

ENGLISH

FRANÇAIS

SKS

OWNER'S MANUAL GAS RANGE

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

WARNING

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

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

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.**

UPSG3014ST



MFL68920596_01

www.sksappliances.com

Copyright © 2025 LG Electronics. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

- 12 Parts
- 12 Accessories

13 INSTALLATION

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

22 OPERATION

- 22 Gas Surface Burners
- 23 Burner Locations
- 23 Using the Gas Surface Burners
- 23 Setting the Flame Size
- 24 In Case of Power Failure
- 24 Range-Top Cookware
- 24 Using a Wok
- 24 Using Stove-Top Grills
- 25 Using the Griddle
- 26 The Oven
- 27 Control Panel Overview
- 28 Changing Oven Settings
- 28 Setting the Clock
- 28 Oven Light
- 28 Minimum & Maximum Default Settings
- 29 Timer On/Off
- 29 Connect
- 29 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Setting Convection Auto Conversion
 - Adjusting the Oven Thermostat
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 30 Lock Out
- 31 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 31 Cook Time (Timed Cook)

- 32 Using the Oven
- 32 Oven Vent
- 32 Removing and Replacing the Oven Racks
- 32 Rack and Pan Placement
- 33 Bake
- 34 Convection Mode
- 34 Convection Bake
- 34 Cookware for Convection Cooking
- 35 Convection Roast
- 35 Broil
- 38 Pizza
- 38 Warm
- 38 Proof
- 39 Meat Probe
- 40 Remote Start
- 40 Sabbath Mode
- 41 Operating the Warming Drawer
- 42 Easy Swivel Handle™
- 42 GlideShut™ Drawer

43 SMART FUNCTIONS

- 43 LG ThinQ Application
- 44 Radio Equipment Specifications
- 44 Industry Canada Statement
- 44 IC Radiation Exposure Statement
- 45 Smart Diagnosis™ Function

46 MAINTENANCE

- 46 Gas Surface Burners
- 47 Burner Grates
- 47 Cleaning the Cooktop Surface
- 48 Cleaning the Exterior
- 49 Door Care Instructions
- 49 SpeedClean™
- 52 Self Clean
- 54 Changing the Oven Light
- 54 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

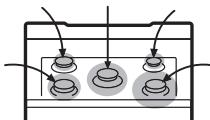
56 TROUBLESHOOTING

- 56 FAQs
- 58 Before Calling for Service

61 LIMITED WARRANTY

- 61 CANADA
 - 61 TERMS AND CONDITIONS
 - 62 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
 - 62 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES
- 64 Not Covered by Warranty

PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

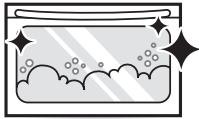
Choose a burner to fit the size of your cookware.

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



Safe and Convenient Gas Range

Provides safety and convenience for cooking.



Self Clean & SpeedClean™

Useful for easy cleaning.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Download this owner's manual at: www.sksappliances.com

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

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

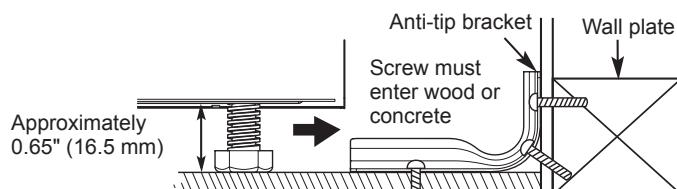
CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

- To avoid tipping, do not step or sit on the door. Install the anti-tip bracket packed with this range.
 - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip device.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

WARNING

- Never use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- Do not use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet 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.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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

CAUTION

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

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

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

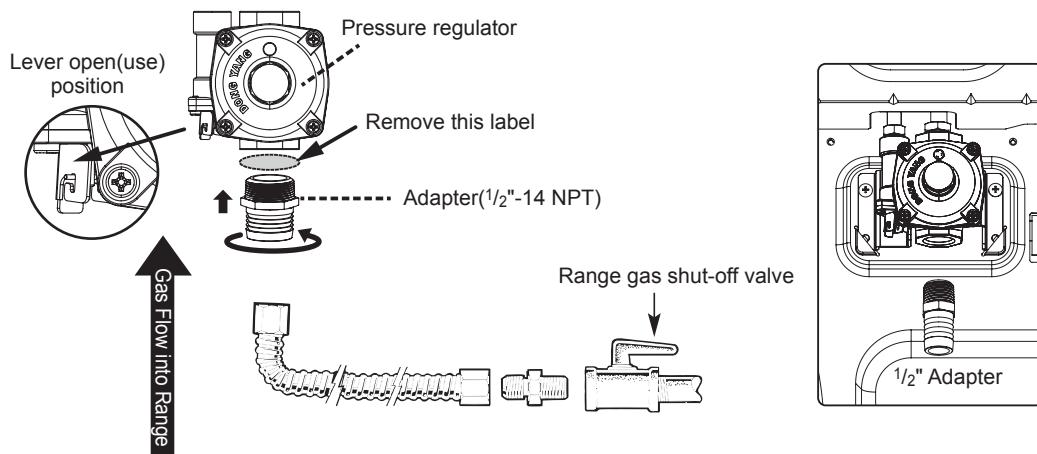
WARNING

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

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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



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

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

SURFACE BURNERS

WARNING

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

CAUTION

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

BROILER

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

WARNING

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

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

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

SELF-CLEANING OVEN

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

CAUTION

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

OVEN

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

WARNING

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

WARNING

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

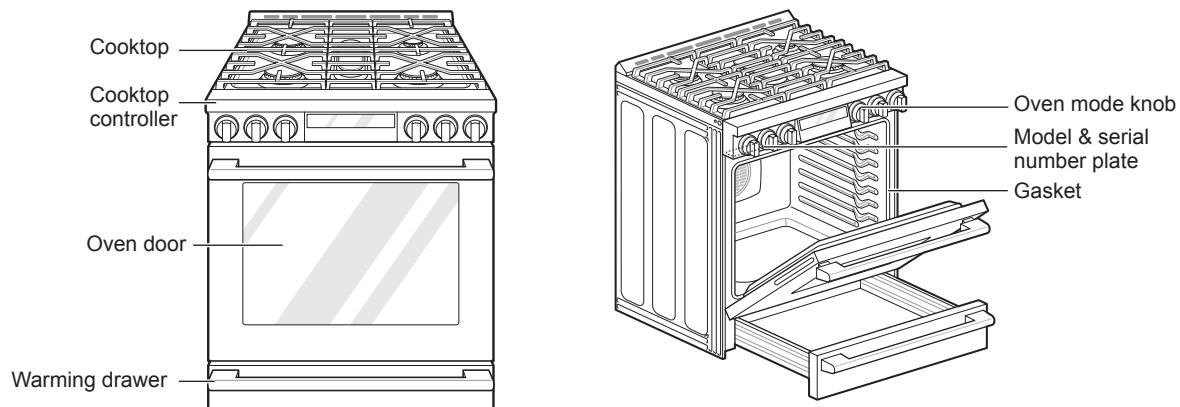
ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on "Using the Oven" for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the SpeedClean™ feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Read all instructions before using the appliance.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories

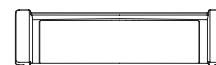
Included Accessories



Heavy Duty Rack (1ea)



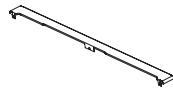
Gliding rack (3ea)



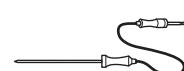
Griddle (1ea)



Owner's manual (1ea)

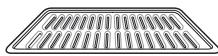


Rear filler (1ea)

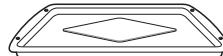


Meat probe (1ea)

Optional Accessories (sold separately)



Grid



Broiler pan

NOTE

- Contact SKS Customer Service at 1-888-289-2802 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 the Range

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

In the Commonwealth of Massachusetts

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

Preparing for Installation

Tools Needed



Phillips screwdriver



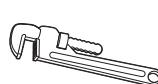
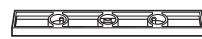
Flat-blade screwdriver



Pencil and ruler



Open-end or adjustable wrench

Pipe wrench (2)
(one for support)

Level

Parts Provided

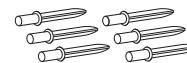
Anti-tip kit



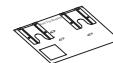
Anti-tip



Screws (6ea)



Anchors (6ea)



Template

LP nozzle conversion kit



Cooktop Nozzles (5ea)



Oven Nozzles (2ea)



Installation guide (1ea)



Choke (1ea)



Set Screw (1ea)

Materials You May Need

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

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

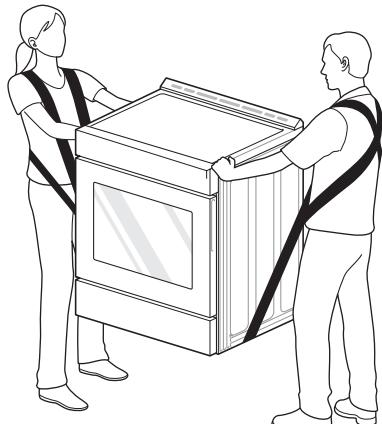
- You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard) Failure to do so can result in back or other injury.
- Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service. Doing so can result in serious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

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

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

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

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



Choosing the Proper Location

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

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

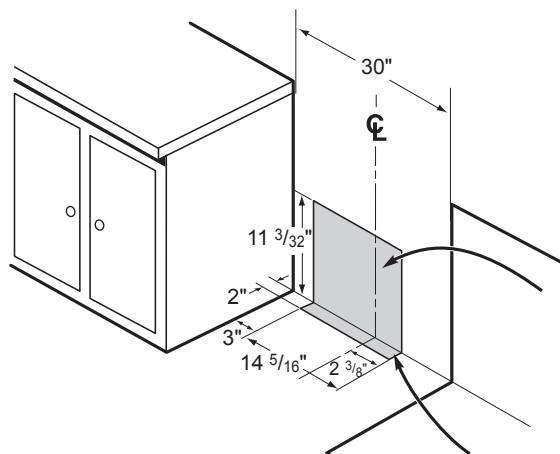
This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

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

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

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

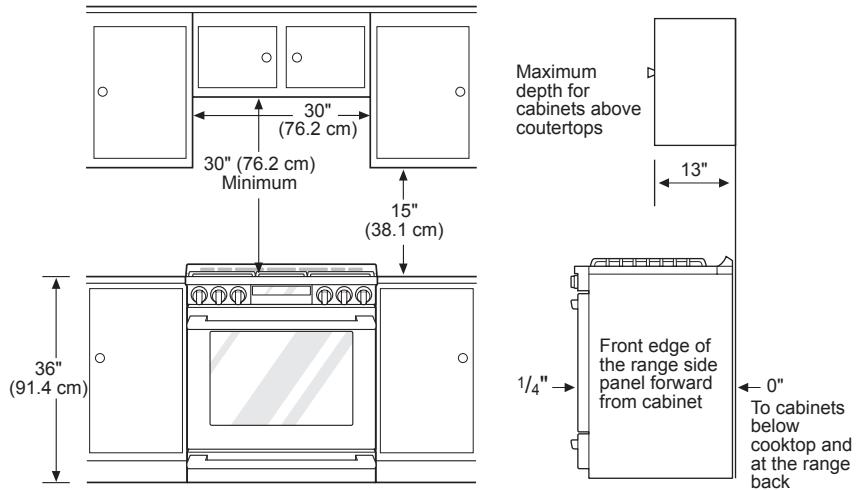
Gas Pipe and Electrical Outlet Locations



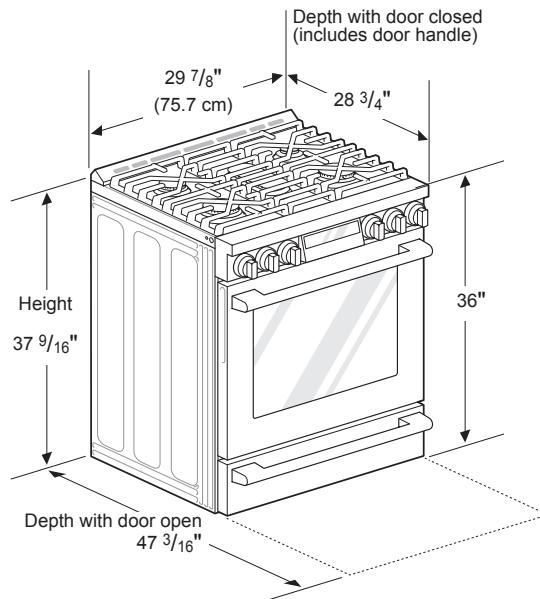
Dimensions and Clearances

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

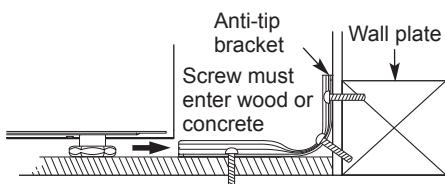
Installation Clearances



Dimensions



Installing the Anti-tip Device



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

WARNING

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

Optional Rear Filler

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

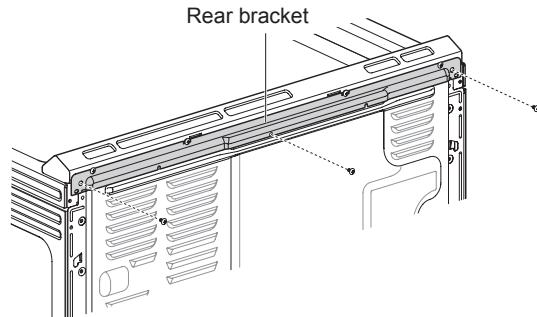
NOTE

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

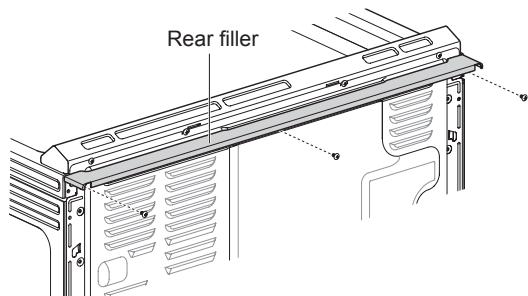
If the countertop depth is less than 24", the control panel will not sit flush with the countertop.

Installing the Rear Filler

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



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



Providing Adequate Gas Supply

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

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

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

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6" and 10.5" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 11" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

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

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

Connecting the Range to Gas

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

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

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

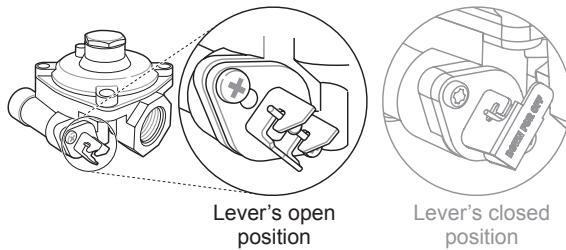
A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

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

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

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



NOTE

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

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

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

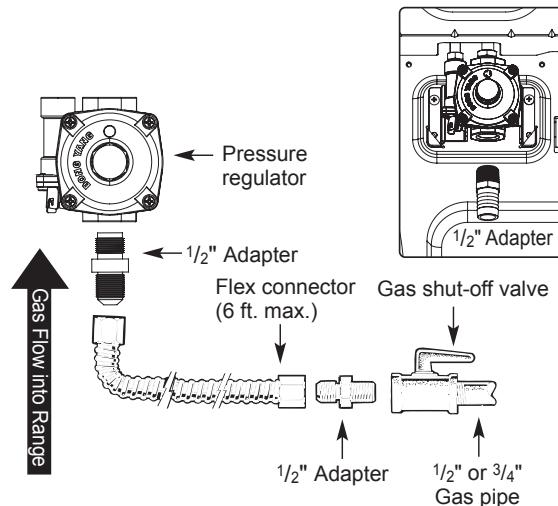
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

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

WARNING

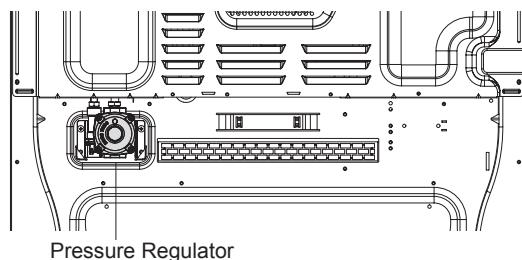
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping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

Flexible Connector Hookup



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

Pressure Regulator Position



Electrical Connections

Electrical Requirements

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

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

Grounding

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

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

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

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

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

Preferred Method



CAUTION

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

Do not use an adapter plug. Disconnecting 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.

Sealing the Openings

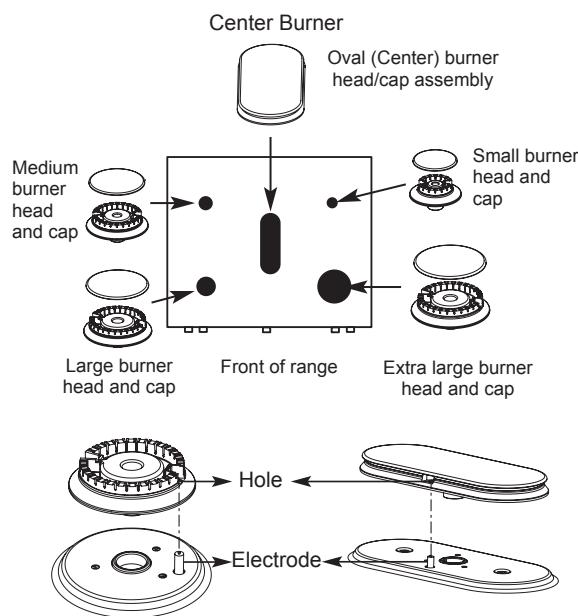
Seal any openings in the wall and floor after electrical and gas supply connections are completed.

Assembling the Surface Burners

CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

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



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

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

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

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

Quality of Flames

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



A Yellow flames - Call for service.



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



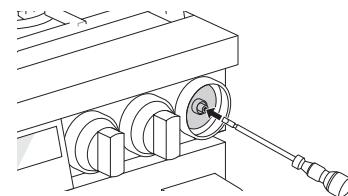
C Soft blue flames - This is normal for natural gas.

NOTE

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

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

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



NOTE

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

- Replace the knob.
- 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.
- Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Operation of Bake / Broil Burners

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

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

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

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

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

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

NOTE

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

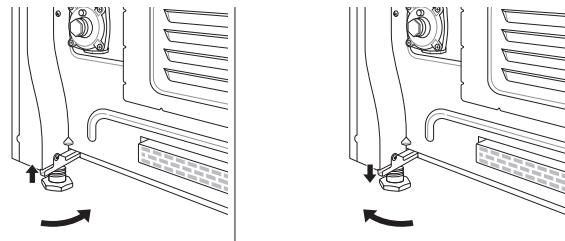
Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

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

Leveling the Range

Level the range by adjusting the leveling legs.

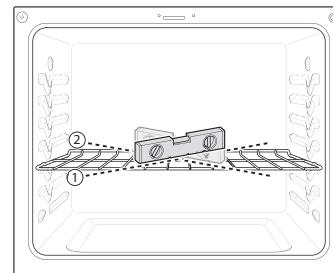
Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



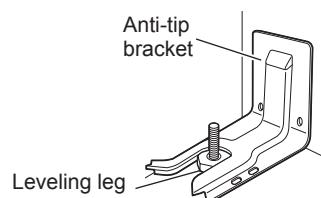
Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

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



Engaging the Anti-tip Device



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

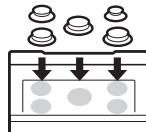
OPERATION

Gas Surface Burners

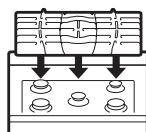
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



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



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

NOTE

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

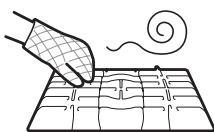
CAUTION

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

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

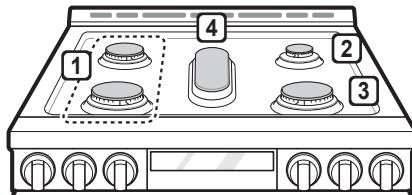
Make sure the burners and grates are cool before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



Burner Locations

The 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 long periods over low heat.

3 Extra Large Burner

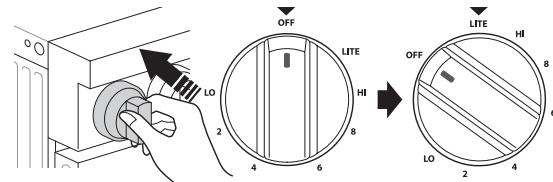
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in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

4 Oval Burner

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

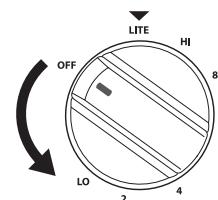
Using the Gas Surface Burners

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



The electric spark ignition system makes a clicking noise.

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

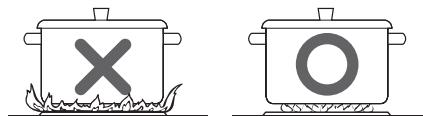


CAUTION

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

Setting the Flame Size

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



CAUTION

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

NOTE

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

In Case of Power Failure

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

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

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

CAUTION

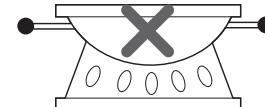
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

Range-Top Cookware

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

Using a Wok

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



Use flat-bottomed wok

CAUTION

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

Using 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

User Guide for the Griddle

- The griddle has been coated with an enamel finish.
- The griddle needs to be seasoned before using by following these steps:
 - Rub with Kosher salt to scour out any impurities Wash it with hot, soapy water and dry thoroughly.
 - Rub with oil all over the cooking surface and handles.
 - Place in the oven and preheat to 350°F.
 - Leave the griddle in the 350F oven for 2 hours.
 - Remove and allow to completely cool.
 - Repeat with rubbing with oil and placing in the 350°F oven 2 more times.
- The seasoning is important because it allows food to naturally release from the griddle-the griddle does not have a chemical nonstick coating.
- The more the griddle is used, the better it gets for cooking.
- Use a little extra cooking oil or spray when using the seasoned griddle in the beginning-this will add to the conditioning of the griddle.

Cooking with the Griddle

- The griddle sits on the cook top grate.
- Heat the griddle slowly before cooking will minimize hot spots on the cooking surface and insure a longer life to the griddle.
- Test the surface of the griddle's temperature by taking a few drops of water and place on the griddle. The water should dance and evaporate quickly. If it doesn't sizzle and the water turns to steam, it is not ready.
- When your griddle is properly heated, it shouldn't need to go above medium for cooking because of its excellent heat retention.

Use and Care for the Griddle

- Avoid greasy food on the griddle because it may cause the grease to spill over onto the exposed burner.
- Metal utensils can cause damage to the cooking surface of the seasoned cast iron. Silicon coated high heat utensils are the best choice for cooking.
- Color changes in the griddle with use is acceptable as the griddle become more seasoned.
- Allow the griddle to cool down completely before cleaning in warm, soapy water.
- Always thoroughly dry the griddle after washing.
- Never place the griddle in a dishwasher to clean it.

Proposed Cooking Chart for Manual

Food Item	Approximate Preheat Time	Preheat Knob Setting	Cooking Knob Setting	Tested Cooking Times
Pancakes	5 mins	10	6-7	S1: ~1:00 S2: ~0:45
Bacon	5 mins	10	5	10:19
Breakfast Sausage	5 mins	10	3	12:00
Fried Eggs	5 mins	10	1-2	S1: 03:40 S2: 03:40
Grilled Sandwiches	5 mins	10	4	S1: 03:40 S2: 03:40
Hamburgers*	5 mins	10	4	05:35

*Items like steak or hamburgers will benefit from being patted dry and at room temperature before placing on griddle for maximum searing.

The Oven

Before Use

Read all instructions before using.

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

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

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

CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

NOTE

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

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

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

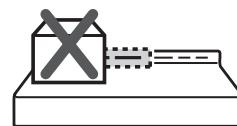


CAUTION

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

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

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



CAUTION

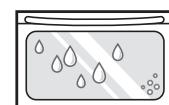
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop,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

Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.

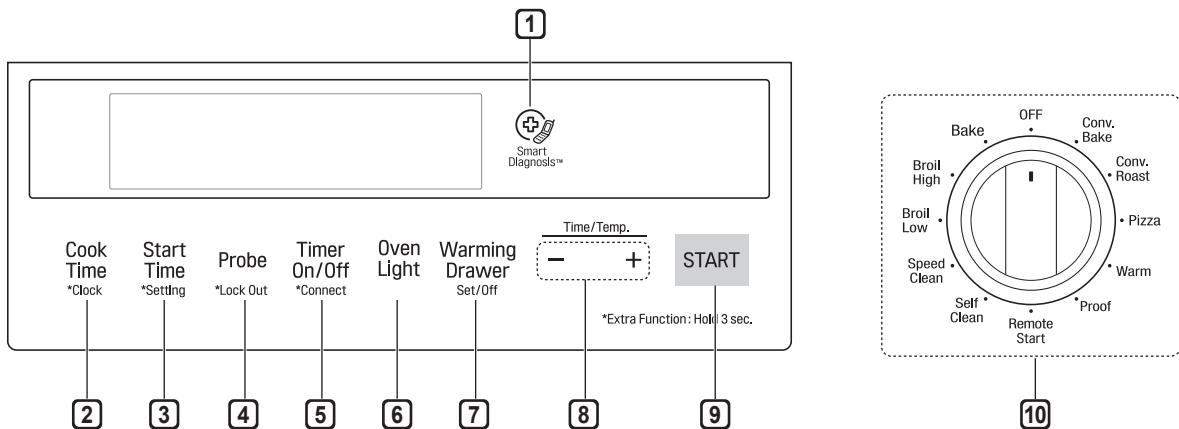


You may see condensation on the oven door glass.

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



Control Panel Overview



1 Smart Diagnosis™

Use during the Smart Diagnosis feature.

2 Cook Time / Clock

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

3 Start Time / Setting

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

4 Probe / Lock Out

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

5 Timer On/Off / Connect

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

6 Oven Light

Press the button to turn oven light on or off.

7 Warming Drawer

Press the button to select the warming drawer function.

8 -/+

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

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

9 Start

Press the button to start all oven features.

10 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

Flashing Clock

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

Changing Oven Settings

Setting the Clock

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

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

NOTE

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

Oven Light

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

NOTE

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

Minimum & Maximum Default Settings

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

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

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

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

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

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

For example to set 5 minutes

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Cancelling the Timer

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

Connect

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

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

Settings

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

The **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 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds.
- 3 Press **plus(+) or minus(-)** to set the desired hour mode on the clock.
- 4 Press **Start** to accept the desired change.

Setting Convection Auto Conversion

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

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

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

30 OPERATION

Adjusting the Oven Thermostat

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the function on/off.
- 4 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

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

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

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

Lock Out

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

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

Start Time (Delayed Timed Cook)

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

Setting a Delayed Timed Cook

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

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

NOTE

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

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

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

CAUTION

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

Cook Time (Timed Cook)

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

Setting a Timed Cook

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

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

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

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

Changing the Cook Time during Cooking

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

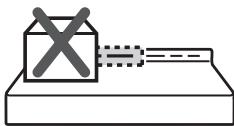
- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: press **plus(+)** until 1 hour and 30 minutes appears in the display.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Using the Oven

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.



Removing and Replacing the Oven Racks

CAUTION

- Replace the oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking performance and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.

Removing Racks

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

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

Replacing Racks

- While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.*
- Tilt the front end of the rack up.

- Push the rack in.

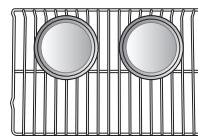
- Check that the rack is properly in place.

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

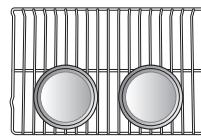
Rack and Pan Placement

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

Multiple rack baking

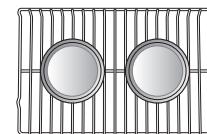


Rack
(Position 4)

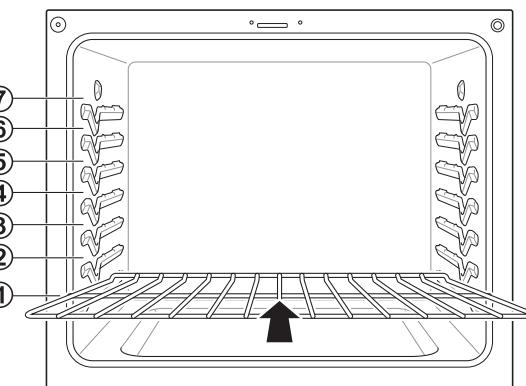


Rack
(Position 1)

Single rack baking



Rack



Bake

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

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Turn the oven mode knob to select **Bake**.
- 2 Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
- 3 Press **Start**. The oven starts to preheat.
- 4 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **Off** position.
- 5 Remove food from the oven.

NOTE

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

Baking Tips

- Baking time and temperature vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Dark metal pans or nonstick coatings cook food faster with more browning. Insulated bakeware lengthens the cooking time for most foods.
- Check food for doneness at the minimum recipe time.
- To make cleanup easier, protect the oven bottom from spillovers by placing a cookie sheet on the rack below baking fruit pies or other foods with a high acid content.
- Wipe up hot fruit fillings and other highly acidic foods as soon as possible to avoid pitting and damage to the porcelain-enamel surface.

Baking Rack Guide

Food		Rack position
Cakes	Layer cakes	2
	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	4
Desserts	Fruit crisps and cobblers, from scratch	3
	Pies, from scratch, 2-crust fruit	3
	Cheesecake, crème brûlée	2
Soufflés	Sweet or savory	2
Casserole	Frozen lasagna	5

NOTE

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

Convection Mode

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

Convection Bake

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

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

NOTE

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

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

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

Cookware for Convection Cooking

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

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

NOTE

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

Convection Roast

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

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

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

NOTE

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

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

Broil

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

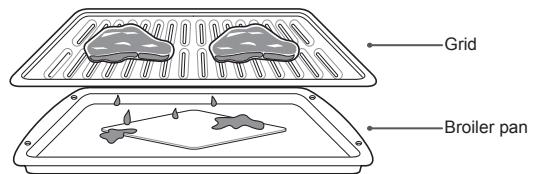
The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

CAUTION

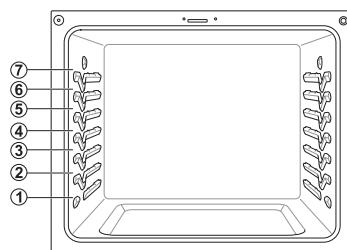
- Do not use a broiler pan without a grid. The oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Never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

NOTE

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



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



WARNING

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

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

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

- Setting the broiler to a higher power level than recommended.
- Using dirty/greasy broiler pans.
- Broiling beyond recommended cooking times.

Setting the oven to Broil

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Recommended Broiling Guide

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

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

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

NOTE

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

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

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

Pizza

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

Setting the Oven for Pizza

- 1 Turn the oven mode knob to select the **Pizza** mode. **P1** appears in the display. Press **plus(+)** or **minus(-)** repeatedly to toggle between the **P1**, **P2** and **P3** options. (See Pizza Chart below.)
- 2 Press **Start**. The oven starts to preheat.
- 3 Place pizza in the oven, close the door and set the timer following the suggestions in the chart.
- 4 Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel Pizza at any time.
- 5 Remove the food from the oven.

NOTE

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

Pizza Chart

Display Mode	Item	Rack position	Suggested time (minutes)
P1	Frozen pizza, Regular crust	4	14-16
P2	Frozen pizza, Rising crust	4	19-21
P3	Fresh Pizza	4	8-10

Warm

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

Setting the Warm Function

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

NOTE

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

Proof

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

Setting the Proof Function

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

NOTE

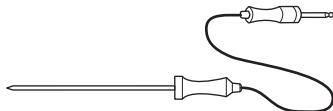
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe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

Meat Probe

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

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

- 1 Insert the meat probe into the meat.



- 2 Connect the meat probe to the jack.
- 3 The meat probe icon flashes in the display if the meat probe is properly connected.

Method

- 1 Select cook mode. Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.
- 2 Set the oven temperature: press **plus(+) or minus(-)** until 375 °F appears in the display.
- 3 Press **Probe**.
- 4 Set the probe temperature: press **plus(+) or minus(-)** until 160 °F appears in the display.
- 5 Press **Start**.

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

Changing the Probe temperature while cooking

- 1 Press **Probe**.
- 2 Set the probe temperature.
- 3 Press **Start**.

IMPORTANT NOTE

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

CAUTION

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

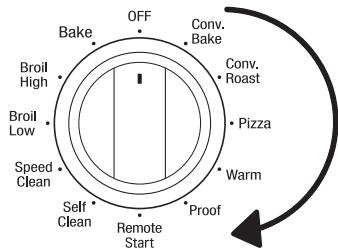
Recommended Probe Temperature Chart

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

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts or stops the pre-heating function of the appliance. Follow the instructions on "SMART FUNCTIONS" to register the appliance on the network.

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



Setting Remote Start

- 1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for pre-heating. Do not place food in the oven. Close the oven door.
- 2 Within 30 seconds of closing the door, 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 app to set Remote Start times.

NOTE

Remote Start is disconnected in the following situations:

- Remote Start is never set up in the smart phone app.
- Remote Start experiences a problem during operation.

Sabbath Mode

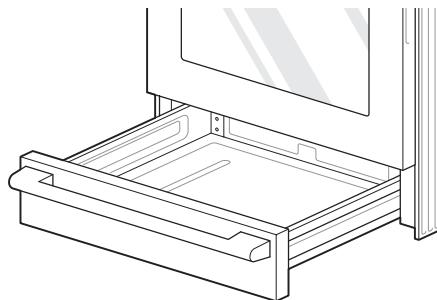
Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the Sabbath mode is activated, the oven does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all function buttons are inactive. sb will appear in display.

- 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 **START TIME** for three seconds. sb appears in the display when the Sabbath mode is activated.
- 6 To stop the Sabbath mode, press and hold **START TIME** for three seconds. To cancel the Bake function, set the oven mode knob to the **OFF** position at any time.

NOTE

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

Operating the Warming Drawer



The Warming Drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

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

Setting the Warming Drawer Control

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

NOTE

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

Warming Drawer Settings Guide

Setting	Type of Food	
Low	<ul style="list-style-type: none"> • Rolls (Soft) • Empty dinner plates 	
Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Gravies • Casseroles • Eggs • Vegetables 	<ul style="list-style-type: none"> • Biscuits • Rolls (hard) • Pastries • Roasts
High	<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Hamburger patties • Poultry • Pork chops 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza • Fried Foods

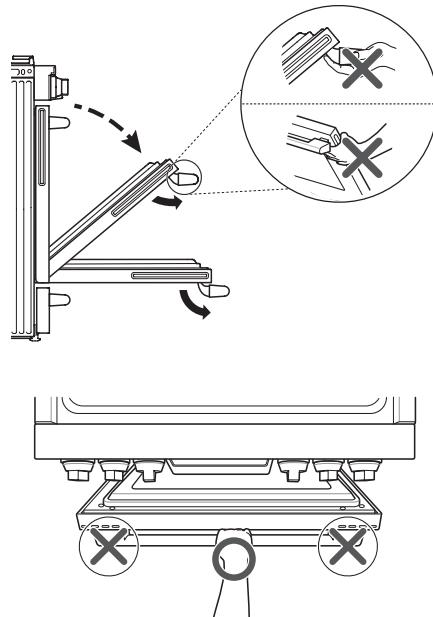
Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for more than one hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive food, such as eggs, in the warming drawer more than 30 minutes. The maximum operating time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

⚠ CAUTION

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

Easy Swivel Handle™

The oven door handle changes its angle depending on how far the door is open. This makes the handle easier to grab, and helps you avoid having to bend over as far or bend your wrist as sharply when opening the oven door.



⚠ CAUTION

- To avoid injury, keep hands away from the pinch points between the handle ends and the oven door when opening and closing the door.
- Do not move or lift the oven using the handle. Doing so may damage the door.
- Do not use the handle to remove the oven door. Doing so may allow the door to swing and cause injury. Firmly grasp both sides of the door at the top to remove it.

GlideShut™ Drawer

The drawer uses a spring and damper mechanism to absorb the impact when closing. Performance may vary based on the load in the drawer and how frequently it is used. A gentle tug may be necessary to overcome the damper mechanism at first when opening the drawer.

- The weight of a lot of food in the drawer may work with the damper mechanism to prevent the drawer from closing completely. If this happens, push the drawer gently until the closing mechanism engages and pulls the drawer completely closed.

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.

- **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 not open.

- **Timer**

- You can set the timer from the application.

NOTE

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

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.



Models without QR Code

- 1 Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.
- 2 Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.
- 3 Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator 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 distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected 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 connect the product again.

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 <https://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.

Radio Equipment Specifications

Type	Operating Frequency Range	Output Power (Max.)
Wireless LAN	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth [†]	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† This feature is only available on some models.

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

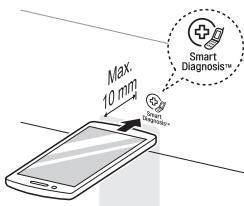
This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

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

Smart Diagnosis™ Function

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data via your telephone to the SKS Customer Information Center. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the LG ThinQ application.



Smart Diagnosis™ through the Customer Information Center

- For appliances with the  or 

This method allows you to speak directly to our trained specialists. The specialist records the data transmitted from the appliance and uses it to analyze the issue, providing a fast and effective diagnosis.

- Call the SKS call center at: 1-888-289-2802
- When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

NOTE

- Do not touch any other buttons or icons on the display screen.

- Press and hold the Start button for three seconds.
- 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, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

LG ThinQ Smart Diagnosis™

- For appliances with the  or 

Use the Smart Diagnosis feature in the LG ThinQ application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the SKS Customer Information Center.

Follow the instructions in the LG ThinQ application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

- Open the LG ThinQ application on the smart phone.
- Select the appliance and then the menu on upper right side.
- Select the **Smart Diagnosis**, then press **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

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

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

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- The Smart Diagnosis™ function depends on the local call quality.
- The communication performance will improve and you can receive better service if you use the home phone.
- If the Smart Diagnosis™ data transfer is poor due to poor call quality, you may not receive the best Smart Diagnosis™ service.

MAINTENANCE



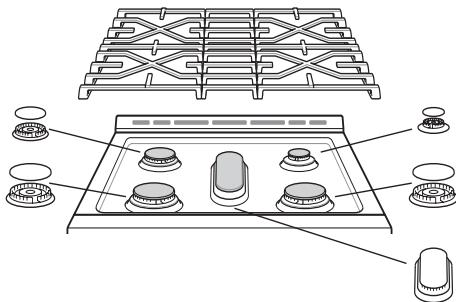
CAUTION

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

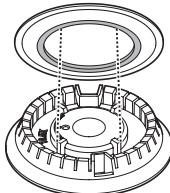
Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



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



CAUTION

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

Cleaning Burner Heads/Caps

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

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



CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner bases.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

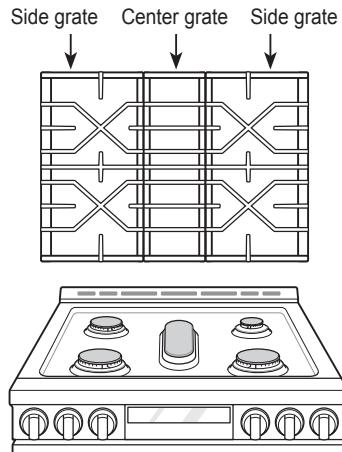
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners such as Kleen King®, BonAmi® and Wright's®.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

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 two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be interchanged from front to back.



NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

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

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

Cleaning the Cooktop Surface

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

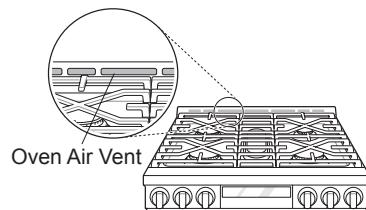
NOTE

- If water is spilled on the cooktop, wipe it up immediately. If water is left on the cooktop for a long time, it may cause discoloration of the cooktop surface and grate.
- The cooktop surface under the burner head may become discolored if the gas surface burner is used for a long time.
- To clean the STS cook top, use mild abrasive cleaners such as Astonish®.

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

Oven Air Vents

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



CAUTION

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

NOTE

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

Control Panel

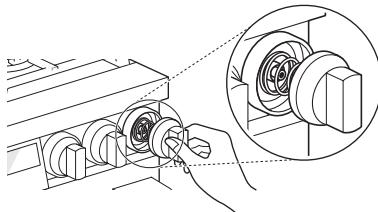
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Front Manifold Panel and Knobs

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

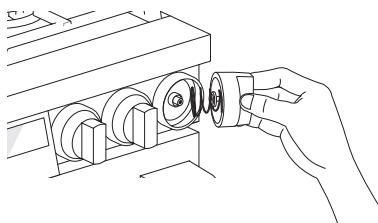
The control knobs may be removed for easy cleaning.

- 1 To clean the knobs, make sure that they are in the **Off** position and pull them straight off the stems. Be careful not to lose the knob springs.
- 2 To replace the knobs, make sure that the knobs have the **Off** position centered at the top, and slide the knobs directly onto the stem.



CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- If you slide the knobs onto the stem without the knob springs, it may cause malfunction.



NOTE

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

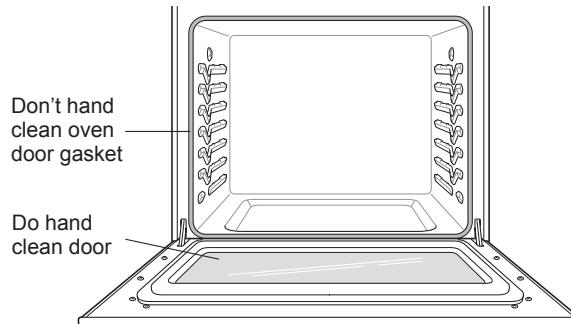
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number: 1-888-289-2802 or visit our website at: www.sksappliances.com

Oven Door

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

CAUTION

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

**Door Care Instructions**

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

SpeedClean™

SKS's SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The SpeedClean™ feature takes advantage of SKS'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 SpeedClean™ 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 SKS oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

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

Benefits of SpeedClean™

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

Oven Racks

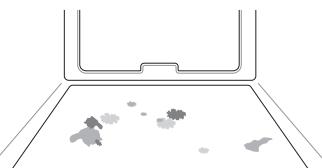
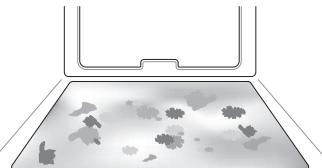
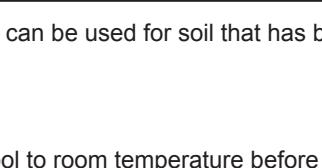
Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

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

When to Use SpeedClean™

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

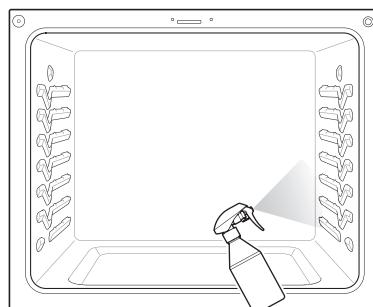
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

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

SpeedClean™ Instruction Guide

- Remove oven racks and accessories from the oven.
- Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.
- 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.
- Use at least $\frac{1}{5}$ (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.



Suggested plastic scrapers:

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

- 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 **SpeedClean™**. Press **Start**.

CAUTION

- Some surfaces may be hot after the SpeedClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the SpeedClean™ 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 SpeedClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

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

- 11** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple SpeedClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting SpeedClean™, 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 SpeedClean™ cycle.
- The cavity gasket may be wet when the SpeedClean™ 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 SpeedClean™ cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean

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

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

Before Starting Self Clean

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



CAUTION

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

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

NOTE

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

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

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

CAUTION

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

Setting Self Clean with a Delayed Start

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

NOTE

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

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

NOTE

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

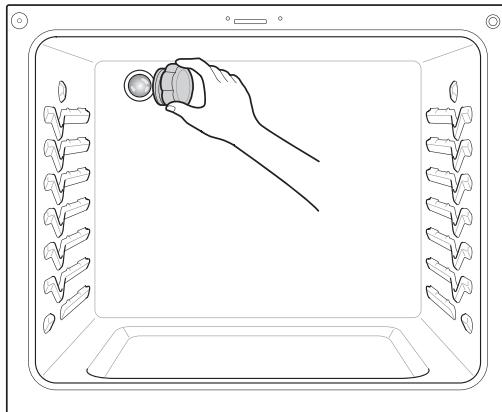
Changing the Oven Light

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

WARNING

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

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



Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

NOTE

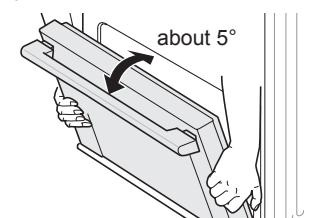
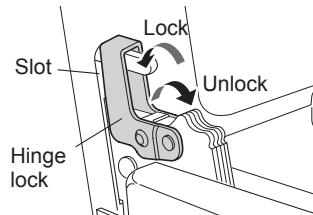
- Parts may be changed due to product improvement and may look different than shown in images.

CAUTION

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

Removing the Door

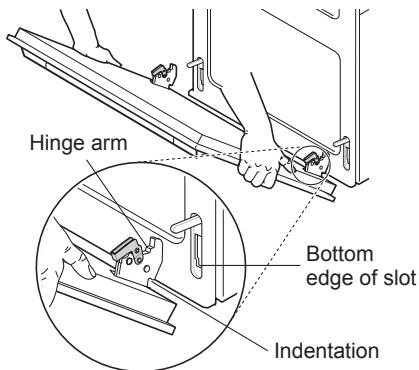
- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



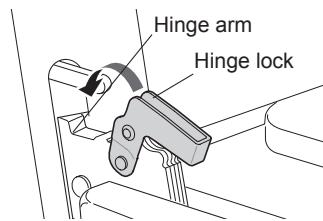
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

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



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



- 5 Close the oven door.

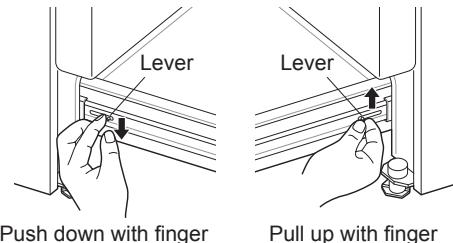
Removing the Drawer

CAUTION

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

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

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



- 3 Pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

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

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

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

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

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

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

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

Why is the colon in the clock flashing?

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

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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

CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

Why aren't the function buttons working?

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

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

The SpeedClean™ 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 SpeedClean™ cycle.

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

The SpeedClean™ 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 SpeedClean™ process using sufficient water.

Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

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

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the SpeedClean™ process with more than the $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.

Will SpeedClean™ get all of the soils and stains out completely?

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

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

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

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

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

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

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 $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

How often should I use SpeedClean™?

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

What is required for SpeedClean™?

A spray bottle filled with $1\frac{1}{4}$ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

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

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

Before Calling for Service

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

For detailed information or videos, visit www.lg.com for the troubleshooting page.

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Top burners do not light or do not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. Incorrect rack position. See Removing and Replacing the Oven Racks in the OPERATION section. Incorrect cookware is being used. See Convection Bake in the OPERATION section. Oven thermostat needs adjustment. See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section. The Clock is not set correctly. See Changing Oven Settings in the OPERATION section. Aluminum foil used improperly in the oven. See Removing and Replacing the Oven Racks.
Food does not broil properly in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. The oven door is not closed. See Broil in the OPERATION section. Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section.
Clock and timer does not work.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. Improper oven control settings. See Changing Oven Settings in the OPERATION section.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self Clean is not working.	<ul style="list-style-type: none"> The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. Improper oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.
“Crackling” or “popping” sound.	<ul style="list-style-type: none"> This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Too much smoke during the Self Clean cycle.	Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Turn the oven mode knob to select Self Clean. Wait until the light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
The oven door does not open after a Self Clean cycle.	The oven temperature is too high. Wait up to one hour for it to cool down.
The oven door is not clean after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section. The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the Self Clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer Self Clean or two Self Clean cycles.
Clean and door flash in the display	<ul style="list-style-type: none"> The self clean cycle has been selected, but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
"Loc" message appears when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside of the oven is too high. Press and hold Probe for three seconds.
Oven control beeps and displays an F error code.	<ul style="list-style-type: none"> Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service. Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.
The oven 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. Do not use lubricant sprays.
Clock is flashing.	Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the oven mode knob to the Off position. Reset the clock and any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear with use. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of three hours. See Self Clean in the MAINTENANCE section.
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Fan operation	It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.
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.

60 TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<ul style="list-style-type: none">• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.<ul style="list-style-type: none">- Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again.• Mobile data for your smartphone is turned on.<ul style="list-style-type: none">- Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance.• The wireless network name (SSID) is set incorrectly.<ul style="list-style-type: none">- 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.<ul style="list-style-type: none">- 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.<ul style="list-style-type: none">- 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. FOR FURTHER CLARITY, THIS ARBITRATION PROVISION IS NOT APPLICABLE TO CONSUMERS RESIDING IN ONTARIO AND QUÉBEC. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

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

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).

Gas Oven

Three (3) years from the date of original retail purchase.

Parts and Labor (internal/functional parts only)

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

DISCLAIMER:

IF YOU ARE A CONSUMER SUBJECT TO QUÉBEC AND ONTARIO'S CONSUMER PROTECTION ACT, THE EXCLUSION OF WARRANTIES CONTAINED IN THIS SECTION DO NOT EXCLUDE OR LIMIT THE RIGHTS AND REMEDIES THAT YOU MAY HAVE UNDER SUCH ACT, INCLUDING THE RIGHT TO MAKE A CLAIM UNDER ANY OF THE STATUTORY WARRANTIES PROVIDED THEREUNDER.

LG'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG. LG 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 LG, 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. LG'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.

62 LIMITED WARRANTY

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

EXCEPT WHERE PROHIBITED BY LAW (INCLUDING WITH RESPECT TO QUEBEC AND ONTARIO CONSUMERS), 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 (INCLUDING WITH RESPECT TO QUEBEC AND ONTARIO CONSUMERS), 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 LG 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. This does not apply to consumers in Ontario and Quebec. In accordance with provincial legislation, the consumer and LG may agree to resolve the dispute using any procedure available, including commencing the action before the competent courts of those provinces.

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. For consumers in Ontario and Quebec, the applicable arbitration legislation only applies if consumers agree to submit the dispute to arbitration. 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. The arbitration provision requires you and LG to resolve disputes by binding arbitration instead of court, unless the laws of your province or territory do not permit that, or, in other jurisdictions, if you choose to opt out. The arbitration provision does not apply to consumers in Ontario and Quebec.

For individuals that fall within the binding arbitration provisions, 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/findmodel_serial

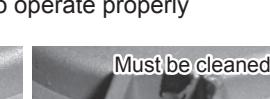
In the event that you "Opt Out", the law of the province or territory of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not 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.

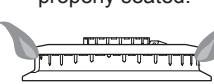
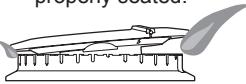
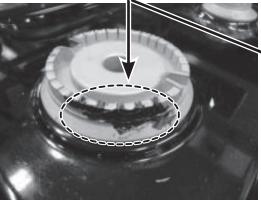
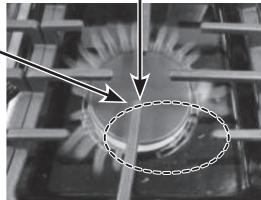
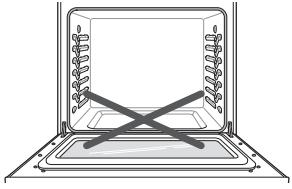
You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure.

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.

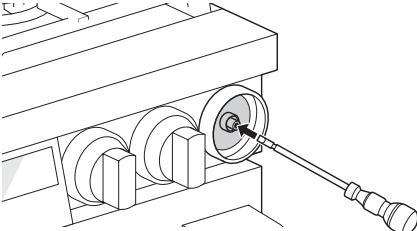
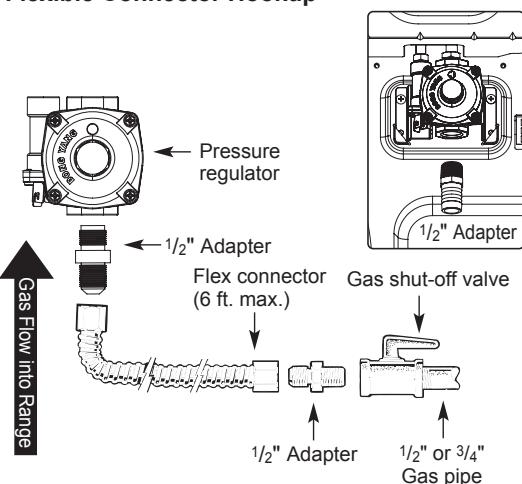
Conflict of Terms. In the event of a conflict or inconsistency between the terms of this Limited Warranty and the End User License Agreement ("EULA") in regards to dispute resolution, the terms of this Limited Warranty shall control and govern the rights and obligations of the parties and shall take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

Not Covered by Warranty

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Burners do not light 	<p>Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • Check and clean the gas electrode.

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Uneven flame 	<p>1. Improper burner cap installation</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Burner cap is properly seated.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Burner cap is NOT properly seated.</p> </div> </div> <p>2. Burner ports clogged by food residue</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ports blocked by dirt</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Flames uneven</p> </div> </div> <p>* Oval burner</p> <p>To clean: Release 4 nuts</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>1) Release 4 nuts</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2) Clean residue using toothbrush</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Check installation of burner head and cap Hardened residue should be removed using a toothbrush. Oval burner 1) Release 4 nuts 2) Clean residue using toothbrush
<ul style="list-style-type: none"> Color of burner caps has changed or is less shiny 	<p>1. Scratching</p> <p>2. Use of detergent or abrasive cleansers</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>Shine is lost</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
<ul style="list-style-type: none"> Knobs melt 	<p>Improper usage</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
<ul style="list-style-type: none"> Oven or racks are stained after using aluminum foil 	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Flame or power is weak • Surface is not level • Oven is tipping 	<p>Gas pressure may be weak</p> <p>1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly</p> <p>Anti-tip bracket Wall plate Screw must enter wood or concrete Level both sides of range Approximately 0.65" (16.5 mm) between the front legs</p> <p>Use carpenter's level to check level.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with gas supplier first • Check with installer first
<ul style="list-style-type: none"> • Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working. 	<p>The gas pressure regulator valve is closed.</p> <p>Lever's closed position</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the regulator valve is in the open position. • If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve. <p>Lever's closed position Lever's open position</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Flames too big on converted cooktop (NP → LP) 	<p>The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop valve, broil/bake valve.)</p> <p>regulator cooktop valve broil/bake valve</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first • Refer to installation manual
	<p>18.5K / 17K burner needs choke.</p> <p>Burner cap Set Screw Choke Burner base</p> <p>choke</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first • Refer to installation manual

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Flame is too small or too large 	<ol style="list-style-type: none"> Variable gas pressure Installer did not check  <p>Center adjustment screw</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first
<ul style="list-style-type: none"> Gas smell 	<p>Improper connection</p> <p>Flexible Connector Hookup</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-888-289-2802 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <https://www.sksappliances.com>

By mail: 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

MEMO



FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE CUISINIÈRE À GAZ

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

AVERTISSEMENT

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.

UPSG3014ST



MFL68920596_01

www.sksappliances.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12 APERÇU DU PRODUIT

- 12 Pièces
- 12 Accessoires

13 INSTALLATION

- 13 Avant d'installer la cuisinière
- 14 Installation de la cuisinière
- 15 Dimensions et dégagements
- 16 Remplissage arrière en option
- 17 Alimentation en gaz adéquate
- 18 Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz
- 19 Connexions électriques
- 19 Scellage des ouvertures
- 20 Assemblage des brûleurs de surface
- 20 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface
- 21 Mise à niveau de la cuisinière
- 21 Enclenchement du dispositif antibasculement

22 FONCTIONNEMENT

- 22 Brûleurs de surface au gaz
- 23 Emplacements des brûleurs
- 23 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
- 23 Ajustement de l'intensité de la flamme
- 24 En cas de panne de courant
- 24 Batterie de cuisine pour utilisation sur la surface de cuisson
- 24 Utilisation d'un wok
- 24 Utilisation des grils de la surface de cuisson
- 25 Utilisation de la plaque chauffante
- 26 Four
- 27 Aperçu du panneau de commande
- 28 Modification des réglages du four
- 28 Réglage de l'horloge
- 28 Lampe du four
- 28 Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut
- 29 Mise en marche et arrêt de la minuterie
- 29 Connexion
- 29 Réglages
 - Réglage du mode d'affichage de l'heure
 - Réglage de la conversion automatique de la convection
 - Réglage du thermostat du four
 - Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage
 - Réglage du volume de l'avertisseur
 - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

- 30 Verrouillage
- 31 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)
- 31 Temps de cuisson (cuisson minutée)
- 32 Utilisation du four
- 32 Évent du four
- 32 Retrait et remise en place des grilles du four
- 32 Placement des grilles et plats
- 33 Bake (Cuisson)
- 34 Modes de convection
- 34 Convection Bake (cuisson par convection)
- 35 Plats pour cuisson par convection
- 35 Convection Roast (rôtiage par convection)
- 36 Broil (Grillage)
- 38 Pizza
- 38 Warm (Réchaud)
- 38 Proof (Levage du pain)
- 39 Sonde thermique
- 40 Démarrage à distance
- 40 Mode Sabbath
- 41 Utilisation du tiroir-réchaud
- 42 Easy Swivel Handle^{MC}
- 42 Tiroir GlideShut^{MC}

43 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 43 Application LG ThinQ
- 44 Caractéristiques de l'équipement radio
- 44 Avis d'Industrie Canada
- 44 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation
- 45 Fonction Smart Diagnosis^{MC}

46 ENTRETIEN

- 46 Brûleurs de surface au gaz
- 47 Grilles des brûleurs
- 47 Nettoyage de la surface de cuisson
- 48 Nettoyage de l'extérieur
- 49 Directives d'entretien de la porte
- 49 SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)
- 52 Self Clean (Autonettoyage)
- 54 Remplacement de la lampe du four
- 54 Retrait et remise en place des portes et du tiroir du four amovibles

56 DÉPANNAGE

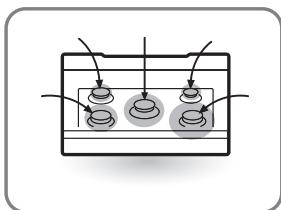
- 56 FAQ
- 58 Avant d'appeler le réparateur

61 GARANTIE LIMITÉE

- 61 CANADA
- 61 CONDITIONS
- 62 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT
- 62 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS
- 64 Non couvert par la garantie



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Plusieurs tailles de brûleurs au gaz

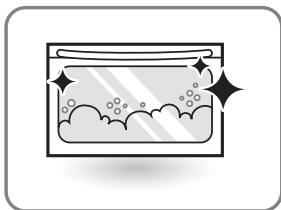
Choisissez le brûleur le plus approprié en fonction des dimensions de l'ustensile de cuisson utilisé.

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



Cuisinière à gaz pratique et sécuritaire

Permet de cuisiner de manière pratique et sécuritaire.



Self Clean (Autonettoyage) et SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)

Fonctions utiles facilitant le nettoyage.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au www.sksappliances.com



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'avertissement de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



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



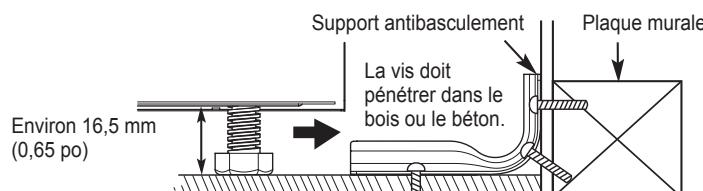
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- DES BLESSURES PEUVENT SURVENIR
- INSTALLEZ LES SUPPORTS ANTIBASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
- 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 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.
- Pour éviter le basculement, ne laissez personne monter ou s'asseoir sur la porte. Installez le support anti-basculement fourni avec cette cuisinière.
 - Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
 - Si la cuisinière est retirée du mur pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réengagé lorsque la cuisinière est repoussée contre le mur.



- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être stabilisée par l'installation adéquate des supports antibasculement.
- Pour vérifier si le support antibasculement est adéquatement installé : Enlevez tout objet de la surface de cuisson. Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dossier de la cuisinière et essayez de la basculer avec précaution vers l'avant. Vérifiez que le dispositif anti-basculement est enclenché.
- Retirez le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement et vérifiez visuellement si le pied de nivellement arrière est bien inséré dans le support antibasculement.
- Se référer au manuel d'installation pour l'installation correcte du support anti-basculement.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

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



AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais votre cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à ornements 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.

- N'utilisez pas le four ou le tiroir pour ranger des objets.
- 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.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- Le fait de poser les pieds, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs 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.
- 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.
- N'utilisez pas de nettoyants commerciaux sur la finition du four ou toute autre partie du four. Ces produits endommageront la finition.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.
- Avant d'utiliser les fonctions Wi-Fi, ouvrez la porte du four et assurez-vous que le four est prêt pour le préchauffage.

MISE EN GARDE

- Les objets pouvant intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans des armoires situées audessus de la cuisinière ou de son dosseret. En montant sur la cuisinière pour aller chercher un objet, les enfants pourraient subir de graves blessures.
- 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 cuisslon. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves.
- Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter de vous blesser ou de vous brûler.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des accessoires de cuisslon.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisslon programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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



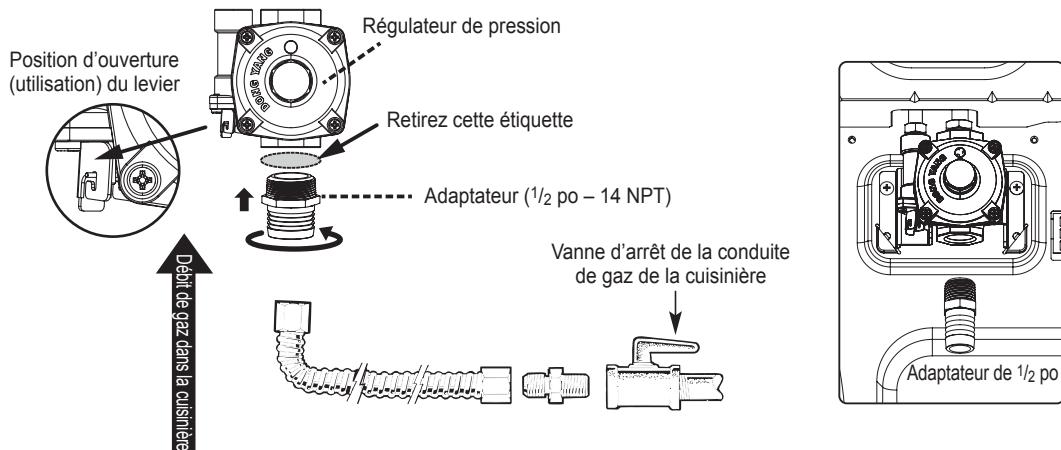
AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est 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'entièvre responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant d'entretenir l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil. 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.
- 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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement mentionné dans ce manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
- 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

AVERTISSEMENT

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



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

- 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 des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

BRÛLEURS DE SURFACE

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes 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.
- 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 subviendront 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.

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

GRIL

Utilisez toujours un lèchefrite et une grille pour récupérer l'excédent de graisse et drainer la graisse. Cela permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.



AVERTISSEMENT

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

- Gardant la porte du four fermée pendant la cuisson au gril (reportez-vous à la section Cuisson au gril du manuel)
- Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

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

FOUR AUTONETTOYANT

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



MISE EN GARDE

- Ne laissez pas des aliments, des plateaux de gril, des ustensiles, des grilles, etc. dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four. Aucun produit nettoyant commercial pour four ou aucun revêtement de protection des parois de la cavité ne doit être utilisé sur le four ou sur toute partie de celui-ci. Les résidus des produits de nettoyage vont endommager l'intérieur du four lors du cycle d'autonettoyage.
- Retirez les grilles et d'autres objets du four avant d'activer le cycle d'autonettoyage.
- Nettoyez uniquement les pièces énumérées dans ce manuel.
- Ne nettoyez manuellement pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint de la porte garantit l'étanchéité de l'appareil. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.
- 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 à la porte, au hublot ou aux fentes d'aération du four pendant un cycle d'autonettoyage.

Four

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.



AVERTISSEMENT

- N'obstrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la partie inférieure du four et ne recouvrez pas une grille complète de matériaux comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- 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.

AVERTISSEMENT

- 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.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
- 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.
- 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.
- Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. Les résidus de graisse présents dans la lèchefrite peuvent s'enflammer si le four est utilisé sans que vous ne les ayez retirés au préalable.
- Si la viande est trop 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.
- Assurez-vous que la lèchefrite est correctement en place afin de minimiser le risque que la graisse s'enflamme.
- S'il se produit un feu de graisse dans la lèchefrite, tourner le bouton de mode four à la position Off et laisser la porte du four fermée de manière à contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- 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.

FRANÇAIS

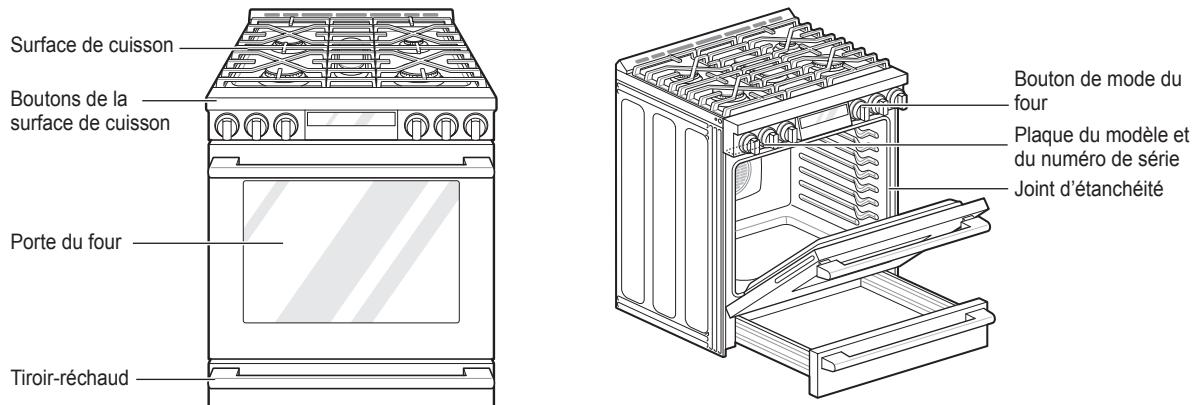
TRUCS ÉCONÉRGÉTIQUES

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

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
GARDEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

Pièces

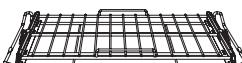


Accessoires

Accessoires inclus



Grille robuste (1 ch.)



Grille coulissante (3 ch.)



Plaque chauffante (1 ch.)



Manuel d'utilisation (1 ch.)

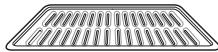


Élément de remplissage arrière (1 ch.)



Sonde thermique (1 ch.)

Accessoires en option (vendus séparément)



Grille



Lèchefrite

REMARQUE

- S'il manque des accessoires, communiquez avec le service à la clientèle de SKS en composant le 1-888-289-2802.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Avant d'installer 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.

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.

Préparation en vue de l'installation

Outils nécessaires



Tournevis Phillips



Tournevis plat



Crayon et règle



Clé à molette ou clé ajustable

Clé à tube (2 ch.)
(une pour le support)

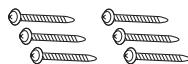
Niveau

Pièces fournies

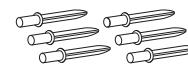
Trousse antibasculement



Support antibasculement



Vis (6 ch.)



Ancrages (6 ch.)



Gabarit

Ensemble de conversion pour buse pour gaz de pétrole liquéfié

Buses de surface de cuisson
(5 ch.)

Buses de four (2 ch.)



Guide d'installation (1 ch.)



Étrangleur (1 ch.)



Vis de réglage (1 ch.)

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

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

Installation de la cuisinière

Déballage et déplacement de la cuisinière

MISE EN GARDE

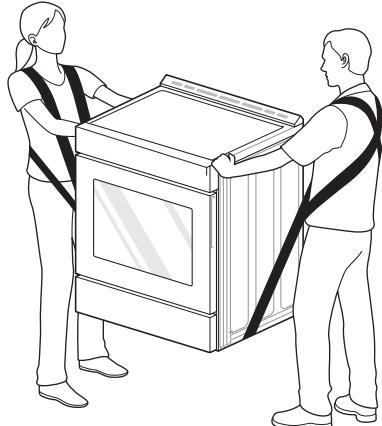
- Au moins deux personnes sont nécessaires pour déplacer et installer la cuisinière. (Risque de poids excessif.)** Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des blessures, notamment au dos.
- N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou tirer l'appareil au cours de l'installation ou pour déplacer l'appareil pour le nettoyer ou le réparer.** Ceci pourrait entraîner des dommages à la porte du four.

Retirez 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.

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.



Choix de l'emplacement adéquat

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 boiseries.

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 cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement.

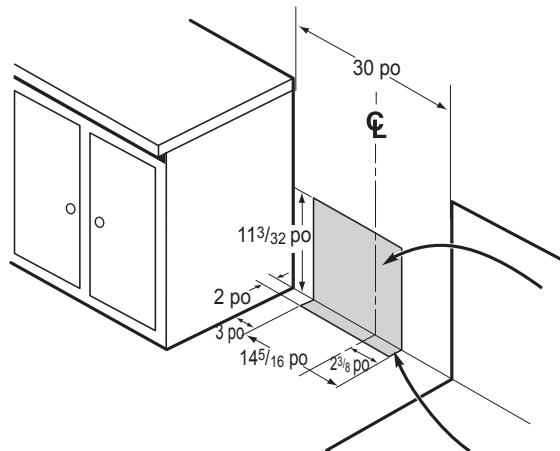
Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas de la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, ce qui pourrait causer des blessures ou un fonctionnement non désiré.

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.

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.

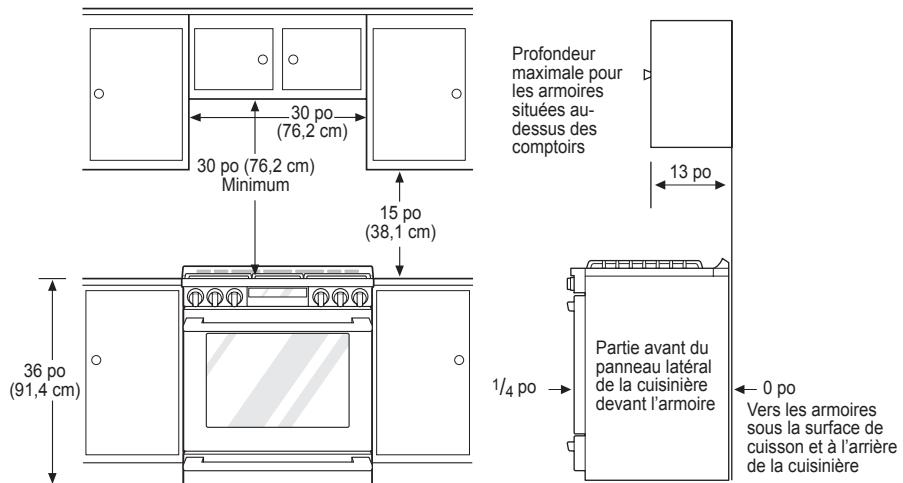
Emplacement de la conduite de gaz et de la prise électrique



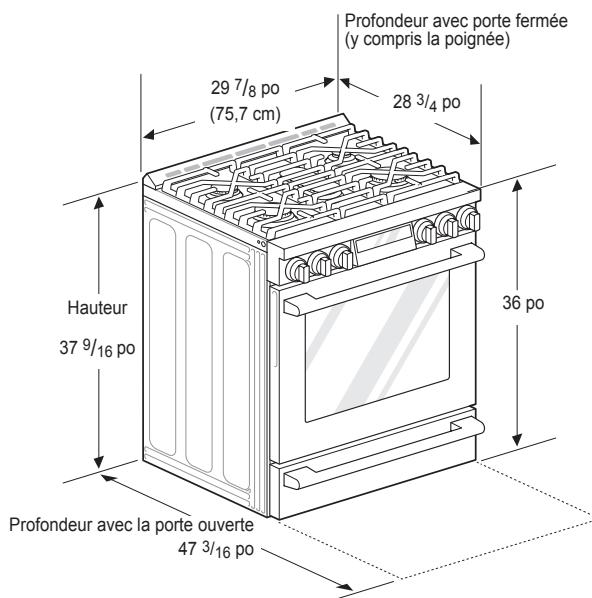
Dimensions et dégagements

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 conduite (voir la section « Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique ») peut être ajusté pour répondre aux besoins précis. La cuisinière peut être placée à 0 po (accotée) du mur arrière.

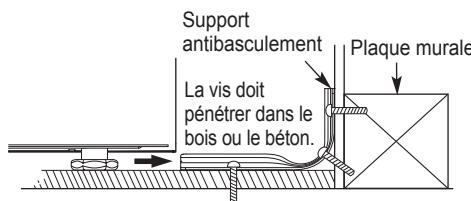
Dégagements pour l'installation



Dimensions



Installation du dispositif antibasculement



Le 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.



Avertissement

- 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.
- 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.
- L'utilisation de ce dispositif ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installez le dispositif antibasculement sur la structure ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé en suivant le guide du gabarit de support anti-basculement.
- Engagez la portée sur le dispositif anti-basculement en suivant le guide du gabarit de support anti-basculement. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée en suivant le guide du gabarit de support anti-basculement.
- 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.

Remplissage arrière en option

Si le comptoir ne remplit pas l'ouverture du mur arrière, le kit de remplissage arrière fourni avec la cuisinière encastrable sera nécessaire.

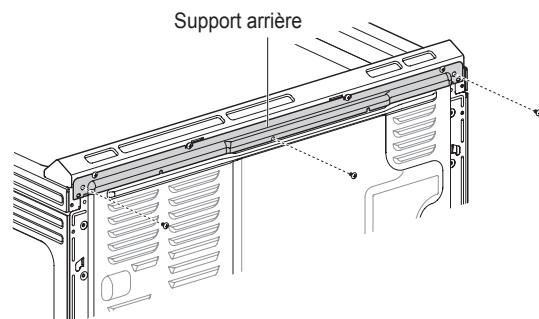
REMARQUE

Si la profondeur du comptoir est supérieure à 25 po, il y aura un espace entre la trousse de remplissage et le mur arrière.

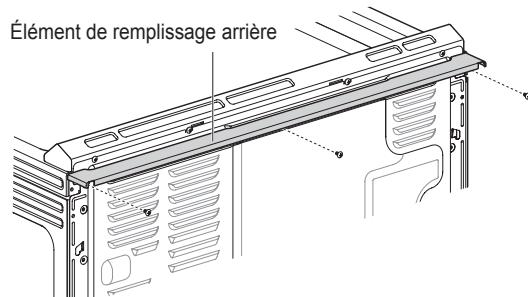
Si la profondeur du comptoir est inférieure à 24 po, le panneau de contrôle ne sera pas aligné avec le derrière du comptoir.

Installation de l'élément de remplissage arrière

- À l'aide d'un tournevis, enlevez les trois vis qui maintiennent en place le support arrière.



- En utilisant les trois vis enlevées à l'étape 1, fixez le support arrière et l'ensemble de remplissage comme il est indiqué.



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 6 et 10,5 pouces de colonne d'eau.

Pour le gaz de pétrole liquéfié, la pression acheminée au régulateur doit se situer entre 11 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

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

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

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 raccordement à l'aide de conduites rigides.

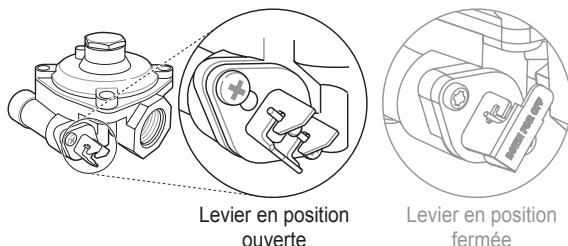
Une vanne manuelle doit être installée à un endroit accessible de la conduite de gaz à l'extérieur de l'appareil afin de pouvoir allumer ou couper son alimentation en gaz.

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.

- Installez un adaptateur mâle de $\frac{1}{2}$ po ou de $\frac{3}{4}$ 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.
- Installez un adaptateur mâle de $\frac{1}{2}$ po sur le filetage intérieur NPT de $\frac{1}{2}$ 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.



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.

- 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.

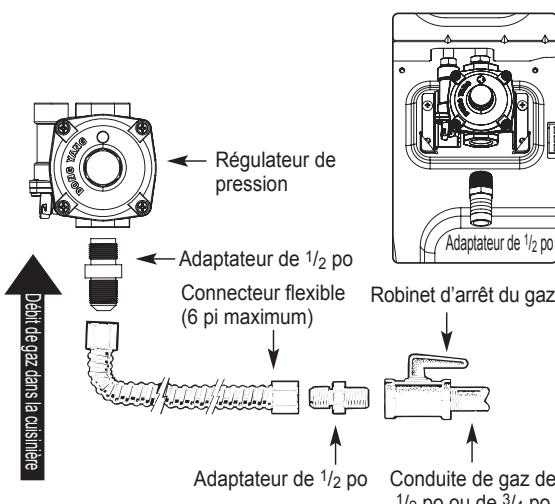
Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez-le.

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

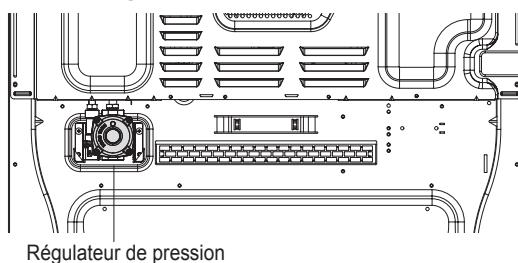
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- L'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



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

Position du régulateur de pression



Connexions électriques

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

Mise à la terre

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

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

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

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

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

Méthode suggérée



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



MISE EN GARDE

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

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

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou.

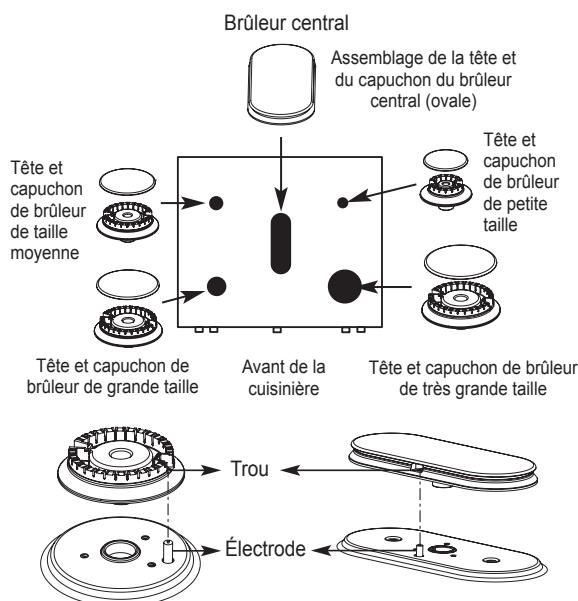
Assemblage des brûleurs de surface



MISE EN GARDE

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

Placez les capuchons des brûleurs et les têtes sur la surface de cuisson. Veillez à ce que les chapeaux et les têtes soient placés aux bons endroits. Il y a un capuchon et une tête pour le petit, le moyen, le grand et le très grand brûleur ainsi que pour celui du centre (oval).



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

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Selectionnez 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.



A Flammes jaunes - Appeler un réparateur.



B Pointes jaunes sur les cônes externes
- Ceci est normal pour le gaz de pétrole liquéfié.



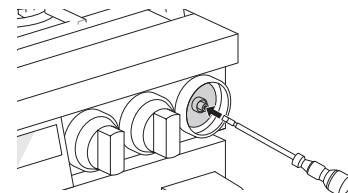
C Flammes bleu pâle - Ceci est normal pour le gaz naturel.

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 Retirez le bouton.
- 4 Insérez un petit tournevis à tête plate dans la tige de la soupape.



REMARQUE

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

- 5 Replacez le bouton.
- 6 Vérifiez la stabilité de la flamme.
Vérification 1 : 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.
- 7 Répétez les étapes 1 à 6 pour chaque brûleur de surface.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de cuisson et de grillage

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.
- 3 Appuyez sur **START**.

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

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

- 1 Tournez le bouton du mode four pour sélectionner **Grillage élevé** L'indication **Hi** apparaît à l'écran.
- 2 Assurez-vous que la porte est fermée.
- 3 Appuyez sur **START**.

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

REMARQUE

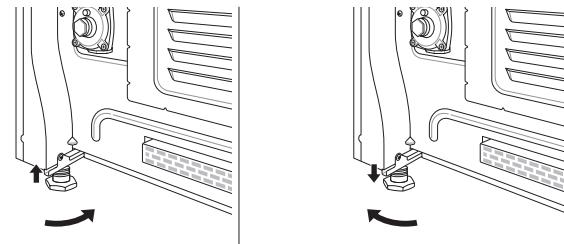
N'essayez pas d'allumer les brûleurs de cuisson ou de gril pendant une panne de courant. La cuisinière est équipée d'un système d'allumage électrique et ne peut pas être utilisée sans courant.

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.

Mise à niveau de la cuisinière

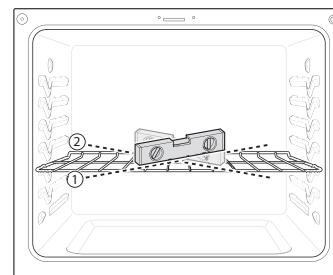
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



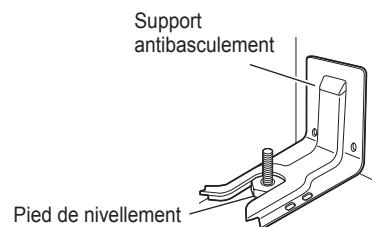
Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifiez d'abord le sens ①.

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



Enclenchement du dispositif antibasculement



- 1 Faites glisser la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le dispositif antibasculement.
- 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.

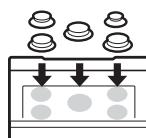
FONCTIONNEMENT

Brûleurs de surface au gaz

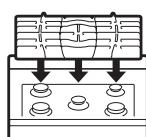
Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.



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



⚠ MISE EN GARDE

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.

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.



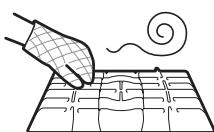
⚠ MISE EN GARDE

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.

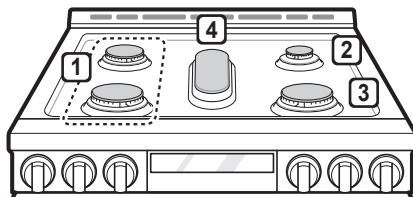
Assurez-vous que les brûleurs et les grilles ont refroidi avant de les toucher ou de placer une poignée, un chiffon de nettoyage ou d'autres matériaux dessus.

Toucher les grilles alors qu'elles n'ont pas encore refroidi peut causer des brûlures.



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 les aliments délicats tels que les sauces ou les aliments qui nécessitent de longues périodes à feu doux.

3 Très grand brûleur

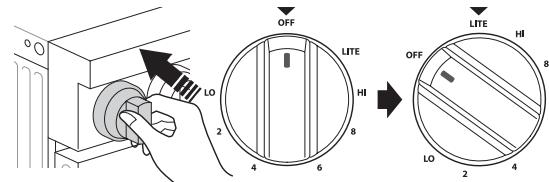
Le très grand brûleur est celui qui offre un rendement maximum. Comme les quatre autres brûleurs, il peut être réglé de **Hi** à **Lo** pour une large gamme d'applications de cuisson. Ce brûleur est également conçu pour faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide. Il peut être utilisé avec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

4 Brûleur ovale

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

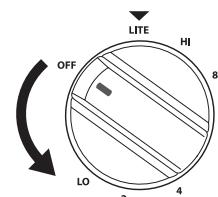
Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Vérifiez que l'ensemble des brûleurs de surface et des grilles sont placés dans les bonnes positions.
- 2 Placez l'accessoire de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez jusqu'à la position **Lite**.



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

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

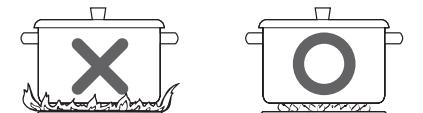


⚠ MISE EN GARDE

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

Ajustement de l'intensité de la flamme

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



⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole.

REMARQUE

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

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez 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.

- 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**.

MISE EN GARDE

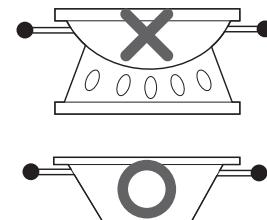
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant les brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

Batterie de cuisine pour utilisation sur la surface de cuisson

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

Utilisation d'un wok

Lors de l'utilisation d'un wok, utilisez un wok de 14 po ou moins à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille.



Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d'un fond plat

MISE EN GARDE

N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait 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 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

Guide d'utilisation de la plaque

- La plaque est recouverte d'un revêtement de porcelaine.
- La plaque doit être conditionnée avant utilisation en suivant ces étapes :
 - Frotter de sel casher pour éliminer les impuretés. Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis sécher soigneusement.
 - Frotter la surface de cuisson et les poignées avec de l'huile.
 - Mettre au four et préchauffer à 350 °F.
 - Laisser la plaque au four à 350 °F pendant 2 heures.
 - Retirer du four et laisser refroidir complètement.
 - Frotter de nouveau avec de l'huile, puis remettre au four à 350 °F 2 autres fois.
- Le conditionnement est important, car il permet aux aliments de décoller naturellement de la plaque. La plaque n'est pas recouverte d'un revêtement antiadhésif chimique.
- Plus la plaque sera utilisée, plus elle facilitera la cuisson des aliments.
- Utiliser plus d'huile ou de l'aérosol de cuisson lors des premières utilisations de la plaque; cela facilitera la préparation de la plaque.

Cuisson des aliments avec la plaque

- La plaque repose sur la grille de la surface de cuisson.
- Réchauffer lentement la plaque avant d'y faire cuire des aliments pour réduire au minimum les points chauds sur la surface de cuisson et prolonger la durée de vie de la plaque.
- Tester la surface de la température de la plaque en faisant tomber quelques gouttes d'eau sur la plaque. L'eau doit « danser » et s'évaporer rapidement. Si l'eau ne grésille pas et se transforme en vapeur, la plaque n'est pas prête.
- Lorsque la plaque atteint la température souhaitée, il est inutile de dépasser la température « medium », car la plaque a une excellente capacité de rétention de la chaleur.

Utilisation et entretien de la plaque

- Éviter de faire cuire des aliments graisseux sur la plaque, car ils pourraient faire déborder de la graisse sur le brûleur exposé.
- Les ustensiles métalliques peuvent endommager la surface de cuisson de la fonte conditionnée. Utiliser plutôt des ustensiles recouverts de silicone et résistant aux températures élevées.
- La plaque changera de couleur au fil des utilisations, car elle deviendra plus conditionnée.
- Laisser la plaque refroidir complètement avant de la nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse.
- Toujours sécher complètement la plaque après l'avoir nettoyée.
- Ne jamais nettoyer la plaque au lave-vaisselle.

Tableau de cuisson proposé pour le manuel

Aliment	Temps de préchauffage approximatif	Réglage du bouton de préchauffage	Réglage du bouton de cuisson	Temps de cuisson testés
Crêpes	5 minutes	10	6-7	S1: ~1:00 S2: ~0:45
Bacon	5 minutes	10	5	10:19
Saucisses à déjeuner	5 minutes	10	3	12:00
Œufs poêlés	5 minutes	10	1-2	S1: 03:40 S2: 03:40
Sandwichs grillés	5 minutes	10	4	S1: 03:40 S2: 03:40
Hamburgers*	5 minutes	10	4	05:35

* Les aliments comme du steak ou des hamburgers doivent être épongés et atteindre la température de la pièce avant d'être déposés sur la plaque pour favoriser un grillage optimal.

Four

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

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).



MISE EN GARDE

EN PRÉSENCE D'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.

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.

Vous ne pouvez pas utiliser le four ni le gril 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 gril).

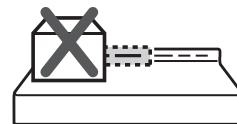


MISE EN GARDE

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

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 événets ou aux surfaces adjacentes pendant la cuisson.



MISE EN GARDE

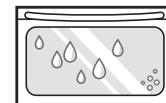
- Ne placez pas d'objets en plastique ou inflammables sur la surface de cuisson. Ils peuvent fondre ou prendre feu s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Ne placez pas de récipients scellés sur la surface de cuisson. La pression dans les récipients scellés peut augmenter, ce qui peut les faire éclater.
- 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.

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

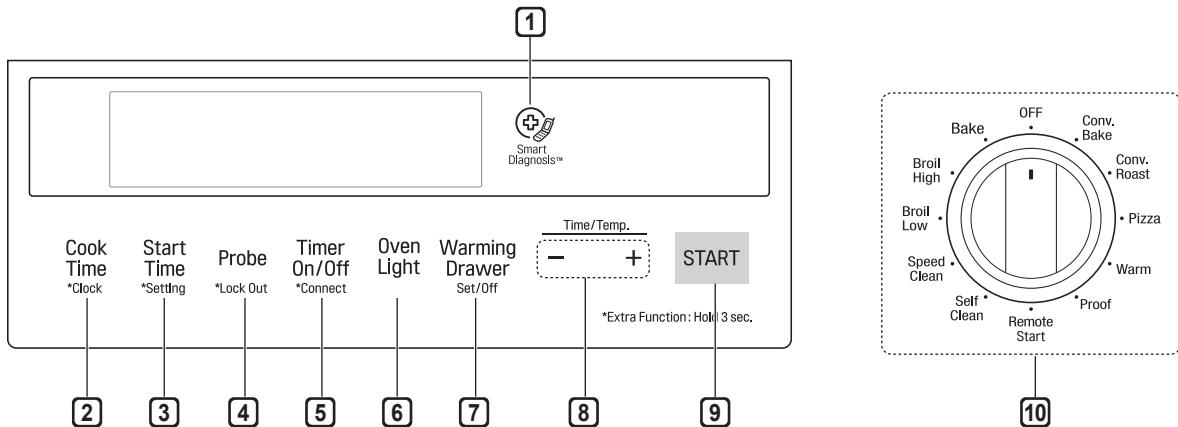


Vous remarquerez peut-être de la condensation sur la vitre de la porte du four.

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.



Aperçu du panneau de commande



1 Smart Diagnosis™

Utiliser pendant la fonction Smart Diagnosis.

2 Temps de cuisson / Horloge

- Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson des aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson réglé est terminé.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour régler l'heure du jour.

3 Heure de mise en marche / Réglages

- Appuyez sur la touche pour régler la cuisson minutée différée. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.
- Appuyez sur le bouton pendant trois secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

4 Probe (Sonde) / Verrouillage

- Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de sonde.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour verrouiller la porte.

5 Mise en marche et arrêt de la minuterie / Connexion

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

6 Lampe du four

Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière du four.

7 Tiroir-réchaud

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

8 -/+

- Appuyez sur le bouton Plus pour augmenter la durée de la cuisson ou la température du four.
- Appuyez sur le bouton « - » pour diminuer le temps de cuisson ou la température du four.

9 START (démarrer)

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

10 Bouton de mode du four

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

Horloge clignotante

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

Modification des réglages du four

Réglage de l'horloge

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

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

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.
- 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 les deux points d'affichage de l'horloge clignotent, c'est qu'il y a probablement eu une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Lampe du four

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

REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction d'autonettoyage est activée.

Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

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

Deux sons brefs se font entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la caractéristique.

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	
Timer	12 h	0:10 min / s	11:59 h / min	
	24 h	0:10 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 / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Broil		Faible	Élevé	Élevé / 3 h
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof		0:01 min	11:59 h / min	12 h
Pizza				12 h
Warm				3 h
Self Clean (Autonettoyage)		2 h	5 h	3 h
SpeedClean ^{MC} (Nettoyage rapide)				10 min

* 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.

Mise en marche et arrêt de la minuterie

La fonction Timer On/Off 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.

La fonction Timer On/Off peut être utilisée en même temps que n'importe quelle autre fonction de commande du four.

Par exemple, pour régler cinq minutes

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

REMARQUE

Si le bouton **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie) n'est pas enfoncé, la minuterie revient à l'heure du jour.

- 5 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.

Connexion

Le bouton Connect est utilisé pour connecter 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 Enregistrez l'appareil auprès du réseau Wi-Fi à l'aide de l'application sur le téléphone intelligent.
- 5 Pour débrancher l'appareil du réseau, maintenez le bouton **Timer On/Off** enfoncé pendant 3 secondes.

Réglages

Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes.

Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche **Start Time** pour faire défiler les réglages du four et en choisir un.

La touche **Settings** (réglages) 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-dessous.

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes.
- 3 Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour régler le mode d'affichage de l'horloge souhaité.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter le changement souhaité.

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

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant 3 secondes. Appuyez ensuite plusieurs fois sur **Start Time** (heure de mise en marche) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour activer ou désactiver la fonction.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

30 FONCTIONNEMENT

Réglage du thermostat du four

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

REMARQUE

Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le 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 important, montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que le four soit réglé à votre satisfaction.

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite plusieurs fois sur **Start Time** jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.
- 3 Pour augmenter la température, appuyez sur **plus** (+) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran. Pour diminuer la température, appuyez sur **moins** (-) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

REMARQUE

- Ce réglage n'affecte pas les températures de cuisson ou d'auto-nettoyage. Ce réglage sera conservé en mémoire même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35 °F / 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 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite sur **Start Time** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche.
- 3 Appuyez sur **plus(+)** ou **minus(-)** pour activer ou désactiver la fonction.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes. Appuyez ensuite sur **Start Time** plusieurs fois, jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche.
- 3 Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner le volume souhaité.
- 4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

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

Verrouillage

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

- 1 Réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.
- 2 Maintenez le bouton **Probe** enfoncé pendant trois secondes.
- 3 La mélodie de verrouillage se fait entendre, **Loc** s'affiche à l'écran, et l'icône de verrouillage clignote à l'écran.
- 4 Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône du cadenas cesse de clignoter et demeure allumée.
- 5 Pour désactiver la fonction de verrouillage, maintenez le bouton **Probe** enfoncé pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte 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**.

Réglage de la fonction de cuisson minutée différée

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

- 1 Tournez le pommeau de mode du four pour sélectionner l'option **Bake**. L'indication 350 °F s'affiche à l'écran.
- 2 Réglez la température : appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson) et réglez la durée de la cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time**.
- 5 Réglez l'heure de mise en marche : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 4:30 s'affiche à l'écran.
- 6 Appuyez sur **START**. Un 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, réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **Start** (démarrer).
- 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**.

MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 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.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

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

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 le mode **Bake** (cuisson). L'indication « 350 °F » s'affiche à l'écran.
 - 2 Réglez la température du four. Pour cet exemple, appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
 - 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 la durée de la cuisson: appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 30:00 s'affiche à l'écran. La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 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 remplacer le temps de cuisson de 30 minutes par 1 heure 30 minutes, faites ceci :

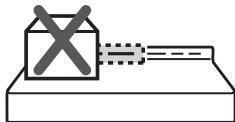
- 1 Appuyez sur **Cook Time**.
- 2 Modification de la durée de la cuisson : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 1 heure et 30 minutes s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Utilisation du four

Évent du four

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

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



Retrait et remise en place des grilles du four

MISE EN GARDE

- Replacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ni 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.
- Ne placez pas d'articles pesant plus de 15 kg (33 lb) sur les grilles. Ne placez pas d'articles lourds sur les coins des grilles. Cela pourrait endommager les grilles.

Retrait des grilles

- Saisissez la grille du four à l'aide de gants de cuisine.*
- Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- Soulevez l'avant de la grille.
- Retirez la grille.

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

Remise en place des grilles

- À l'aide de gants de cuisine, placez l'extrémité de la grille sur le support.
- Inclinez l'extrémité avant de la grille vers le haut.

- Poussez la grille à l'intérieur.

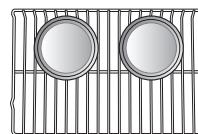
- Vérifiez que la grille est correctement en place.

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

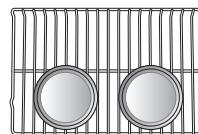
Placement des grilles et plats

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

Cuisson sur plusieurs grilles

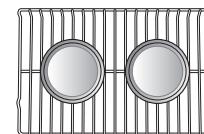


Grille (position 4)

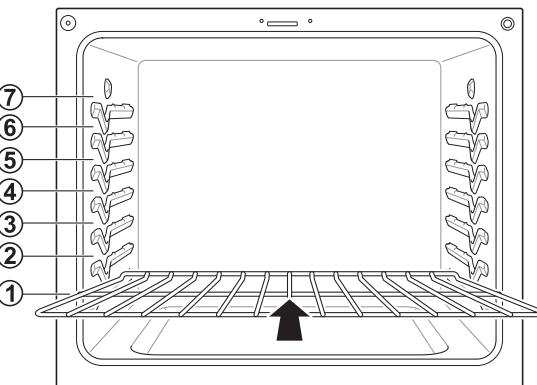


Grille (position 1)

Cuisson sur une seule grille



Grille



Bake (Cuisson)

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

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

- 1 Tournez le pommeau de mode du four pour sélectionner l'option **Bake**.
- 2 Régler la température du four : par exemple, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le pommeau 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.
- Le ventilateur à convection peut continuer à fonctionner pendant une courte période après l'arrêt du four.

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront brunir davantage. Un plat à cuisson isolé prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.
- Vérifiez la cuisson des aliments au moment minimum de la recette.
- Pour faciliter le nettoyage, protégez le fond du four des débordements en plaçant une plaque à biscuits sur la grille sous la cuisson des tartes aux fruits ou d'autres aliments à haute teneur en acide.
- Essuyez les garnitures aux fruits chauds et autres aliments très acides dès que possible pour éviter les piqûres et les dommages à la surface de la porcelaine émaillée.

Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

Aliment		Position de la grille
Gâteaux	Gâteaux étagés	2
	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	4
Desserts	Croustades ou pavés aux fruits, maison	3
	Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	3
	Crèmes anglaises	2
Soufflés	Sucré ou salé	2
Plat en casseroles	Lasagne surgelée	5

REMARQUE

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

Modes de convection

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

Convection Bake (cuisson par convection)

Réglage du four à Conv. Fonction Cuisson (exemple : Cuisson par convection 375 °F)

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

REMARQUE

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

- 3 Appuyez sur **Start (démarrer)**. L'écran indique **Conv. Cuisson** et la température convertie à partir de 100 °F. Lorsque le four préchauffe, la température affichée augmentera par incrément de 5 degrés.
- 4 Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four s'allume et s'éteint. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement à 350 °F, **Conv. Cuisson** et .

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

Plats pour cuisson par convection

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

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

REMARQUE

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

Convection Roast (rôtiage par convection)

La fonction Rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le Rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air réchauffé circule tout autour des aliments, emprisonnant les jus et les saveurs. Les aliments cuits de cette manière sont bruns et croustillants de l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur.

Réglage du four à Conv. Fonction Rôtissage (exemple: Rôtissage par convection 375 °F)

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

REMARQUE

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

- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). L'écran indique **Conv. Rôtissage** et la température changeante à partir de 100 °F. Lorsque le four préchauffe, la température affichée augmente par incrément de 5 degrés.
- 4 Une fois que le four atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'écran affiche la température du four convertie automatiquement à 350 °F, **Conv. Rôtissage** et .
- 5 Placez les aliments à cuire dans le four.

Broil (Grillage)

Le four est conçu pour griller avec la porte fermée. La fonction de grillage utilise un rayonnement de chaleur intense provenant du brûleur de gaz supérieur.

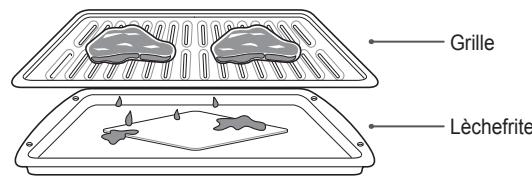
Le mode de grillage fonctionne le mieux avec des morceaux fins et tendres de viande (1 po ou moins), de volaille ou de poisson.

MISE EN GARDE

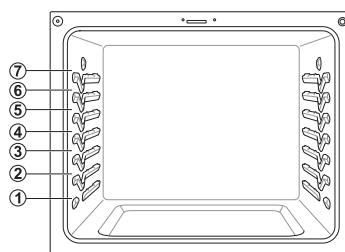
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ou la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci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

REMARQUE

- Réglez le four à Lo broil (grillage bas) pour griller la volaille et les tranches épaisses de viande.
- Retirez la lèchefrite du four pour la faire refroidir afin d'en faciliter le nettoyage.
- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage, comme illustré ci-dessous. La lèchefrite récupérera les suintements de gras, et la grille permettra de prévenir les projections de graisse.



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



AVERTISSEMENT

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

- Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
- Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

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

- Le réglage du gril à une température plus élevée que celle recommandée.
- L'utilisation de lèchefrites graisseuses ou sales.
- Une cuisson au gril plus longue que la durée de cuisson recommandée.

Réglage du four à gril

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

REMARQUE

- Ce four a été conçu pour utiliser la fonction de grillage avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas s'activer, et le mot « **door** » (porte) apparaîtra sur l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction. L'ouverture de la porte éteint les éléments de grillage. Si la porte est ouverte pendant le grillage, les éléments de grillage s'éteignent au bout de cinq secondes. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

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

REMARQUE

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

Guide sur la cuisson au gril recommandée

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

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (min)	2e côté (min)	Commentaires
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	5-7	3-4	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à 8 galettes à la fois. Utilisez uniquement une grille robuste. (Position de la grille 6)
Steaks de boeuf Saignant	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	6	7	5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez. Utilisez uniquement une grille robuste. (Position de la grille 6)
Moyen		6	12	5-6	
Bien cuit		6	13	8-9	
Saignant		4	10	6-7	
Moyen		4	12-15	10-12	
Bien cuit		4	25	16-18	
Rôties	1 à 9 pièces	5	1-2	1-2	
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2 1/2 lb, découpé sur la longueur, 4 poitrines avec os	2	35-40	25	Badigeonnez chaque côté de beurre fondu. Grillez avec le côté de la peau en dessous.
		2	25-30	10-15	
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	5	7-8	6	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur 1/2 po d'épaisseur	3 4	10 7	5 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)	4	10	8	Dégraissez.
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	4	13	8-9	
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz.	5 5 5 5	6 10 10 17	4-7 10 4-6 12-14	Dégrassez.
Moyen					
Bien cuit					
Moyen					
Bien cuit					
Bacon	1/2 lb (environ huit tranches minces)	4	8	3	Placez sur une seule couche.
Queue de homard	2-4 6 à 8 oz chacune	3	13-16	Ne les retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au gril et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.

- Ce guide est offert 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)

Pizza

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

Réglage du four pour la pizza

- 1 Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Pizza**. **P1** s'affiche à l'écran. Appuyez plusieurs fois sur **plus (+)** ou sur **minus (-)** pour faire défiler les options **P1**, **P2** et **P3**. (Consultez la surface de cuisson des pizzas ci-dessous).
- 2 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- 3 Placez la pizza dans le four, fermez la porte et réglez la minuterie selon les suggestions présentées dans le tableau.
- 4 Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour annuler la fonction Pizza à tout moment.
- 5 Sortez les aliments du four.

REMARQUE

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

Tableau de cuisson des pizzas

Mode d'affichage	Élément	Position de la grille	Durée suggérée (minutes)
P1	Pizza congelée. Croûte ordinaire	4	14-16
P2	Pizza congelée, croûte lève-au-four	4	19-21
P3	Pizza fraîche	4	8-10

Warm (Réchaud)

Cette fonction maintient la température du four à 170 °F. La fonction de réchaud garde les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. La fonction de réchaud peut être utilisée sans aucune autre opération de cuisson.

Réglage de la fonction de réchaud

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option Réchaud.
- 2 Appuyez sur **START**.
- 3 Tourner le bouton de mode four à la position **Off** une fois la fonction réchaud terminée.

REMARQUE

- La fonction Warm (réchaud) est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de réchaud est activée.

Proof (Levage du pain)

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

Réglage de la fonction Levage du pain

- 1 Utilisez la position 2 ou 3 de la grille pour le levage du pain.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner la fonction **Proof**.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Tournez le bouton de mode du four en position **OFF** lorsque le levage du pain est terminé.

REMARQUE

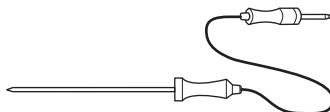
- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la 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. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'affichage indique **Hot**.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de levage du pain est activée.

Sonde thermique

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Elle ne doit pas être utilisée pendant le grillage, l'autonettoyage, le réchaud ou le levage du pain. "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 Régler la température du four : appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Probe (Sonde)**.
- 4 Régler la température du four : appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** jusqu'à ce que 160 °F s'affiche à l'écran.
- 5 Appuyez sur **START**.

La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C). L'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 pendant la cuisson

- 1 Appuyez sur **Probe (Sonde)**.
- 2 Réglez la température de la sonde.
- 3 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.**

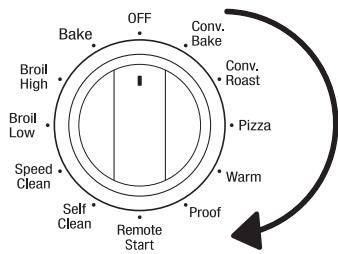
Tableau des températures recommandées pour la sonde

Cuisson	Temp. de la sonde
Bœuf, agneau et veau	
Saignant	130 °F (54 °C)
Mi-saignant	140 °F (60 °C)
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)

Démarrage à distance

Si l'appareil est enregistré au réseau Wi-Fi domestique, cette fonction permet l'amorce ou l'arrêt de la fonction de préchauffage de l'appareil. Suivez les directives sur "FONCTIONS INTELLIGENTES" sur la marche à suivre pour l'enregistrement de l'appareil au réseau.

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



Réglage du démarrage à distance

- Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four.
- En moins de 30 secondes après la fermeture de la porte, tournez le bouton de mode four pour sélectionner Remote Start.
- Lorsque ON apparaît à l'écran, vous pouvez utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance.
- Suivez les directives de l'application sur le téléphone intelligent pour régler les heures de mise en marche différée.

REMARQUE

La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :

- Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
- En cas de problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.

Mode Sabbat

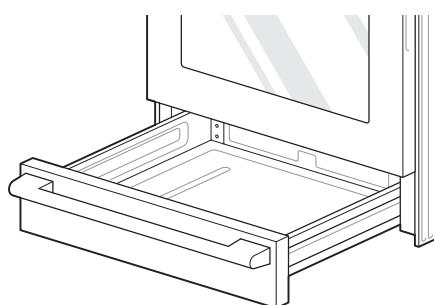
Le mode Sabbat est habituellement utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le mode Sabbat est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé. En mode Sabbat, tous les boutons de fonction sont inactifs. sb apparaîtra à l'écran.

- Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
- Tournez le pommeau de mode du four pour sélectionner l'option **Bake**.
- Réglez la température désirée et le temps de cuisson.
- Appuyez sur **START**.
- Maintenez la touche **START TIME** enfoncée pendant trois secondes. sb s'affiche à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé.
- Pour arrêter le mode Sabbat, maintenez la touche **START TIME** enfoncée pendant trois secondes. Pour annuler la fonction de cuisson, réglez 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 Sabbat, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbat, mais le four sera éteint.
- Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'activer le mode Sabbat.

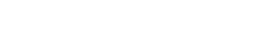
Utilisation du tiroir-réchaud



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

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

Réglage du contrôle du tiroir-réchaud

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

REMARQUE

- Le tiroir-réchaud s'éteint automatiquement après trois heures.
- Ne réchauffez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud.
- N'utilisez pas de casseroles ou d'ustensiles au fini rugueux dans le tiroir-réchaud. Cela peut laisser des rayures sur les surfaces intérieures du tiroir.

Guide des réglages du tiroir-réchaud

Réglages	Type d'aliment	
Bas	<ul style="list-style-type: none"> • Rouleaux (souples) • Assiettes à dîner vides 	
Moyen	<ul style="list-style-type: none"> • Sauces • Plats mijotés • Œufs • Légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • Biscuits • Rouleaux (rigides) • Pâtisseries • Rôtis
Haut	<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Boulettes de hamburger • Volaille • Côtelettes de porc 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza • Aliments frits

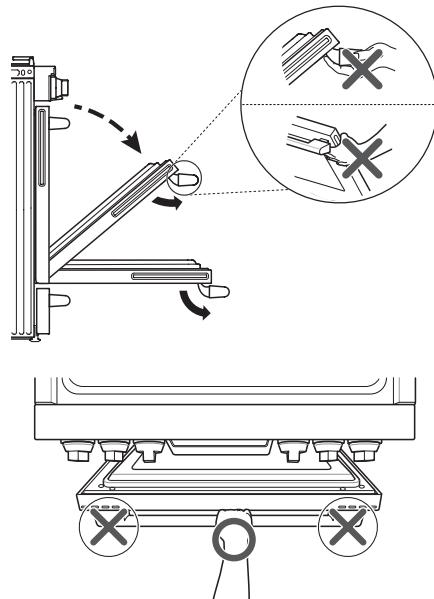
Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour obtenir des résultats optimaux, ne pas laisser d'aliments dans le tiroir-réchaud pendant plus d'une heure. Ne laissez pas de petites quantités d'aliments ou des aliments sensibles à la chaleur, par exemple des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

⚠ MISE EN GARDE

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

Easy Swivel Handle^{MC}

La poignée de porte de four change d'angle en fonction du degré d'ouverture de la porte. Il est ainsi plus facile de saisir la poignée, et vous n'avez pas à vous pencher ou à plier le poignet d'une manière inconfortable lorsque vous ouvrez la porte du four.



⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les blessures, garder les mains loin des points de pincement entre les extrémités de la poignée et la porte du four lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.
- Ne pas déplacer ou soulever le four par la poignée. Cela pourrait endommager la porte.
- Ne pas utiliser la poignée pour retirer la porte du four. La porte pourrait basculer et causer une blessure. Maintenir fermement le haut de la porte par les deux côtés pour la retirer.

Tiroir GlideShut^{MC}

Le tiroir utilise un mécanisme d'amortissement à ressort afin de réduire l'impact au moment de la fermeture. La charge contenue et la fréquence d'utilisation auront une incidence sur le fonctionnement du mécanisme. Il est parfois nécessaire de tirer fermement afin de débloquer le mécanisme d'amortissement lorsqu'on ouvre le tiroir une première fois.

- Le poids d'une grande quantité d'aliments combiné au mécanisme d'amortissement peut empêcher la fermeture complète du tiroir. Si cela se produit, poussez délicatement le tiroir jusqu'au déclenchement du mécanisme de fermeture, qui ferme alors complètement le tiroir.

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.

• Réglages

- Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l'application.

• 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 ouverte.

• Minuterie

- Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

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.

Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil de LG

Modèles avec un code QR

Bayez le code QR ci-joint au produit en utilisant l'appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.



Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Lancez l'application **LG ThinQ**, connectez-vous à votre compte, ou créez un compte LG.
- 3 Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas se connecter 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 connectez le produit de nouveau.

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert Pour obtenir le code source conformément

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 <https://opensource.lge.com>.

En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

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 pour une période de trois ans à compter de la date de la dernière distribution de ce produit. Cette offre est valable pour toute personne recevant cette information.

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (max.)
LAN sans fil	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth [†]	2 400 MHz - 2 483,5 MHz	

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Avis d'Industrie Canada

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

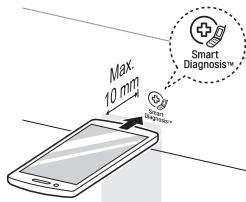
Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

REMARQUE

- Le fabricant n'est pas responsable des interférences radioélectriques causées par des modifications non autorisées apportées à cet appareil. De telles modifications pourraient annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

Fonction Smart Diagnosis^{MC}

Si vous éprouvez des problèmes avec votre électroménager, celui-ci a la capacité de transmettre des données au centre d'information à la clientèle de SKS par l'intermédiaire de votre téléphone. Les modèles équipés de la technologie NFC ou du Wi-Fi peuvent également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application LG ThinQ.



Utilisation de la fonction Smart Diagnosis^{MC}

- Pour les appareils portant le logo  ou 

Cette méthode vous permet de parler directement à l'un de nos spécialistes formés. Le spécialiste enregistre les données transmises par l'appareil et les utilise pour analyser le problème, fournissant ainsi un diagnostic rapide et efficace.

- Appelez le centre d'appels SKS au : 1-888-289-2802
- Lorsque l'agent du centre de service le demande, tenez le microphone du téléphone près du logo Smart Diagnosis^{MC} situé sur le panneau de commande. Tenez le téléphone à une distance maximale d'un pouce de l'appareil (mais sans le toucher).

REMARQUE

- Ne touchez aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

- Appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 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, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'information, qui sera alors en mesure de vous aider grâce aux renseignements transmis aux fins d'analyse.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.
- Si l'agent du centre de service n'a pas pu obtenir un enregistrement exact des données, il se peut qu'il vous demande d'essayer de nouveau.

LG ThinQ et Smart Diagnosis^{MC}

- Pour les appareils portant le logo  ou 

Utilisez la fonction Smart Diagnosis de l'application LG ThinQ pour vous aider à diagnostiquer les problèmes avec l'appareil sans l'assistance du centre d'information à la clientèle de SKS.

Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour effectuer un diagnostic intelligent à l'aide de votre téléphone intelligent.

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

- La fonction Smart Diagnosis^{MC} ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche Power. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonction Smart Diagnosis^{MC}.
- La fonction Smart Diagnosis^{MC} dépend de la qualité de l'appel local.
- La performance de la communication va s'améliorer et vous recevrez un meilleur service si vous utilisez le téléphone domestique.
- Si le transfert des données Smart Diagnosis^{MC} est faible en raison de la mauvaise qualité de l'appel, vous risquez de ne pas recevoir le meilleur service Smart Diagnosis^{MC}.

ENTRETIEN



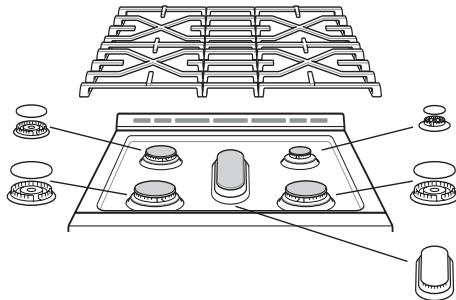
MISE EN GARDE

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

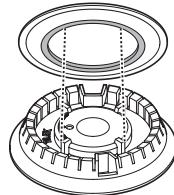
Brûleurs de surface au gaz

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les grilles, les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être enlevés pour en effectuer l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement installé.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement installé.	



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.

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.

- 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.



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.
- Assurez-vous de ne pas rayer ou endommager les orifices des bases en laiton du brûleur.
- Il est normal que les brûleurs en laiton se ternissent avec l'usage.

REMARQUE

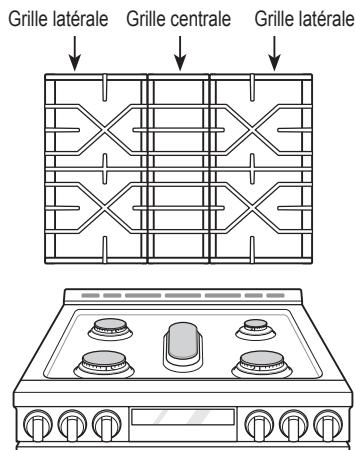
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou liquides comme Kleen King®, BonAmi® ou Wright's®.
- Pour nettoyer les ouvertures des orifices, utilisez une brosse rigide en poils de nylon.
- N'utilisez pas de brosses en laine d'acier ou en poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface du brûleur en laiton.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur ovale tête en bas, ce qui permettra à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la 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. Les deux foyers latéraux sont interchangeables, tant de gauche à droite que de l'avant à l'arrière. La grille centrale peut se placer à l'avant ou à l'arrière.



REMARQUE

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

⚠ MISE EN GARDE

- 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.

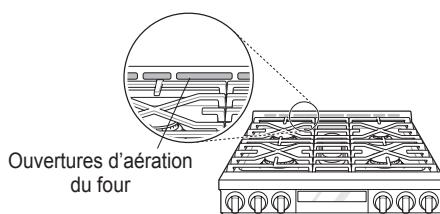
REMARQUE

- Si de l'eau est renversée sur la surface de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si de l'eau reste sur la surface de cuisson pendant une longue période, cela pourrait entraîner une décoloration de la surface de cuisson et de la grille.
- La surface de cuisson peut se décolorer sous la tête du brûleur si le brûleur de surface au gaz est utilisé pendant une longue période.
- Pour nettoyer la surface de cuisson en acier inoxydable, utilisez des nettoyants abrasifs doux comme Astonish®.

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

Ouvertures d'aération du four

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.



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Panneau de commande

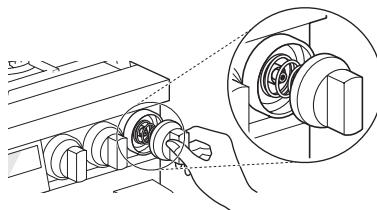
Pour éviter d'activer le panneau de contrôle lors du nettoyage, débranchez la cuisinière. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

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 ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Pour le rinçage, utilisez de l'eau claire et frottez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

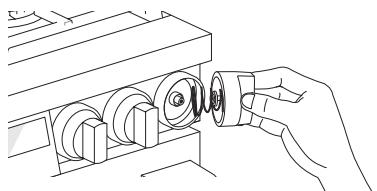
Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

- 1 Pour nettoyer les boutons, assurez-vous qu'ils sont à la position **Off** et retirez-les des tiges en tirant simplement. Attention à ne pas perdre les ressorts du bouton.
- 2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que la position **Off** des boutons est centrée dans le haut, et faites glisser les boutons directement sur la tige.



MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyeurs abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyeurs pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Si vous faites glisser les boutons sur la tige sans d'abord insérer les ressorts de boutons, une défaillance peut survenir.



REMARQUE

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

Nettoyage de l'extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

REMARQUE

- N'utilisez pas un tampon en laine d'acier, car il égratignerait la surface.
- 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.
- Pour l'achat d'un détergent ou d'un produit à polir conçu pour les appareils en acier inoxydable, ou pour trouver un revendeur près de chez vous, appelez notre service clientèle au numéro gratuit suivant : 1-888-289-2802 ou visitez notre site Web à l'adresse suivante : www.sksappliances.com

Porte du four

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

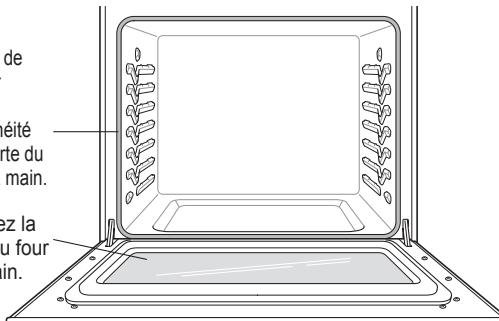


MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.

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

Nettoyez la porte du four à la main.



Directives d'entretien de la porte

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



MISE EN GARDE

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

SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)

La technologie d'émail SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) de SKS permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) tire profit du nouvel émail de SKS pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs; en seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

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

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

Avantages de la fonction SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)

- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile :
 - retardé la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - minimise la fumée et les odeurs;
 - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

Grilles du four

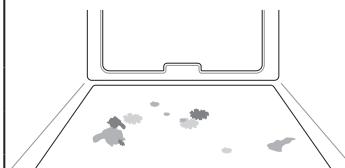
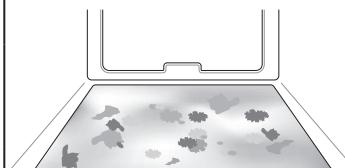
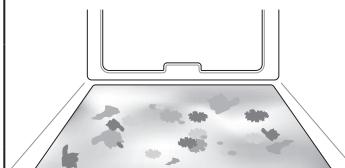
Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

- 1 Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
- 2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

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.

Quand utiliser la fonction SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)

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

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

Conseils pour le nettoyage

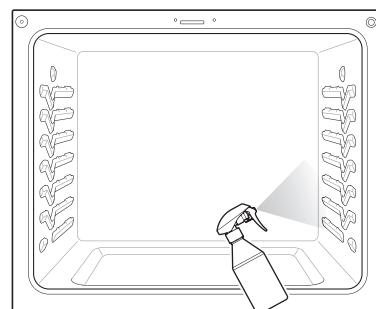
- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide). Le message **Hot** (chaud) s'affiche, et le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) ne démarre pas tant que la cavité du four est plus chaude que 150 °F (65 °C).
- Une spatule de plastique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

Guide d'instructions SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)

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

Grattoirs de plastique suggérés :

 - Une spatule de plastique rigide
 - Un racloir à poêle en plastique
 - Un grattoir à peinture en plastique
 - Une vieille carte de crédit
- 3 Remplissez 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 renfoncements 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 pommeau de mode du four pour sélectionner l'option **SpeedClean^{MC}** (**Nettoyage rapide**).

Appuyez sur **START**.

MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**). Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**), le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Le non-respect de cette directive pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en vitre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. 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 Immédiatement après le cycle SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**), nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne raye pas la finition). De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.



REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en 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 un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**), effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et les autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section « Autonettoyage » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

REMARQUE

- Si vous oubliez de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**), tournez le bouton du mode Four en position **Off** pour mettre fin au cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**).
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**). Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle SpeedClean^{MC} (**Nettoyage rapide**).
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four. Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Self Clean (Autonettoyage)

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

Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre accessoire du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- La lampe du four ne 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.



MISE EN GARDE

- 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).
- Ne forcez pas la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle Autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

Durant le cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson et les tiroirs chauffe-plats ne peuvent pas être utilisés.

REMARQUE

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

Réglage de la fonction Autonettoyage

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

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

Niveau de saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	2 heures
Cavité du four moyennement sale	3 heures
Cavité du four très sale	5 heures

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option **Self Clean (Autonettoyage)**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de trois heures recommandé pour un four modérément sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de 2 à 5 heures.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage 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 verrouillage est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de forcer 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 l'option **Self Clean (Autonettoyage)**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de trois heures recommandé pour un four modérément sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de 2 à 5 heures.
- 3 Appuyez sur **Start Time**.
- 4 Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour entrer l'heure de début souhaitée de l'Autonettoyage.
- 5 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF**.

Durant le cycle Autonettoyage

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

Après le cycle Autonettoyage

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

REMARQUE

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

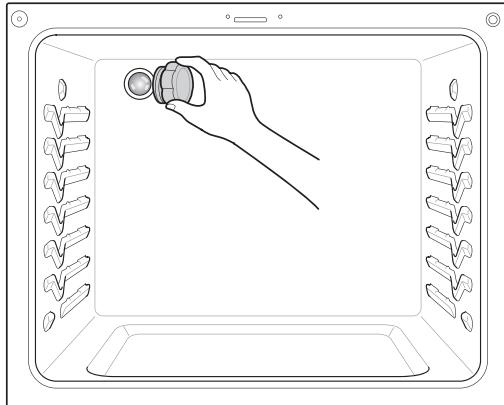
Remplacement de la lampe du four

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

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.
- 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 Tournez le couvercle de l'ampoule en verre situé à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
- 3 Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- 4 Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
- 5 Insérez le couvercle de l'ampoule en verre et tournez-le dans le sens horaire.
- 6 Rebranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique.



Retrait et remise en place des portes et du tiroir du four amovibles

REMARQUE

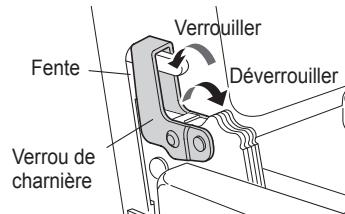
- Les pièces peuvent être modifiées en raison de l'amélioration du produit et peuvent être différentes des images.

MISE EN GARDE

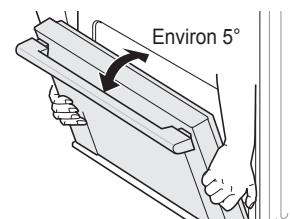
- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La porte est très lourde.

Retrait de la porte

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Déverrouillez les verrous de charnière en les faisant pivoter autant que possible vers le cadre de la porte ouverte.



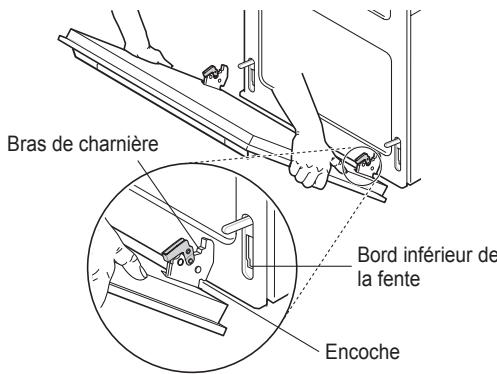
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière se déplacent librement.



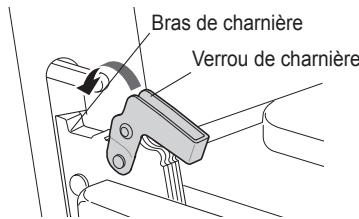
- 5 Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient dégagés des fentes.

Remise en place de la porte

- Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- Quand la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. L'encoche des bras de charnière doit être complètement insérée dans le bord inférieur des fentes.



- Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 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.



- Fermez la porte du four.

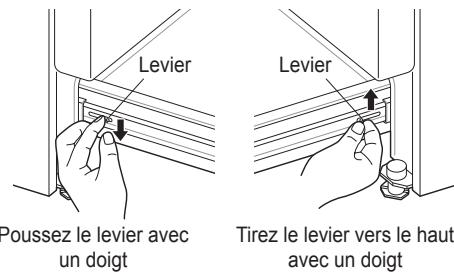
Retrait des tiroirs

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.

- Ouvrez entièrement le tiroir.
- Repérez les leviers de glissement de chaque côté du tiroir. Appuyez sur celui de gauche et soulevez celui de droite.



- Glissez le tiroir hors de la cuisinière.

Remise en place du tiroir

- Tirez les glissières à roulement vers l'avant de la glissière du cadre.
- Alignez les glissières situées de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissement de la cuisinière.
- Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent (environ deux pouces).
- Tirez à nouveau sur le tiroir pour mettre les glissières de roulement en place.

DÉPANNAGE

FAQ

Quels sont les types d'accessoires de cuisson que vous recommandez d'utiliser pour la surface de cuisson?

- 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE

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.

Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage?

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.

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?

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.

Que dois-je faire s'il y a des taches difficiles à nettoyer sur ma surface de cuisson?

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 grattiez la tache pour éviter les brûlures. Pour d'autres directives, consultez la section ENTRETIEN de ce manuel d'utilisation.

Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode Verrouillage. Le verrou s'affichera à l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage, maintenir la touche **Probe** enfoncée pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et le message **Loc** s'affiche jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

Ma cuisinière est toujours sale après un cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide). Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

Le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) soulève simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devrez frotter les surfaces du four après le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide).

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide), mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Recommencez le processus SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

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

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) en vaporisant plus du 1/4 de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Le processus SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?

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

Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?

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. 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.

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, le brûleur du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)?

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

Dois-je utiliser 1 1/4 tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)?

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 1/4 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.

De la fumée sort par les événements du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide). Est-ce que c'est normal?

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide), l'eau s'évapore et sort par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)?

Vous pouvez utiliser SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) aussi souvent que vous le voulez. SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) pour plus d'information.

Qu'est-ce qui est requis pour SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)?

Un flacon pulvérisateur contenant 1 1/4 tasse d'eau (10 oz ou 300 ml), un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayure et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurant abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier. Sauf une serviette, tout ce dont vous avez besoin fait partie de la trousse de nettoyage comprise avec votre nouveau four.

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

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

Avant d'appeler le réparateur

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

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.lg.com pour la page de dépannage.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ».
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou de couleur jaune.	<p>Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfiés, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.</p>
Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas.	<p>Assurez-vous d'ouvrir complètement la vanne d'arrêt du gaz du four, située derrière la cuisinière.</p>
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> Réglages des commandes du four incorrects. Reportez-vous à « Aperçu du panneau de commande », dans la section FONCTIONNEMENT. La position de la grille est incorrecte. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four », dans la section FONCTIONNEMENT. Une batterie de cuisine incorrecte est utilisée. Reportez-vous à « Cuisson par convection » dans la section FONCTIONNEMENT. Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section FONCTIONNEMENT. L'horloge est mal réglée. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section FONCTIONNEMENT. Papier d'aluminium utilisé de manière inappropriée dans le four. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four ».
Les aliments ne grillent pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> Réglages des commandes du four incorrects. Reportez-vous à « Aperçu du panneau de commande », dans la section FONCTIONNEMENT. La porte du four n'est pas fermée. Reportez-vous à « Grillage » dans la section FONCTIONNEMENT. Le papier d'aluminium de la plaque chauffante et de la lèchefrite n'est pas bien ajusté.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	<p>Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section FONCTIONNEMENT.</p>
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> 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 inadéquats. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section FONCTIONNEMENT.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est dévissée ou défectueuse. Resserrez ou remplacez l'ampoule. La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. Laissez la cuisinière refroidir à la température ambiante et réessayez. Réglages des commandes du four inadéquats. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN.
Bruit de craquement ou de claquement	<ul style="list-style-type: none"> Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant, pendant la cuisson et le nettoyage. Celà est normal.
Trop de fumée pendant le cycle d'autonettoyage.	<p>Le four est trop encrassé. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner l'option Self Clean (Autonettoyage). Attendez que le voyant s'éteigne avant d'ouvrir la porte du four. Essuyez l'excès de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.</p>
La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage	<p>La température du four est trop élevée. Laissez-le refroidir pendant une heure.</p>
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Réglages des commandes du four incorrects. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN. Le four est très sale. Nettoyez les taches les plus importantes avant de lancer l'autonettoyage. Un four très encrassé peut nécessiter un cycle d'autonettoyage plus long, voire deux cycles.
« CLEAN » (nettoyage) et l'icône de porte clignotent à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
« Loc » est affiché sur l'écran lorsque vous voulez cuisiner	<p>La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur est trop élevée. Maintenez le bouton Probe enfoncé pendant trois secondes.</p>
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	<ul style="list-style-type: none"> 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. Coupez l'alimentation de la cuisinière pendant cinq minutes, puis rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur réapparaît,appelez un réparateur.
Les grilles du four ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage	<p>Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis frottez les bords des grilles du four. N'utilisez pas de vaporisateurs lubrifiants.</p>
L'horloge clignote.	<p>Panne de courant ou surtension. Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en utilisation, il faut le régler à nouveau en tournant le bouton de mode four à la position Off. Réglez l'horloge et les fonctions de cuisson.</p>
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	<p>C'est normal quand la cuisinière est neuve; l'odeur disparaîtra au fil du temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Reportez-vous à « Autonettoyage », dans la section ENTRETIEN.</p>
Odeur forte.	<p>Lors des premières utilisations du four, il est normal de sentir l'odeur de l'isolation intérieure.</p>
Bruit du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> Les ventilateurs de convection et de la table de cuisson peuvent automatiquement cycler en marche / arrêt. Cela est normal.
Fonctionnement du ventilateur	<p>Le ventilateur fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.</p>



60 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Après le nettoyage de la surface de cuisson, les brûleurs ne s'allument pas correctement.	Assurez-vous que les têtes et les capuchons des brûleurs sont entièrement secs et bien positionnés.
Lorsqu'un seul brûleur est allumé, un clic est émis par tous les brûleurs.	Cela est normal. 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.
On peut apercevoir de la lumière à travers les événets du four.	Lorsque la fonction de gril est en marche, il est normal d'apercevoir de la lumière à travers les événets du four.
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none">• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi.<ul style="list-style-type: none">- Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement.• Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées.<ul style="list-style-type: none">- Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil.• Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné.<ul style="list-style-type: none">- 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.<ul style="list-style-type: none">- 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.<ul style="list-style-type: none">- 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 RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO ET AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. Veuillez CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS

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

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

Cuisinière à gaz

Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

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

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE limite LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.

LA RESPONSABILITÉ DE LG EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LG 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 PRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LG. LG 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, LG, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LG, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de **LG** 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 **LG**. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins que tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à **LG** dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discréption de **LG**;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS :

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L' (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

Définitions. Aux fins du présent article, « **LG** » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « **différend** » ou « **réclamation** » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LG au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le litige différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario et du Québec, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettront 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 qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 \$ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

64 GARANTIE LIMITÉE

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 \$ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 \$, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec.

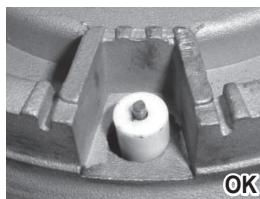
Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1 800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/

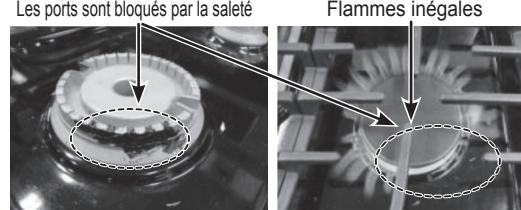
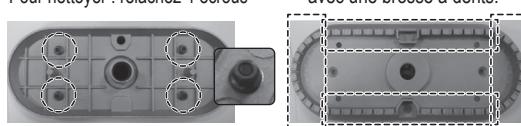
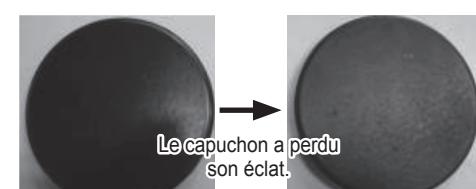
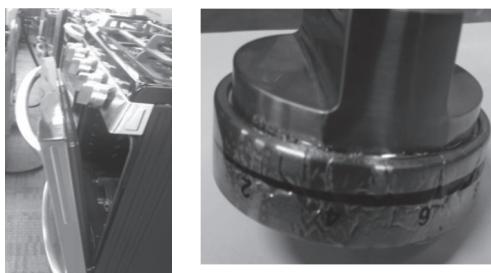
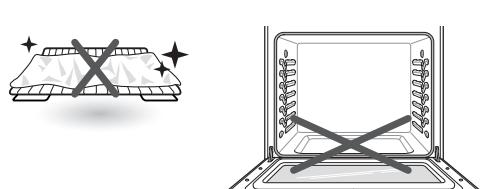
Si vous vous prévalez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

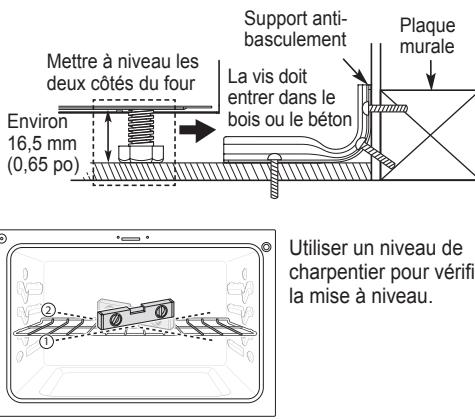
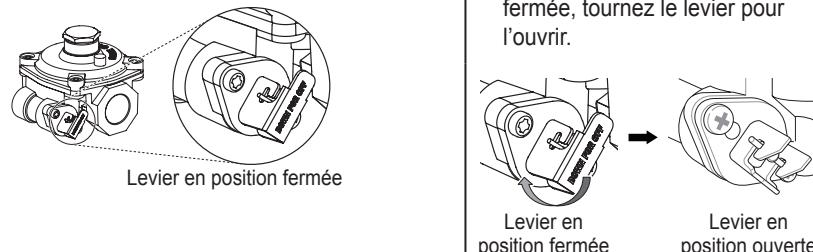
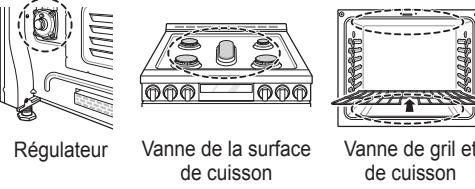
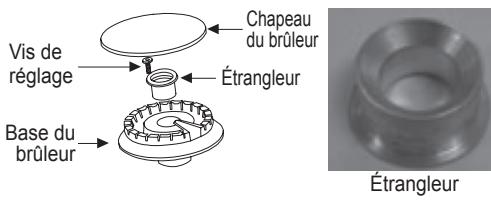
Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

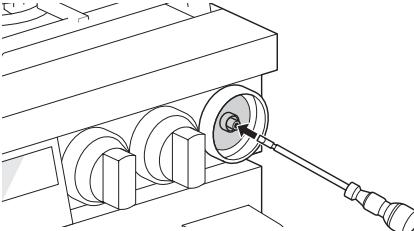
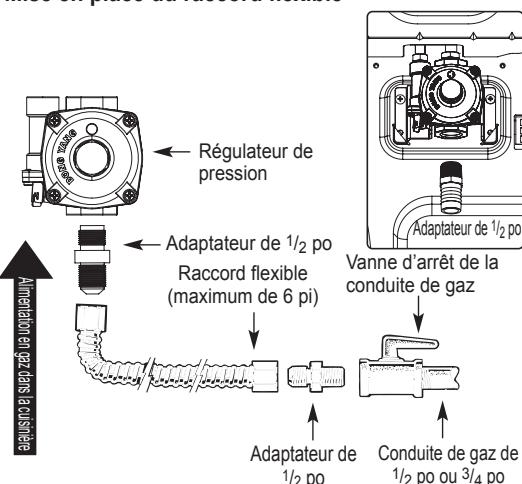
Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et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

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none">Les brûleurs ne s'allument pas	Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.   <p>Doit être nettoyé</p>	<ul style="list-style-type: none">Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Flamme inégale 	<p>1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.</p>  <p>2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales</p>  <p>* Brûleur ovale Pour nettoyer : relâchez 4 écrous Nettoyez les orifices du brûleur avec une brosse à dents.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur Les résidus durs doivent être enlevés avec une brosse à dents. Brûleur ovale <ol style="list-style-type: none"> 1) Relâchez 4 écrous 2) Nettoyer les résidus à l'aide d'une brosse à dents
<ul style="list-style-type: none"> La couleur des capuchons de brûleur a changé ou est moins brillante 	<p>1. Égratignure 2. Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
<ul style="list-style-type: none"> Les boutons fondent 	<p>Utilisation abusive</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ne laissez pas la porte en position d'arrêt pendant l'utilisation du mode gril ou cuisson ou tout de suite après la cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium 	<p>Le papier d'aluminium a fondu dans le four</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> La flamme ou la puissance est faible 	La pression du gaz peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez d'abord auprès de votre fournisseur de gaz.
<ul style="list-style-type: none"> La surface n'est pas à niveau Le four penche 	<ol style="list-style-type: none"> Le fourneau n'est pas à niveau Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur
<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position ouverte. Si la vanne du régulateur est fermée, tournez le levier pour l'ouvrir. 
<ul style="list-style-type: none"> Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide) 	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifiez trois éléments : le régulateur, la vanne de la surface de cuisson ainsi que la vanne de gril et de cuisson.) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez d'abord auprès de l'installateur. Consultez le manuel d'installation.
	Le brûleur 18,5K / 17K a besoin d'un étrangleur.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez d'abord auprès de l'installateur. Consultez le manuel d'installation. 

Problème	Cause	Prévention
• La flamme est trop petite ou trop grosse	1. La pression du gaz varie. 2. L'installateur n'a pas fait la vérification.  Vis de réglage central	• Vérifiez d'abord auprès de l'installateur.
• Odeur de gaz	Raccordement incorrect Mise en place du raccord flexible 	• Vérifiez d'abord auprès de l'installateur.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est assumé par le consommateur.

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Composez le 1 888-289-2802 et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.

Visitez notre site Web au <https://www.sksappliances.com>

Par courrier : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6



SKS

Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

1-855-790-6655 USA

1-888-289-2802 CANADA

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-855-790-6655 EE.UU.

1-888-289-2802 CANADÁ

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, ou appelez :

1-855-790-6655 ÉTATS-UNIS

1-888-289-2802 CANADA