisée sans autre opération de cuisson; elle peut aussi être utilisée après la fin de la cuisson minutée ou de la cuisson minutée différée.

Réglage de la fonction de réchaud

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Proof/Warm** jusqu'à ce que **Proof** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **2** pour régler **Warm**.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Pour annuler la fonction de réchaud, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de réchaud est activée.
- La fonction de réchaud sera maintenue pendant un maximum de trois heures, à moins que le bouton de mode du four ne soit tourné en position **OFF**.

Fonction de réchaud

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction de réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson. La fonction de réchaud peut être utilisée avec n'importe quelle autre opération de cuisson; elle peut aussi être utilisée après la fin de la cuisson minutée ou de la cuisson minutée différée.

Réglage de la fonction de réchaud après une cuisson minutée

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson **Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Air Fry, Slow Cook** ou **FrozenMeal**.
- 2 Réglez la température désirée.

- 3 Appuyez sur la touche **Cook Time** et entrez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
- 4 Appuyez sur **Keep Warm**.
- 5 Pour annuler la fonction de réchaud, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

REMARQUE

- Vous pouvez également activer la fonction de réchaud alors que d'autres modes de cuisson sont en marche.
- La fonction de réchaud sera maintenue pendant un maximum de 3 heures, à moins que le bouton de mode du four ne soit tourné en position **OFF**.

Fonction Air Fry

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 50°F pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la fonction Air Fry.

La fonction Air Fry est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Réglage de la fonction Air Fry

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Air Fry**. L'indication « 400°F » s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température du four. (Plage de températures : 300 °F ~ 550 °F)
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

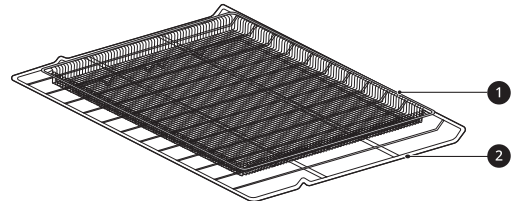
REMARQUE

- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry, aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.

- Le mode Air Fry ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

Conseils relatifs à la fonction Air Fry

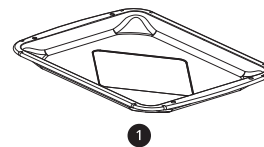
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry fourni.
- La section en filet du plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



① Plateau de la friteuse à air chaud

② Grille Robuste

- Si vous ne possédez pas le plateau de la friteuse à air chaud, placez les aliments sur une grille dans un moule à biscuits recouvert de papier d'aluminium.



① Lèchefrite

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud offert en option chez LG ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.

- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres.

Recommandations pour faire frire à l'air chaud des aliments riches en gras

En mode Air Fry, les aliments riches en gras produisent de la fumée. Pour des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air chaud des aliments riches en gras tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.

MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages

dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.

- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essayez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (EasyClean ou autonettoyage) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction Air Fry et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry.

Guide sur la friture à l'air

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position 1 pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

† Lorsqu'ils sont frits à l'air, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	20	425	5	15 - 25	

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	35	425	5	20 - 30	
Frites de patate douce surgelées	25	425	5	20 - 35	
Bouchées de pommes de terre surgelées	50	450	5	20 - 30	
Pommes de terre rissolées surgelées	40	450	5	23 - 33	
POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison					
Frites maison (10 x 10 mm)	25	450	5	30 - 40	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre faits maison	60	450	5	30 - 40	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	425	5	15 - 25	
Lanières de poulet surgelées	35	425	5	30 - 40	
Ailes de poulet surgelées avec os	50	425	5	25 - 35	
POULET – Frais, avec la peau					
Ailes de poulet fraîches†	40	450	5	30 - 35	Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons de poulet frais†	40	450	5	30 - 40	
Cuisses	40	450	5	30 - 35	
Poitrines	40	450	5	30 - 35	
AUTRE					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	20	400	5	15 - 25	
Rouleaux de printemps surgelés (0,7 oz chacun)	45	425	5	18 - 28	
Saucisses fines (2,5 oz chacune, 0,8 po de diamètre)	90	425	5	20 - 30	
Crevettes à la noix de coco surgelées	25	425	5	20 - 30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Pétoncles frais en demi-coquille (35,3 oz)	35	425	5	20 - 30	Faites fondre quatre cuillères à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 cuillère à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes fraîches	50	425	5	20 - 30	
Légumes mélangés	35	425	5	20 - 30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.

Cuisson à air sous vide

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

La cuisson à air sous vide utilise l'air pour faire cuire les aliments lentement et à basse température. Utilisez ce mode pour faire cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets avant la cuisson.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsqu'on utilise la cuisson à air sous vide.
- Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages recommandés pour la cuisson à air sous vide.

Avantages de la cuisson à air sous vide

Les températures plus basses et les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson à air sous vide procurent de nombreux avantages.

- Méthode plus saine
 - Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson à air sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.
- Méthode sécuritaire et pratique
 - Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson à air sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement refroidis dans un bain de glace et rangés dans le congélateur ou le réfrigérateur après la cuisson.

- Texture croustillante et moelleuse

- Le contrôle précis de la température de la cuisson à air sous vide fait en sorte qu'il s'agit d'une excellente façon d'obtenir une texture parfaite pour la cuisson de la viande et de la volaille. En raison des basses températures utilisées, les aliments retiennent plus d'humidité qu'avec d'autres méthodes de cuisson traditionnelles. Après la cuisson, un passage rapide dans une poêle à frire permet d'obtenir un fini croustillant parfait.

Réglage du mode de cuisson à air sous vide

- 1 Placez la grille robuste à la position 3 et déposez le sachet d'aliments scellé.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Air Sous-Vide**.
- 3 Réglez la température du four. (Plage de températures : 100 °F ~ 205 °F)
- 4 Appuyez sur **START**.
- 5 Une fois la cuisson terminée, laissez le four refroidir complètement.

Guide du mode de cuisson à air sous vide

Aliment	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Durée		
			Min.	Cible	Max.
Bœuf Steak	1 po d'épaisseur 14,1-17,6 oz	135	-	2 h	2,5 h
Poulet Poitrine	4,2-5,3 oz	145	-	2,5 h	3 h
Saumon	1 po d'épaisseur 7 oz	130	-	2 h	2,5 h
Asperges	2,8 oz / 6 5,6 oz / 12	185	20 min	30 min	45 min

Plats surgelés

La fonction de plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

Ce système est conçu pour assurer une performance de cuisson optimale en combinant automatiquement le système de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de plats surgelés. Pour réussir la cuisson d'une pizza congelée, déposez les aliments sur une seule grille placée à la position 4 à 400 °F.

Réglage de la fonction de plats surgelés

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Frozen Meal**. L'indication **Frozen** s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température de cuisson à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur **START**. La fonction de plats surgelés se met en marche.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction de plats surgelés alors qu'elle est en marche, vous pouvez en tout

temps tourner le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

Cuisson lente

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

La fonction de cuisson lente est spécialement conçue pour griller le bœuf, le porc et la volaille. Il n'est pas rare que la surface des aliments devienne plus foncée après une cuisson lente. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de cuisson lente.

Réglage de la fonction de cuisson lente

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Slow Cook**. L'indication **Hi** s'affiche à l'écran.
- 2 Sélectionnez l'option souhaitée en appuyant sur 1 ou 2.
 - 1 : Élevé (275 °F)
 - 2 : Faible (220 °F)
- 3 Appuyez sur **START**.
 - La fonction de cuisson lente se met en marche.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction de cuisson lente alors qu'elle est en marche, vous pouvez en tout temps tourner le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.
- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille à la position 1 ou 2.

Remote Start (Démarrage à distance)

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, cette fonctionnalité démarre le préchauffage et maintient la température pendant un maximum de douze heures (y compris le temps de préchauffage). Si l'appareil n'est pas connecté au réseau, **OFF** apparaît à l'écran. Dans la section « Fonctions intelligentes », vous trouverez les instructions pour connecter l'appareil au réseau.

Réglage du démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte du four afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Fermez la porte du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **Remote Start**.
- 3 Lorsque **ON** apparaît à l'écran, vous pouvez utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance.
- 4 Dans l'application pour téléphone intelligent, vous obtiendrez les instructions pour régler le mode de cuisson, la température et le temps de fonctionnement (le temps de préchauffage et le temps de maintien).

REMARQUE

- Ne placez pas de nourriture dans le four avant ou pendant le démarrage à distance.
- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
 - Le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
 - L'état du démarrage à distance est **OFF** ou **door**.

- Le démarrage à distance éprouve des problèmes de fonctionnement.
- La fonctionnalité de démarrage à distance ne peut pas être utilisée lorsque la porte du four est ouverte. Un signal sonore vous avertit de fermer la porte.

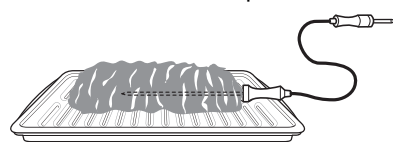
Sonde thermique

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

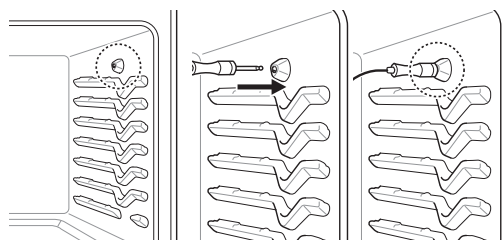
La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Elle ne doit pas être utilisée alors que les fonctions de cuisson au gril, d'autonettoyage, de réchaud, de levage du pain, de plats congelés ou de cuisson à air sous vide sont en marche. Débranchez et enlevez toujours la sonde thermique du four lorsque vous en sortez les aliments. Avant l'utilisation, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou dans la partie intérieure de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, loin de la graisse ou des os. Mettez les aliments au four et branchez la sonde thermique. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

Réglage de la fonction de sonde thermique (p. ex. pour un rôtissage à 375 °F avec température de sonde à 160 °F)

- 1 Insérez la sonde thermique dans la viande.



- 2 Branchez la sonde thermique.



- 3 L'icône de sonde thermique clignote à l'écran si vous l'avez branchée convenablement.

Méthode

- 1** Sélectionnez le mode de cuisson. Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Conv. Roast**.
- 2** Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7** et **5** jusqu'à ce que « 375 °F » s'affiche à l'écran.
- 3** Appuyez sur **START**.
- 4** Réglez la température de la sonde en appuyant sur **1**, **6** et **0** jusqu'à ce que « 160 °F » s'affiche à l'écran.
- 5** Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- 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'écran affiche la température actuelle de la sonde thermique. Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Modification de la température de la sonde

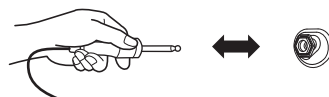
- 1** Appuyez sur **Temp**.
- 2** Réglez la température du four.
- 3** Appuyez sur **START**.
- 4** Réglez la température de la sonde.
- 5** Appuyez sur **START**.

REMARQUE IMPORTANTE

Tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF** pour annuler la fonction de sonde thermique à tout moment. Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. Ne touchez pas à l'élément de grillage. Le non-respect de cette mise en garde peut causer des blessures graves.
- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne tirez pas sur le fil de la sonde pour la retirer. Tenez la tête de la sonde, et non le fil, lorsque vous insérez ou retirez la sonde.



Température recommandée de la sonde

Bœuf, agneau et veau

Saignant : 130 °F (54 °C)

Mi-saignant : 140 °F (60 °C)

À point : 150 °F (66 °C)

Bien cuit : 160 °F (71 °C)

Porc

Bien cuit : 170 °F (77 °C)

Volaille

Poitrine, bien cuite : 170 °F (77 °C)

Cuisse, bien cuite : 180 °F (82 °C)

Farce, bien cuite : 165 °F (74 °C)

Utilisation du mode Sabbath

Le mode Sabbath est habituellement utilisé lors du Sabbath juif et des jours fériés. Lorsque le mode SABBAT est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode SABBAT soit désactivé. En mode SABBAT, toutes les touches de fonction sont désactivées. 5b s'affichera à l'écran.

- 1** Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbath.
- 2** Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **Bake**.

54 FONCTIONNEMENT

- 3** Réglez la température désirée et le temps de cuisson.
- 4** Appuyez sur **START**.
- 5** Maintenez la touche **Settings** enfoncée pendant trois secondes. **Sb** s'affiche à l'écran lorsque le mode Sabbath est activé.
- 6** Pour arrêter le mode Sabbath, maintenez la touche **Settings** enfoncée pendant trois secondes. Pour annuler la fonction de cuisson, tournez le bouton de mode du four en position **OFF** à tout moment.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbath, mais il est éteint.
 - Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
 - Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbath, mais le four sera éteint.
 - Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'engager le mode Sabbath.
-

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonction n'est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Paramètres**
 - Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l'application.
- **Fonction Scan to Cook**
 - Balayez le code à barres d'un plat préparé à l'aide de l'application LG ThinQ, puis envoyez à votre four les instructions de cuisson recommandées ou personnalisées. Le démarrage à distance doit être activé sur le four pour utiliser la fonction Scan to Cook.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas en fonction.
- **Minuterie**
 - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.
- **Mise à jour du micrologiciel**
 - Gardez l'appareil à jour.

REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du

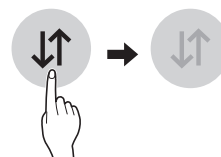
produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

REMARQUE

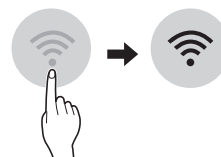
- La fonction Scan to Cook ne peut pas être utilisée lorsque la minuterie fonctionne. Annulez la minuterie pour utiliser la fonction Scan to Cook.

Avant d'utiliser l'application LG ThinQ

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



- 3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

- Pour vérifier l'état de la connexion Wi-Fi, assurez-vous que l'icône  qui se trouve sur le panneau de commande est allumée.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.

REMARQUE

- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi pourrait ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

Installation de l'application LG ThinQ

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

Connexion à un réseau wi-fi

Lorsque la touche **Wi-Fi** est utilisée avec l'application **LG ThinQ**, elle permet à l'appareil de se connecter au réseau Wi-Fi de votre domicile. L'icône  indique l'état de la connexion de l'appareil au réseau. Lorsque l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi, l'icône s'allume.

• Connexion initiale de l'appareil

Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

• Reconnexion de l'appareil ou connexion d'un autre utilisateur

Appuyez sur la touche **Wi-Fi** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

Caractéristiques du module LAN sans fil

Gamme de fréquences	2412 - 2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

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

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'Industrie Canada pour un environnement non contrôlé

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre la source de rayonnement et votre corps.

REMARQUE

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

Informations sur les logiciels libres

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans cet appareil, visitez le site <http://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les exonérations de garantie et les avis de droits d'auteurs peuvent aussi être téléchargés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com. Cette offre est valable pendant une période de trois ans à compter de la date de la dernière distribution de ce produit. Cette offre est valide pour quiconque possède cette information.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

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

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

REMARQUE

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

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

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

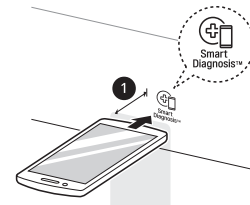
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

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 Appuyez sur la touche **START** pendant trois secondes.
 - Si l'affichage a été verrouillé, vous devez désactiver le verrouillage, puis le réactiver.
- 2 Tenez le microphone de votre téléphone devant le logo Smart Diagnosis situé sur le panneau de commande.



① Max. : 3/8 po (10 mm)

- 3 Maintenez le téléphone dans cette position jusqu'à ce que la transmission de la tonalité soit terminée. Un compte à rebours s'affichera à l'écran. Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.

REMARQUE

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

ENTRETIEN

Nettoyage

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet appareil avec de l'eau de Javel.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la surface de cuisson ait refroidi avant de toucher l'une de ses parties.
- Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez la surface de cuisson.

Conseils généraux de nettoyage

- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique comme grattoir pour enlever les morceaux ou les résidus avant et pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à enlever les taches incrustées mieux qu'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.

Extérieur

Panneau de commande

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

Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse tiède 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 polissez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de 30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

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

- 1 Placez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
- 2 Nettoyez une petite surface de la cuisinière, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable le cas échéant.
- 3 Séchez et polissez la surface à l'aide d'un essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.

4 Répétez l'opération si nécessaire.

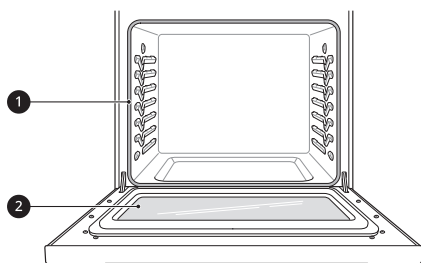
REMARQUE

- 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 de la finition.
- 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.

Porte du four

⚠ MISE EN GARDE

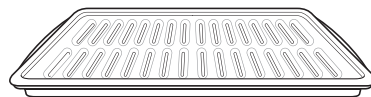
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.
- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyeur pour vitres directement sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



- 1 Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

- 2 Vous pouvez nettoyer la porte du four à la main.

Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril souillé dans la cuisinière.
- Ne nettoyez pas la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyant alors qu'il est chaud et couvrez-le avec des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèchefrite permet d'enlever les aliments brûlés.
- La lèchefrite et le gril peuvent être nettoyés avec un nettoyeur à four commercial ou dans le lave-vaisselle.

Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage (sur certains modèles) et la fonction EasyClean.

- 1 Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
 - Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient les coincer.

- 2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

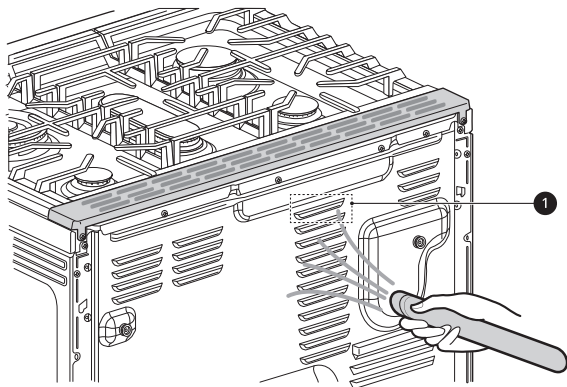
- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :
 - Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

Fentes d'aération

- L'aspect de la cuisinière peut différer d'un modèle à l'autre.

Utilisez un aspirateur muni d'un embout plat court ou d'une brosse pour nettoyer les fentes d'aération

1. Ne retirez pas le panneau qui couvre la cuisinière.

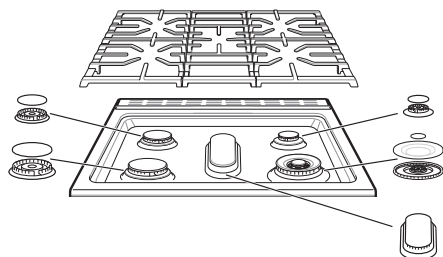


Brûleurs de surface au gaz

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

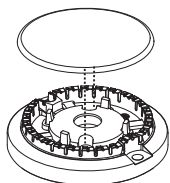
L'emplacement et la taille des brûleurs varient selon le modèle.

Les grilles, les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être enlevés lors de l'entretien et du nettoyage.



⚠ MISE EN GARDE

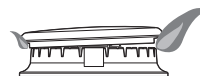
- Assurez-vous d'avoir bien remis en place les têtes et les capuchons des brûleurs. Si vous les avez bien remis en place, ils seront stables et à plat.



- Le capuchon du brûleur est bien remis en place.



- Le capuchon du brûleur n'est pas bien remis en place.



Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour produire une flamme régulière et libre, les fentes des têtes des brûleurs doivent toujours être propres. Les têtes et les capuchons des brûleurs (ainsi que les têtes et les capuchons des brûleurs ovales) peuvent être enlevés. N'essayez pas d'enlever le capuchon des brûleurs ovales.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Nettoyez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau sur la tige inférieure du brûleur ovale pour déloger les résidus.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Les extrémités métalliques pointues des électrodes peuvent causer des blessures. Frapper une électrode avec un objet dur peut l'endommager.
- Pour nettoyer les aliments brûlés, faites tremper les têtes des brûleurs dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. Pour les taches tenaces, utilisez une brosse à dents ou une brosse métallique.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices ou les électrodes sont bouchés ou encrassés.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, surtout après un gros déversement.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon a été enlevé.

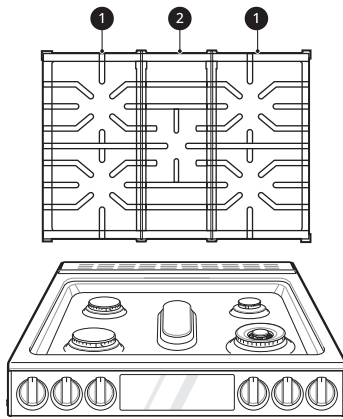
Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez les têtes et les capuchons des brûleurs pour enlever l'excès d'eau, puis laissez-les sécher

complètement. Placez le brûleur ovale tête en bas afin de permettre à l'eau de s'écouler plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la surface de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur se trouve bien au-dessus de l'électrode.

Grilles des brûleurs

La cuisinière est dotée de trois grilles de style professionnel. Pour une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées que lorsqu'elles sont bien en place. La grille centrale peut se placer à l'avant ou à l'arrière.



① Grille latérale

② Grille centrale

⚠ MISE EN GARDE

- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une période prolongée s'il n'y a pas d'accessoires de cuisson sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'accessoires de cuisson pour absorber la chaleur.

Nettoyage des grilles des brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas les grilles avant qu'elles n'aient refroidi.
- Ne placez pas la grille dans le four lors du cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Les grilles doivent être nettoyées régulièrement, surtout après un déversement.
- Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Les grilles vont au lave-vaisselle.

- Après avoir nettoyé les grilles, laissez-les sécher complètement et fixez-les solidement sur les brûleurs.

Nettoyage de la surface de cuisson

Le revêtement EasyClean facilite le nettoyage de la surface de cuisson. Même les taches de graisse tenaces peuvent être enlevées avec seulement de l'eau chaude.

⚠ MISE EN GARDE

- Avant de nettoyer, fermez toutes les commandes (position **OFF**) et laissez la surface de cuisson refroidir.
- Pour éviter les brûlures, nettoyez uniquement la surface de cuisson lorsqu'elle est refroidie.
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Cela pourrait causer des dommages à la cuisinière et causer un mauvais fonctionnement.
- Si de l'eau est renversée sur la surface de cuisson, essuyez-la immédiatement. La surface de cuisson peut se décolorer si de l'eau est laissée dessus pendant une longue période.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la surface de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la surface de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, comme les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être nettoyées au savon et à l'eau dès que la surface de cuisson a refroidi; ensuite, rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon sec.

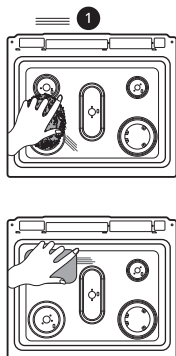
- 1 Enlevez les grilles, les brûleurs et les capuchons des brûleurs de la surface de cuisson.
- 2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique ou d'une vieille carte de crédit.
- 3 Nettoyez la surface de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer humide qui ne provoque pas de rayures.

REMARQUE

- Surface de cuisson EasyClean en acier inoxydable
 - Pour éviter de rayer la surface de cuisson, n'utilisez pas d'éponges ou de tampons à récurer abrasifs ou métalliques.

REMARQUE

- Frottez dans le sens du grain afin d'éviter d'endommager la surface.

**1 Sens du grain**

- Comme pour toute surface de cuisson, certains taches pourraient ne pas s'enlever.
- Si des résidus durcis se trouvent sur la surface de cuisson, utilisez un détergent de cuisine pour faciliter le nettoyage.

Fonction EasyClean

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

La technologie de finition en émail EasyClean de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction EasyClean tire parti de la nouvelle finition en émail de LG pour aider à enlever la saleté sans produits chimiques agressifs, et elle utilise SEULEMENT DE L'EAU pendant 10 minutes à des températures basses pour aider à déloger la saleté LÉGÈRE avant le nettoyage à la main.

Alors que la fonction EasyClean est rapide et efficace pour la saleté LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage plus intense, votre four LG peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction EasyClean plutôt que la fonction d'autonettoyage.

Pour les saletés tenaces et incrustées, vous disposez tout de même de l'option

d'autonettoyage pour un nettoyage du four plus long et plus en profondeur (sur certains modèles).

- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

Avantages de la fonction EasyClean

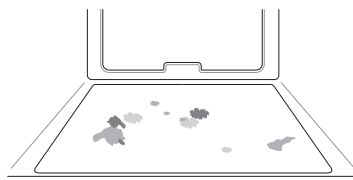
- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- La fonction EasyClean n'utilise que de l'eau et pas de nettoyeurs chimiques.
- Offre une meilleure expérience d'autonettoyage (sur certains modèles).
 - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage.
 - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
 - Permet un cycle d'autonettoyage plus court.

REMARQUE

- Pour les modèles sans option d'autonettoyage
 - La fonction EasyClean pourrait ne pas suffire à nettoyer les saletés tenaces et incrustées. Puisque votre cuisinière n'est pas dotée d'une option d'autonettoyage, nettoyez-la régulièrement en utilisant la fonction EasyClean afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et incrustées sur les parois du four.

Quand utiliser la fonction EasyClean

- Exemple de saleté dans le four

**Cas 1**

- Répartition de la saleté : petites gouttes ou taches
- Type de saleté : fromage ou autres ingrédients
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : pizza

Cas 2

- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses

- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

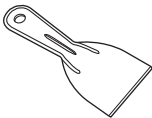
Guide d'instruction de la fonction EasyClean

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle EasyClean, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le message Hot (chaud) s'affiche et le cycle EasyClean ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- La cuisinière doit être au niveau pour garantir que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.
- Le cycle EasyClean aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle EasyClean est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

1 Enlevez les grilles et les accessoires du four.

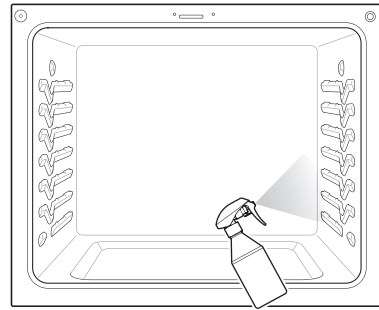
2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



- Suggestions de grattoirs en plastique :
 - Spatule en plastique rigide
 - Racloir en plastique
 - Grattoir à peinture en plastique
 - Vieille carte de crédit

3 Remplissez d'eau un flacon pulvérisateur (10 oz ou 300 ml), puis 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 du four.



5 Vaporisez ou versez l'eau restante (8 oz or 240 ml) dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements de la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

- Si vous nettoyez plusieurs fours, utilisez une bouteille d'eau entière pour nettoyer chaque four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte, sans quoi de l'eau coulera sur le plancher.

6 Fermez la porte du four. Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **EasyClean**. Appuyez sur **START**.

⚠ MISE EN GARDE

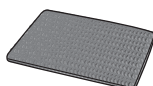
- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle EasyClean terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte vitrée du four durant le nettoyage de la cavité du four.

7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF** pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité.

8 Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez

une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.

- 9** Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle EasyClean en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et anti-rayures (le côté récurant ne raye pas la finition). Une partie de l'eau peut se déverser dans les événements du fond pendant le nettoyage, mais elle s'écoulera dans une casserole sous la cavité du four et n'endommagera pas le brûleur.



REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.

- 10** Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.

- 11** S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.

- Pour les modèles avec fonction d'autonettoyage
 - S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles EasyClean, lancez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de votre manuel d'utilisation. Si l'option d'autonettoyage n'est pas disponible, grattez et nettoyez les saletés tenaces à l'aide d'un grattoir.

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean, tournez le bouton de mode pour le régler à la position **OFF** afin d'arrêter le cycle. Attendez que la cuisinière revienne à la température ambiante, vaporisez ou versez de

l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle EasyClean.

- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction EasyClean est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Autonettoyage

Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale. Durant le cycle d'autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée pour minimiser les odeurs.

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel. Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre accessoire du four.
 - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez la cuisinière et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.
- Il est normal que certaines parties du four deviennent chaudes pendant le cycle d'autonettoyage. Évitez de toucher la surface de cuisson, la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux peut être affectée par les émanations émises pendant l'autonettoyage d'une cuisinière.
- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci perturbera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).
- N'essayez pas d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage

automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'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.

REMARQUE

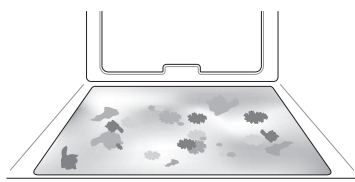
- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après le cycle d'autonettoyage.
- Durant le cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson et les tiroirs chauffe-plats ne peuvent pas être utilisés.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude 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.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle d'autonettoyage.
- 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.
- 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, faites un nouveau 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.
- Après un cycle d'autonettoyage, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.
- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage des commandes est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage réglée, 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.

REMARQUE

- Une fois la porte verrouillée, le témoin 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.

Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

Cas 3

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : crème ou sauce tomate
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : plats mijotés

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage peut être utilisé pour nettoyer la saleté qui s'accumule depuis longtemps.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage offre des temps de cycle de trois, quatre ou cinq heures.

Guide de l'autonettoyage de la saleté

Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	Cycle d'autonettoyage de trois heures
Cavité de four modérément souillée	Cycle d'autonettoyage de quatre heures
Cavité de four très souillée	Cycle d'autonettoyage de cinq heures

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, qui est recommandé pour un four moyennement sale.
Appuyez sur les boutons comme indiqué ci-dessous afin de sélectionner une durée d'autonettoyage de trois, quatre ou cinq heures.
 - 1 : 3 heures
 - 2 : 4 heures
 - 3 : 5 heures
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Une fois le cycle d'autonettoyage réglé, 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

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Réglage du cycle d'autonettoyage avec la mise en marche différée

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, qui est recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur les boutons comme indiqué ci-dessous afin de sélectionner une durée d'autonettoyage de trois, quatre ou cinq heures.
 - 1 : 3 heures
 - 2 : 4 heures
 - 3 : 5 heures
- 3 Appuyez sur **Start Time**.
- 4 Définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'autonettoyage commence en appuyant sur les chiffres correspondants.
- 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 déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

Retrait et assemblage des portes amovibles du four

Directives d'entretien de la porte

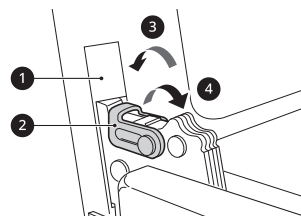
La plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four avant que toutes les grilles du four soient bien en place.
- Évitez de cogner des casseroles, des poêles ou tout autre objet sur le verre.
- Gratter, cogner, secouer ou presser le verre peut l'affaiblir, ce qui augmente le risque qu'il se brise ultérieurement.

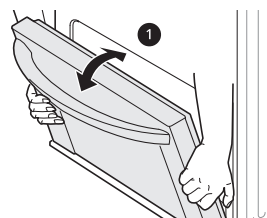
Retrait des portes

- 1 Ouvrez entièrement la porte.
- 2 Déverrouillez les verrous de charnière en les faisant pivoter autant que possible vers le cadre de la porte ouverte.



- ❶ Fente
- ❷ Verrou de charnière
- ❸ Lock (Verrouillage)
- ❹ Déverrouillage

- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Fermez la porte jusqu'à sa position de retrait (environ cinq degrés) qui se trouve à mi-chemin entre la position d'arrêt du gril et la position de fermeture complète. Si la porte est placée dans la bonne position, les bras de charnière bougeront sans problème.



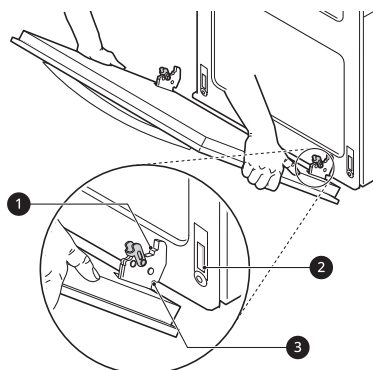
- ❶ Environ 5°

- 5 Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière ne se trouvent plus dans les fentes.

Assemblage des portes

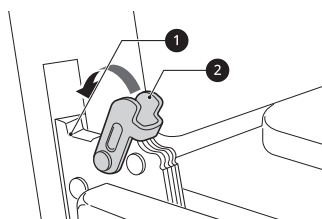
- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 En plaçant la porte dans le même angle que la position de retrait, placez l'encoche des bras

de charnière dans le bord inférieur des fentes de charnière. L'encoche des bras de charnière doit être entièrement placée dans le bord inférieur des fentes.



- ❶ Bras de charnière
- ❷ Bord inférieur de la fente
- ❸ Encoche

- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela veut dire que l'encoche n'est pas adéquatement placée dans 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.



- ❶ Bras de charnière
- ❷ Verrou de charnière

- 5 Fermez la porte du four.

Retrait et assemblage des tiroirs

Retrait des tiroirs

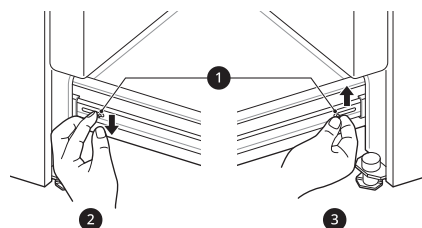
⚠ MISE EN GARDE

- Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau principal (fusibles ou

disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

En général, vous pouvez nettoyer le four alors que le tiroir est en place; toutefois, il vous faudra peut-être enlever le tiroir si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer le four à fond.

- 1 Ouvrez entièrement le tiroir.
- 2 Repérez les leviers de glissement de chaque côté du tiroir. Appuyez sur celui de gauche et soulevez celui de droite.



- ❶ Levier
- ❷ Poussez le levier avec un doigt
- ❸ Tirez le levier vers le haut avec un doigt

- 3 Glissez le tiroir hors de la cuisinière.

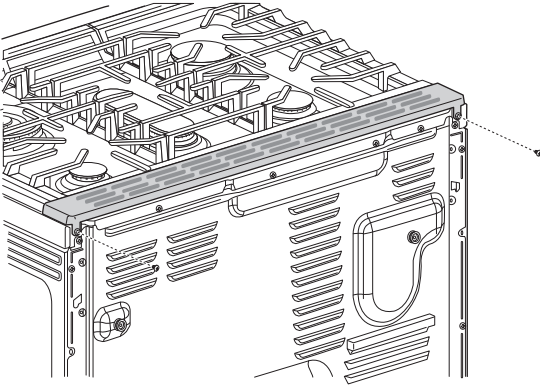
Assemblage des tiroirs

- 1 Tirez les glissières à roulement vers l'avant de la glissière du cadre.
- 2 Alignez les glissières situées de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissement de la cuisinière.
- 3 Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent (environ deux pouces).
- 4 Tirez à nouveau sur le tiroir pour mettre les glissières de roulement en place.

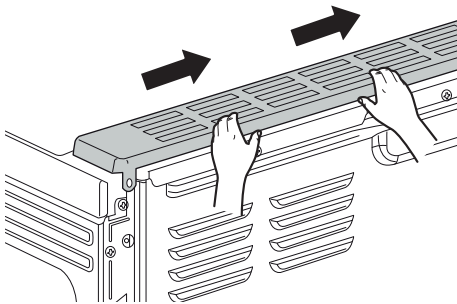
Retrait et assemblage de la garniture d'évent

Retrait de la garniture d'évent

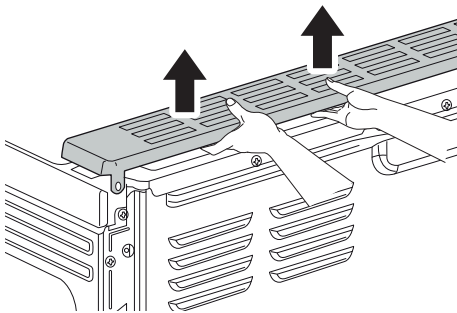
- 1 À l'aide d'un tournevis, enlevez les deux vis qui maintiennent en place la garniture d'évent.



- 2 Déplacez la garniture d'évent dans la direction indiquée d'environ 1/4 po.



- 3 Soulevez la garniture d'évent.



Assemblage de la garniture d'évent

Assemblez la garniture d'évent en répétant les étapes de son retrait dans l'ordre inverse.

Remplacement

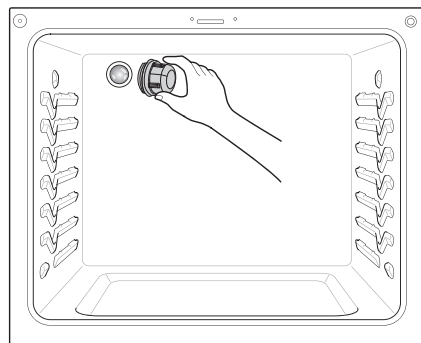
Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule de 40 watts standard halogène pour appareils électroménagers. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour allumer ou éteindre la lumière lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur la touche **Light**.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

- 1 Débranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique.
- 2 Pour enlever le couvercle de la lampe situé à l'arrière du four, tournez-le dans le sens antihoraire.
- 3 Enlevez la lampe halogène de la douille.
- 4 Insérez la nouvelle lampe halogène.
- 5 Insérez le couvercle de la lampe et tournez-le dans le sens horaire.
- 6 Rebranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique.



DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Q : Quels sont les types d'accessoires de cuisson que vous recommandez d'utiliser pour la surface de cuisson?

- R :
- Les casseroles et les poêles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
 - N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond épais.
 - La taille de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
 - Utilisez des couvercles bien ajustés.
 - N'utilisez que des woks à fond plat.

Q : Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de la température?

- R :
- Non. Votre four a été testé et calibré en usine. Pour les premières utilisations, respectez les temps de cuisson et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour répondre à vos besoins de cuisson. Reportez-vous à la section « Modification des réglages du four » de ce manuel pour obtenir des instructions simples sur la manière de régler votre thermostat.

Q : Est-il normal d'entendre un cliquetis venant de l'arrière du four lorsque je l'utilise?

- R :
- Votre nouvelle cuisinière est conçue pour maintenir un contrôle plus strict de la température de votre four. Vous entendrez peut-être les éléments chauffants de votre four cliqueter plus fréquemment sur votre nouveau four. Ceci est NORMAL.

Q : Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

- R :
- Cela signifie que le produit vient d'être branché, ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour que l'heure ne clignote plus, appuyez sur n'importe quel bouton et réinitialisez l'horloge si nécessaire.

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

- R :
- Oui, ceci est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit refermée.

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

- R :
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour tapisser le fond ou les parois du four ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). La feuille d'aluminium fondra et collera à la surface inférieure du four et ne pourra pas être enlevée. Utilisez plutôt une plaque placée sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si le papier d'aluminium a déjà fondu sur la partie inférieure du four, il n'aura pas d'incidence sur son fonctionnement.)

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

- R :
- Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Le fait de recouvrir entièrement les grilles de papier d'aluminium restreint la circulation de l'air, ce qui entraîne une mauvaise cuisson. Utilisez une plaque recouverte de papier d'aluminium pour les tartes aux fruits ou autres aliments acides ou sucrés pour éviter que les déversements n'endommagent la finition du four.

⚠ MISE EN GARDE

- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four ou le tiroir chauffant, mais il ne doit pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants ou de grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, ce qui pourrait générer de la fumée ou causer un incendie ou des blessures.

Q : Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles)?

R : Non. Bien que cela n'endommagera pas les grilles, cela les décolorera et pourrait les rendre difficiles à enlever et à replacer pendant l'utilisation. Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage.

Q : Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et qu'il est devenu difficile de les enlever et de les replacer dans le four?

R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.

Q : Que dois-je faire s'il y a des taches difficiles à nettoyer sur ma surface de cuisson?

R : La surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour éviter qu'elle soit tachée de façon permanente. Lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en sucre comme de la sauce tomate, nettoyez la tache avec un grattoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un gant de cuisine lorsque vous grattez la tache pour éviter les brûlures. Pour d'autres directives, consultez la section « ENTRETIEN » de ce manuel d'utilisation.

Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

R : Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de verrouillage des commandes. L'icône de cadenas  s'affiche à l'écran si le verrouillage des commandes est activé. Pour désactiver le verrouillage des commandes, consultez la section « Verrouillage des commandes » de ce manuel d'utilisation. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et **Loc** s'affiche à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.

Q : Ma cuisinière est toujours sale après avoir fait un cycle EasyClean. Que puis-je faire?

R : Le cycle EasyClean permet uniquement de déloger la saleté légère de votre cuisinière pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle EasyClean, vous devez frotter votre cuisinière.

Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle EasyClean, mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?

R : La fonction EasyClean fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle EasyClean en utilisant suffisamment d'eau.

- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :

La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je les rendre propres?

R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre four peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle EasyClean en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Q : La fonction EasyClean pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?

- R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.
- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de votre manuel d'utilisation.
- Q : Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?**
- R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau.
- Pour les modèles dotés de la fonction d'autonettoyage :
Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de votre manuel d'utilisation.
- Q : Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le nettoyage?**
- R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.
- Q : Dois-je utiliser 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction EasyClean?**
- R : Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 1 tasse (8 oz ou 240 ml) d'eau dans le fond du four et de vaporiser ¼ tasse (2 oz ou 60 ml) d'eau supplémentaire sur les parois et autres surfaces sales afin d'imbiber la saleté d'eau pour assurer le meilleur nettoyage possible.
- Q : Je vois de la fumée sortir des événements de la surface de cuisson de mon four pendant que le cycle EasyClean est en marche. Est-ce normal?**
- R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle EasyClean, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.
- Q : À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction EasyClean?**
- R : La fonction EasyClean peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction EasyClean fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus d'informations, consultez la section « Fonction EasyClean » de votre manuel d'utilisation.
- Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle EasyClean?**
- R : Un vaporisateur rempli de 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer anti-rayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier. À l'exception de la serviette, tout le matériel dont vous avez besoin est inclus dans une trousse de nettoyage spéciale fournie avec votre nouvelle cuisinière.
- Q : Comment puis-je assurer la sécurité de mes enfants près de la cuisinière?**
- R : 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 aussi utiliser la fonction de verrouillage des commandes pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la surface de cuisson ou le four. La fonction de verrouillage des commandes désactive la plupart des touches du panneau de commande ainsi que les boutons de commande de la surface de cuisson. Sur certains modèles, la fonction verrouille également la porte du four. Pour plus de détails, consultez la section « Verrouillage des commandes » de votre manuel d'utilisation. (Pour les modèles sans option d'autonettoyage, la fonctionnalité de verrouillage des commandes désactive les commandes, mais ne verrouille pas la porte du four.)

Q : Le troisième bouton à partir de la droite ne s'allume pas. Est-ce normal?

R : Ceci est normal. Votre cuisinière est conçue pour n'allumer que cinq boutons de brûleur.

Q : Pourquoi la fonction InstaView ne marche-t-elle pas?

R : Mettez à niveau la cuisinière en ajustant les pieds de nivellement avec une clé.

Avant de demander un service d'entretien

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d'entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.

Cuisson

Symptômes	Causes possibles et solutions
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas de façon uniforme.	La fiche électrique n'est pas bien branchée. Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	La zone de l'électrode n'est pas propre. Enlevez et nettoyez les brûleurs. Vérifiez qu'il n'y a pas d'aliments ou de graisse brûlés dans la zone de l'électrode. Consultez la section « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs » dans le chapitre ENTRETIEN.
	Les pièces des brûleurs ne sont pas bien installées. Vérifiez que les pièces des brûleurs sont correctement installées. Consultez la section « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans le chapitre ENTRETIEN.
Après le nettoyage de la surface de cuisson, les brûleurs ne s'allument pas correctement.	Les têtes et les capuchons des brûleurs ne sont pas entièrement secs ou ne sont pas bien positionnés. Assurez-vous que les têtes et les capuchons des brûleurs sont entièrement secs et bien positionnés.
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou de couleur jaune.	Ceci peut être causé par une installation incorrecte ou un mauvais réglage. Si la cuisinière est raccordée au gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou qui a effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas.	La vanne d'arrêt n'est pas entièrement ouverte. Assurez-vous d'ouvrir complètement la vanne d'arrêt du gaz du four, située derrière la cuisinière.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	Les commandes du four sont mal réglées. Consultez la section « Four » du chapitre Fonctionnement.
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. Consultez la section « Four » du chapitre Fonctionnement.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. Consultez la section « Four » du chapitre Fonctionnement.
	Le thermostat du four doit être réglé. Consultez la section « Réglage du thermostat du four » du chapitre Fonctionnement.
	L'horloge n'est pas réglée correctement. Consultez la section « Modification des réglages du four » du chapitre FONCTIONNEMENT.
	Du papier d'aluminium a été utilisé de façon incorrecte dans le four. Consultez la section « Utilisation des grilles du four » de la section Four.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Les aliments ne grillent pas bien.	Les commandes du four sont mal réglées. Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode Broil.
	La grille n'est pas à la bonne position. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. Utilisez une lèchefrite et une grille.
	La porte du four n'est pas fermée. Consultez la section « Cuisson au gril » du chapitre FONCTIONNEMENT.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. Consultez la section « Four » du chapitre Fonctionnement.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé. Consultez la section « Réglage du thermostat du four » du chapitre Fonctionnement.
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).	Saleté excessive. Désactivez la fonction d'autonettoyage. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	Ceci est normal dans le cas d'un four neuf. Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Consultez la section « Autonettoyage » (sur certains modèles).
Le four ne fonctionne pas.	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. Consultez la section « Four » du chapitre Fonctionnement.
	Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l'événement du four.	La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur. Ceci est normal.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n'a pas été fait. Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.
	Coupure de courant. Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les directives fournies à la section « Réglage des commandes du four ».
	La viande est trop proche de l'élément. Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.
	La viande est mal préparée. Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.
	Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive. Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'évent du four.	Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides. Ceci est normal.
	Une trop grande quantité d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la fenêtre. N'utilisez pas une trop grande quantité d'eau lorsque vous nettoyez la fenêtre.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	La fiche électrique n'est pas bien branchée. Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Réglages des commandes du four inappropriés Consultez la section « Modification des réglages du four » du chapitre FONCTIONNEMENT.
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe doit être remplacée ou la lampe n'est pas assez serrée. Remplacez la lampe ou resserrez-la suffisamment. Consultez la section « Remplacement de la lampe du four » de ce manuel d'utilisation.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
La fonction d'autonettoyage du four ne se met pas en marche (sur certains modèles).	La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. Laissez la cuisinière refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées. Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage des commandes est activée. Consultez la sous-section « Verrouillage des commandes » dans la section « Modification des réglages du four ».

Symptômes	Causes possibles et solutions
La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).	Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
	Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le four est très sale. Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'être nettoyés à nouveau ou d'un nettoyage plus en profondeur.
« CLEAN » (nettoyage) et l'icône de porte clignotent à l'écran (sur certains modèles).	Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four.
« Loc » est affiché sur l'écran lorsque vous voulez cuisiner (sur certains modèles).	Le four est verrouillé en raison de la fonctionnalité de verrouillage des commandes. Désactivez la fonction de verrouillage des commandes.
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	La commande électronique a détecté une défaillance. - Coupez l'alimentation de la cuisinière pendant cinq minutes, puis rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur réapparaît, appelez un réparateur. - Vérifiez la vanne d'arrêt principale de la conduite de gaz ou la vanne d'arrêt de la conduite de gaz du four et appelez un réparateur.
Les grilles du four ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec la fonction d'autonettoyage. Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four. N'utilisez pas de vaporisateurs lubrifiants.
Les deux points de l'horloge clignotent.	Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Ceci est normal. Réinitialisez l'horloge et les fonctions de cuisson.
On peut apercevoir de la lumière à travers les événements du four.	Lorsque la fonction de gril est en marche, il est normal d'apercevoir de la lumière à travers les événements du four. Ceci est normal.
La cuisinière n'est pas à niveau.	Mauvaise installation. - Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement situés à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit à niveau. - Assurez-vous que le sol est suffisamment plat, solide et stable pour soutenir adéquatement la cuisinière. - Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un menuisier afin de corriger la situation.
	L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et que le dégagement est suffisant entre les armoires et la cuisinière.

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil ne se déplace pas facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou le dégagement n'est pas suffisant. • Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Le tapis empêche de déplacer la cuisinière. • Prévoyez suffisamment d'espace pour que la cuisinière puisse être soulevée au-dessus du tapis.
	Le dispositif antibasculement est enclenché. • Enlevez le dispositif antibasculement pour déplacer la cuisinière. Après avoir déplacé la cuisinière pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, réenclenchez le dispositif antibasculement.
Le ventilateur de convection s'arrête (pendant le mode de cuisson par convection).	Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle. • La cuisinière n'est pas en panne et cela fait partie de son fonctionnement normal.
Fonctionnement du ventilateur (pendant le mode de cuisson)	Ceci vise à assurer des résultats de cuisson uniformes. • Le ventilateur fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four.

Bruits

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit de craquement ou de claquement	Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant pendant la cuisson et le cycle d'autonettoyage. • Ceci est normal.
Bruit du ventilateur	Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. • Ceci est normal.
Lorsqu'un seul brûleur est allumé, un clic est émis par tous les brûleurs.	Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs émettent un clic quand on les utilise. Tous les allumeurs à étincelle de la surface de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un seul brûleur. • Ceci est normal.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement. • Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. • Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrer l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. • Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

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

Si votre cuisinière au gaz de LG (« produit ») est tombée 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 ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel qu'il est déterminé à la seule discrétion de LGECI.

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque : Dans le cas où la date d'achat initial ne peut pas être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours après la date de fabrication.)
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.

- 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».
- Une preuve de l'achat original détaillant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

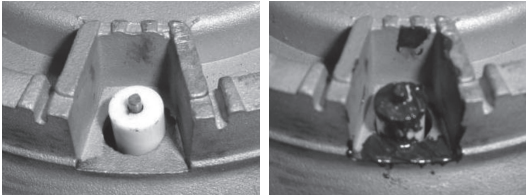
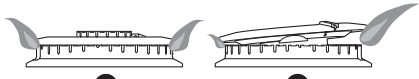
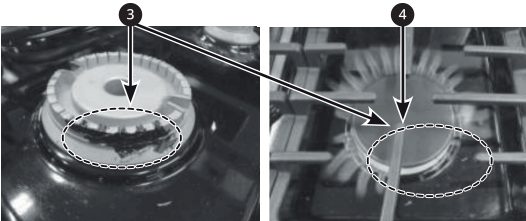
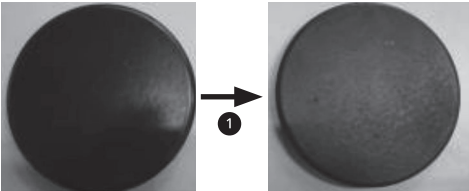
LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ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

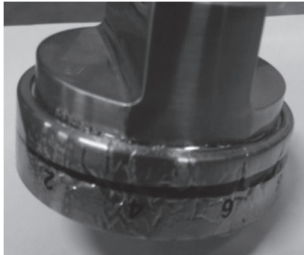
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale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

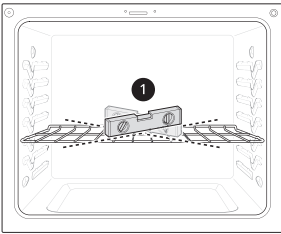
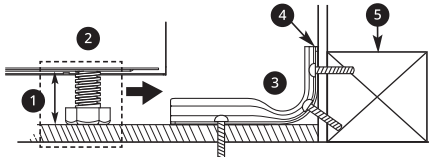
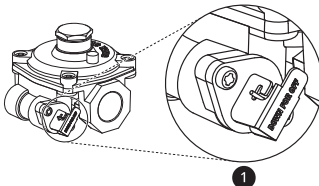
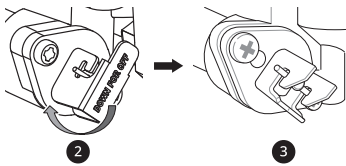
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

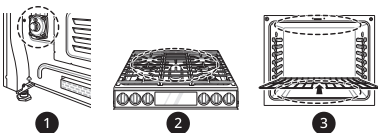
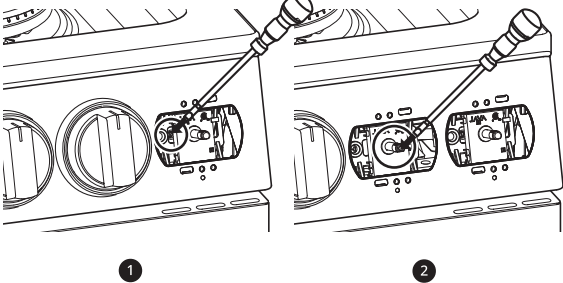
- Les déplacements de service pour i) livrer, ramasser ou installer le produit, ou en expliquer le fonctionnement; ii) corriger le câblage; ou iii) corriger des réparations ou une installation non autorisées du produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique 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 la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de produits du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié ou vice versa;
- 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.

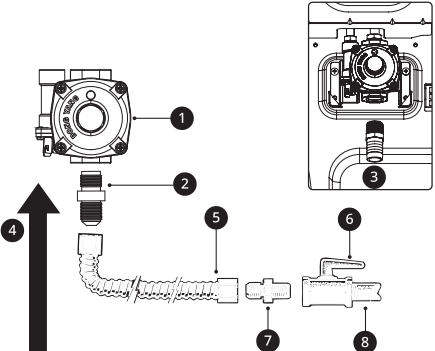
Non couvert par la présente garantie limitée

Problème	Causes possibles et prévention
Les brûleurs ne s'allument pas.	Des ports de brûleur bouchés ou sales ou des électrodes obstruées ou sales ne permettent pas au brûleur de fonctionner adéquatement.  ❶ ❷ ❶ OK ❷ Ne fonctionne pas (doit être nettoyé). • Vérifiez l'électrode au gaz et nettoyez-la.
Flamme inégale	Installation inadéquate du capuchon du brûleur  ❶ ❷ ❶ Le capuchon du brûleur est correctement mis en place. ❷ Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement mis en place. • Vérifiez l'installation de la tête et du capuchon du brûleur. Les ports des brûleurs sont obstrués par des résidus alimentaires.  ❸ ❹ ❸ Ports bloqués par la saleté ❹ Flammes inégales • Les résidus ayant durci doivent être nettoyés à l'aide d'une brosse à dents.
La couleur du capuchon du brûleur a changé et a perdu son éclat.	Égratignures • N'utilisez pas de laine d'acier ni de nettoyants abrasifs pour nettoyer. Utilisation de détergents ou de nettoyants abrasifs • Pour enlever les aliments brûlés, faites tremper les têtes des brûleurs dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes (n'utilisez pas de détergent).  ❶ ❶ Le capuchon a perdu son éclat.

Problème	Causes possibles et prévention
Les boutons fondent.	Utilisation abusive   • Ne laissez pas la porte en position d'arrêt pendant l'utilisation du mode gril ou cuisson ou tout de suite après la cuisson.
Le four ou les grilles sont tachés après avoir utilisé du papier d'aluminium.	Le papier d'aluminium a fondu dans le four.  • Ne recouvrez jamais le fond du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux. • Si le papier d'aluminium a déjà fondu dans le four, cela n'aura pas d'incidence sur son fonctionnement.
La flamme est vacillante ou l'alimentation est faible.	La pression du gaz peut être faible. • Vérifiez d'abord auprès de votre fournisseur de gaz.

Problème	Causes possibles et prévention
La surface n'est pas à niveau. Le four bascule.	La cuisinière n'est pas à niveau.  • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur. • Utilisez un niveau de menuisier ❶ pour vérifier si l'appareil est à niveau. Le dispositif antibasculement n'est pas adéquatement installé.  ❶ Environ 0,65 po (16,5 mm) ❷ Mettez les deux côtés de la cuisinière à niveau ❸ La vis doit entrer dans le bois ou le béton. ❹ Support antibasculement ❺ Plaque murale • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur.
Un code d'erreur (F9, F19) s'affiche sur le four, mais les brûleurs de la surface de cuisson fonctionnent.	La vanne du régulateur de pression de gaz est fermée.  ❶ Levier en position fermée • Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position ouverte. • Si la vanne du régulateur est fermée, tournez le levier pour l'ouvrir.  ❶ Levier en position fermée ❸ Levier en position ouverte

Problème	Causes possibles et prévention
Les flammes sont trop hautes après la conversion de la surface de cuisson (gaz naturel → gaz de pétrole liquéfié).	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifiez trois éléments : le régulateur, la vanne de la surface de cuisson ainsi que la vanne de gril et de cuisson.)  ❶ Régulateur ❷ Vanne de la surface de cuisson ❸ Vanne de gril et de cuisson • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur. • Consultez le manuel d'installation.
La flamme est trop basse ou trop haute.	1. La pression du gaz varie. 2. L'installateur n'a pas fait la vérification.  • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur.

Problème	Causes possibles et prévention
Odeur de gaz	Raccordement incorrect Mise en place du raccord flexible  ❶ Régulateur de pression ❷ Adaptateur de 1/2 po ❸ Adaptateur de 1/2 po ❹ Alimentation en gaz dans la cuisinière ❺ Raccord flexible (maximum de 6 pi) ❻ Vanne d'arrêt de la conduite de gaz ❼ Adaptateur de 1/2 po ❽ Conduite de gaz de 1/2 po ou 3/4 po • Vérifiez d'abord auprès de l'installateur.

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances d'exclusion ci-dessus, énumérés sous la rubrique « La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit », sont à la charge du consommateur.

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

Appelez le 1 888 542-2623 (7 h à minuit, pendant toute l'année) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu, ou visitez le site web au <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, 20, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre

numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

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

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

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

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

Audience et lieu de l'arbitrage. Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus

proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

Dissociabilité et 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 ligne au https://www.lg.com/ca_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation, Trouver mes numéros de modèle et de série].

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

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

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



LG

Life's Good

LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000

U.S.A.

1-888-542-2623

CANADA

Register your product Online!

www.lg.com