

SKS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE CUISINIÈRE À COMBUSTIBLE DOUBLE

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

FRANÇAIS

⚠ 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.**

SKSDR360S



MFL69282821_04

www.sksappliances.com

Copyright © 2024 - 2025 LG Electronics. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

13 APERÇU DU PRODUIT

- 13 Pièces
- 13 Accessoires

14 INSTALLATION

- 14 Aperçu de l'installation
- 14 Caractéristiques du produit
- 15 Avant d'installer la cuisinière
- 17 Exigences en matière de ventilation
- 17 Emplacement approprié
- 20 Alimentation en gaz
- 20 Installation de la cuisinière
- 24 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
- 25 Exigences pour les connexions électriques (Seulement Canada)
- 25 Enclenchement du dispositif antibasculement
- 25 Test d'essai
- 26 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

27 FONCTIONNEMENT

- 27 Aperçu du panneau de commande
- 28 Pour commencer
- 28 Modification des réglages du four
 - 28 Réglages
 - 28 Verrouillage
 - 29 Date et heure
 - 29 Thèmes d'horloge
 - 29 Mode Sabbat
 - 30 Wi-Fi
 - 30 Démarrage à distance
 - 30 Luminosité
 - 30 Affichage
 - 30 Conversion automatique pour la convection
 - 31 Sélection de la langue
 - 31 Volume
 - 31 Voyant de préchauffage
 - 31 Réglage du thermostat
 - 31 Unités de température
 - 32 Smart Diagnosis^{MC}
 - 32 Mise à jour du programme
 - 32 Mode Présentation
 - 32 Réinitialisation des données d'usine
 - 32 Licence de logiciel libre

- 33 Utilisation de la surface de cuisson
 - 33 Module de cuisson à gaz
 - 33 Minuteries de la surface de cuisson
- 34 Brûleurs au gaz de surface
 - 34 Avant l'utilisation
 - 34 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 35 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 35 En cas de panne de courant
 - 36 Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz
 - 36 Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (Sur certains petits brûleurs)
 - 36 Utilisation d'un wok
 - 37 Utilisation des grills de la surface de cuisson
- 38 Utilisation du four
 - 38 Avant d'utiliser le four
 - 38 Événement du four
 - 38 Utilisation des grilles du four
 - 39 Accessoires
 - 39 Refroidissement du four
 - 40 Minuterie
 - 40 Bake (Cuisson)
 - 41 Modes de convection
 - 42 RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)
 - 43 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
 - 44 Broil (Grillage)
 - 45 Guide de grillage recommandé
 - 46 Warm (Réchaud)
 - 47 Proof (Levage du pain)
 - 47 Probe (Sonde)
 - 49 Mes recettes
 - 49 Cuisson automatique
 - 50 Guide du Cuisson automatique
 - 51 Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)
 - 52 Fonction de vapeur
 - 53 Démarrage à distance

54 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 54 Application LG ThinQ
- 55 Fonction Smart Diagnosis^{MC}
- 56 Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert
- 56 Caractéristiques de l'équipement radio
- 57 Avis de la FCC
- 57 Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF
- 57 Avis d'Industrie Canada
- 57 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

58 ENTRETIEN

- 58 Panneau de commande
- 58 Brûleurs de surface au gaz
- 59 Grilles des brûleurs
- 59 Surface de cuisson à gaz
- 60 Extérieur
- 61 Boutons et panneau du collecteur avant
- 62 SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)
- 64 Self Clean (Autonettoyage)
- 66 Ouvertures d'aération du four
- 66 Réservoir d'alimentation en vapeur
- 67 Nettoyage du tartre dans le fond du four
- 67 Détartrage
- 67 Séchage
- 67 Évaporation
- 68 Retrait et remise en place des portes amovibles du four

69 DÉPANNAGE

- 69 FAQ
- 71 Avant d'appeler le réparateur

75 GARANTIE LIMITÉE

- 75 CANADA
 - 75 CONDITIONS
 - 76 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT
 - 76 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS
- 78 Non couvert par la garantie

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'alerte 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'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



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



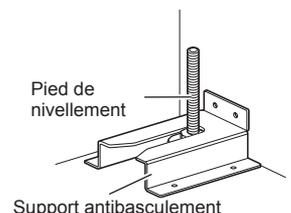
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLENCHÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT.** Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.
 - Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
 - Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
 - Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
 - Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
 - Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
 - Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
 - Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
 - Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.
- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre substances potentiellement dangereuses, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué.

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



AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- Ne jamais tenter de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. **Les ustensiles de cuisine seront chauds.** Utiliser uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12,7 cm (5 po).
- Veillez à ce que le conduit d'évacuation du four ne soit pas obstrué. Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez pas l'ouverture de l'évent. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

⚠ 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.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffeuse. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

⚠ MISE EN GARDE

- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

MATIÈRES INFLAMMABLES**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.
 - Risque de choc électrique. Si le cordon ou la fiche est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et remplacez-le uniquement par un cordon ou une fiche du même type.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
 - Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
 - Ne pas mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.

FRITEUSE

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

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

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. Les casseroles ne doivent pas dépasser 280 mm (11 po) de diamètre. L'utilisation de casseroles surdimensionnées peut décolorer les surfaces en acier inoxydable situées autour de la surface de cuisson. Nettoyez les zones décolorées avec un nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

MISE EN GARDE

- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.
- Tenez-vous loin de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Gardez un œil sur les aliments que vous faites frire à feu vif ou moyen-vif.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMBALLAGE ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Avant et après avoir manipulé des aliments, lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon.
- Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les surfaces de travail avant et après l'emballage des aliments.
- La température, l'humidité, l'acidité et la teneur en sel ou en sucre peuvent favoriser la croissance de micro-organismes potentiellement nocifs dans les aliments.
- Pour des raisons de sécurité, les aliments frais (périssables) scellés sous vide doivent être conservés dans une « zone sécuritaire », c'est-à-dire qu'ils doivent être refroidis à 40 °F/4 °C ou moins, ou chauffés à 130 °F/55 °C ou plus.
- Les sachets d'aliments cuits scellés sous vide peuvent être refroidis rapidement en les immergeant dans de l'eau glacée (moitié glace, moitié eau) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés pendant un maximum de 48 heures ou congelés jusqu'à un an.

UTILISATION DE LA FONCTION DE VAPEUR

MISE EN GARDE

- La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas les trous d'évent pendant que la fonction de vapeur est en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant d'ouvrir la porte, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four.
- La vapeur peut se condenser à l'intérieur de la porte. N'essayez pas la condensation tant que la porte n'est pas refroidie.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

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

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

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

AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque de brûlures, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud. Pour réduire le risque de blessure dû au basculement de l'appareil, vérifiez la réinstallation de cet appareil dans le dispositif anti-basculement fourni après avoir remis l'appareil dans la position d'installation d'origine.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

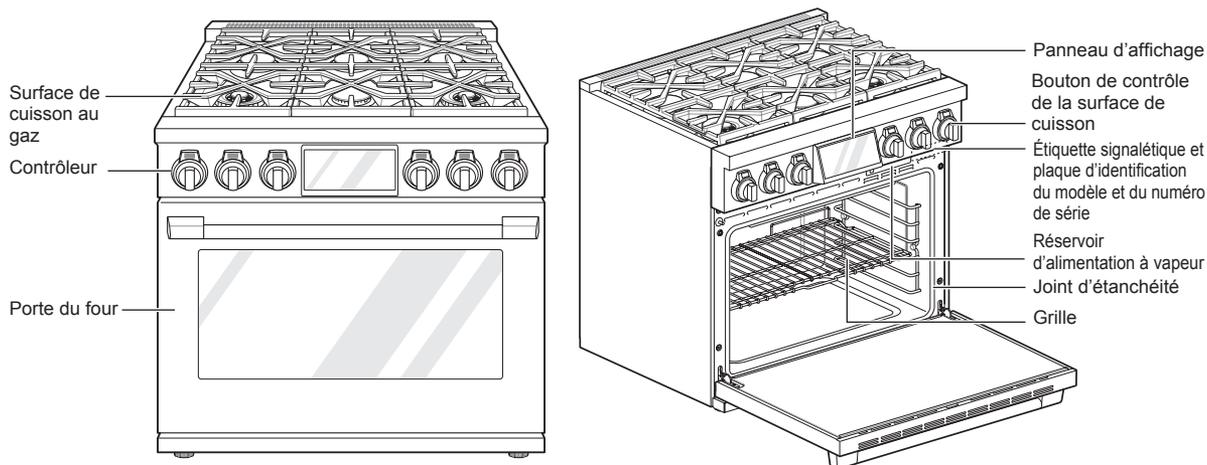
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant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

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

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

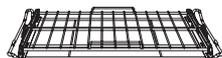
APERÇU DU PRODUIT

Pièces

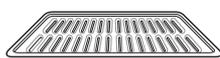


Accessoires

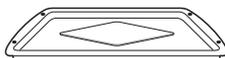
Accessoires inclus



Grille coulissante
(2 ch.)



Plaque chauffante
(1 ch.)



Lèchefrite
(1 ch.)



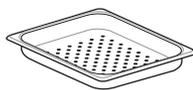
Sonde thermique
(1 ch.)



Manuel du Propriétaire
(1 ch.)



Grille
(1 ch.)



Plateau perforé
(1 ch.)



Plateau plein
(1 ch.)

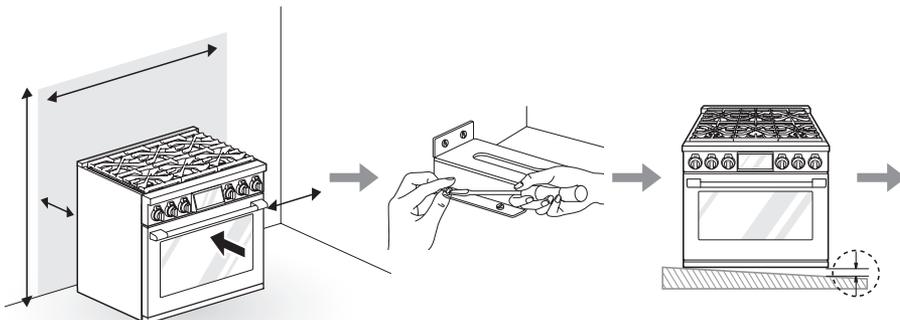
REMARQUE

- S'il manque des accessoires, composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] ou visitez notre site Web au www.sksappliances.com
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Aperçu de l'installation

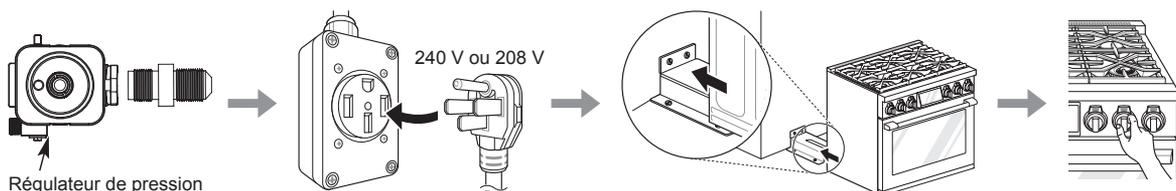
Veuillez d'abord lire ces instructions d'installation après l'achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.



Examiner les lieux et choisir l'emplacement adéquat

Installer le dispositif antibasculement

Mettre la cuisinière à niveau



Régulateur de pression

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

Brancher le cordon d'alimentation

Enclencher le dispositif antibasculement

Tester le fonctionnement

Caractéristiques du produit

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

Modèles de cuisinière	SKSDR360S
Description	Cuisinière professionnelle à combustible double de 36 po
Conditions de l'alimentation	6,0 kW 120/240 VAC, 4,4 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	35 ⁷ / ₈ po (L) x 35 ¹ / ₄ po (H) x 26 ³ / ₄ po (P) (P avec la porte fermée) 91,1 cm (L) x 89,6 cm (H) x 67,9 cm (P) (P avec la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Capacité totale	6,3 pi ³

Avant d'installer la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

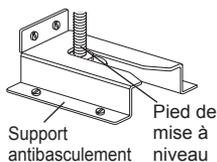
Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.



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



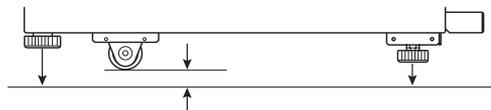
Support antibasculement Pied de mise à niveau

REMARQUE

- Important – Gardez pour l'utilisation par l'inspecteur en électricité local.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Les pieds de nivellement doivent être dévissés de manière à ce qu'ils soient plus bas que les roues pour éviter que la cuisinière ne bouge.**
Cette cuisinière est conçue avec des roulettes pour faciliter l'installation. Lors de l'installation, assurez-vous de dévisser les pieds de nivellement jusqu'à ce que les roues soient soulevées du sol. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou occasionner des blessures graves.
- **Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.**



Si le support antibasculement n'était pas inclus avec votre appareil, composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] pour en recevoir un sans frais supplémentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt à bille pour la conduite de gaz, ceux-ci doivent être munis d'une poignée en forme de T.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pi de longueur.

REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, suivez les consignes de sécurité de base.
- Assurez-vous que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation.
- Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Préparation en vue de l'installation

Outils nécessaires



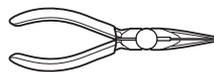
Tournevis Phillips



Tournevis plat



Tourne-écrou 1/4 po



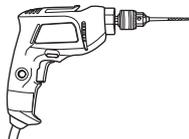
Pincés



Niveau



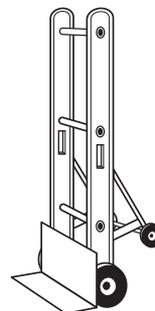
Clé à molette ou clé ajustable



Perceuse



Lunettes de protection



Chariot



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

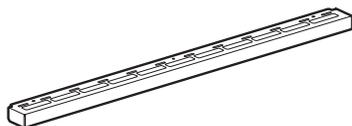


Ruban à mesurer

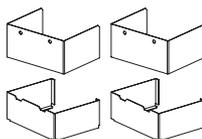


Gants

Pièces fournies



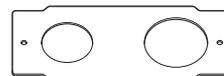
Rail avant (1 ch.)



Cache-pieds (2 ensembles)

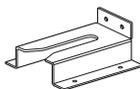


Vis (10 ch.)
(cache-pieds, rail avant,
3 supplémentaires)



Plaque de connexion cordon/conduit
(1 ch.)
(Utiliser uniquement pour l'installation
d'un conduit ou d'un cordon
d'alimentation à 3 fils aux États-Unis)

Trousse antibasculement



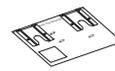
Support antibasculement (1 ch.)



boulons de jambe (6 ch.)

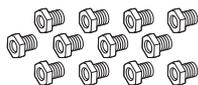


Manchons d'ancrage (6 ch.)



Gabarit (1 ch.)

Ensemble de conversion de buse GPL



Buses de surface de cuisson (12 ch.)



Guide d'installation (1 ch.)

Pièces non fournies



Serre-câble

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)

Exigences en matière de ventilation

Il est recommandé d'installer cette cuisinière avec une hotte de ventilation appropriée.

- Installez une hotte d'au moins 600 PCM au-dessus d'une cuisinière de 30 po ou 36 po de largeur.

En raison de la grande capacité thermique de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'elle respecte le code du bâtiment local.

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte qui fonctionne en soufflant de l'air sur la surface de cuisson. Ce débit d'air pourrait interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz et entraîner un danger d'incendie ou d'explosion.

Vous trouverez ci-dessous l'espace minimal requis entre la surface de cuisson et toute surface horizontale située au-dessus de la cuisinière. Le non-respect de cette distance peut entraîner un danger d'incendie.

- Les installations sans hotte nécessitent un espace minimal de 36 po avec toute surface combustible située au-dessus.
- Les installations munies d'une hotte sur mesure qui contient des surfaces combustibles horizontales exposées requièrent au moins 600 PCM à un minimum de 36 po au-dessus de la surface de cuisson.
- Pour d'autres installations de hotte, consultez les instructions d'installation fournies avec la hotte pour connaître les dégagements requis.

Emplacement approprié

- La cuisinière est un appareil amovible. Si l'appareil doit être placé à côté d'armoires, les dégagements indiqués dans la section « Dégagements pour l'installation » sont obligatoires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent avoir un espace suffisamment large pour accueillir la hotte évasée de l'îlot.
- La cuisinière ne doit pas être encastrée dans les armoires à une profondeur dépassant le bord de la face avant du four. (consultez la section « Dimensions et dégagements du produit »)
- La profondeur maximale des armoires suspendues qui sont installées de chaque côté de la hotte est de 13 po (330 mm). Les armoires murales doivent se trouver à 18 po (457 mm) au-dessus du comptoir.

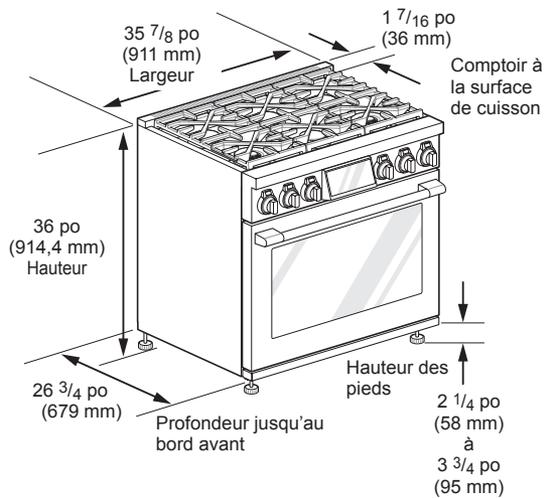
- Un dégagement minimal de 36 po (914 mm) est requis entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 po (762 mm) est permis lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 1/4 po (6 mm) recouvert d'une tôle d'acier d'au moins 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,38 mm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,61 mm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,02 po (0,51 mm) d'épaisseur.
- Surfaces incombustibles : telles qu'elles sont définies dans le « National Fuel Gas Code » (code national du gaz combustible) (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par l'CSA. Les dégagements inférieurs à 36 po (914,4 mm) doivent être approuvés par les codes locaux ou par les autorités locales compétentes.

MISE EN GARDE

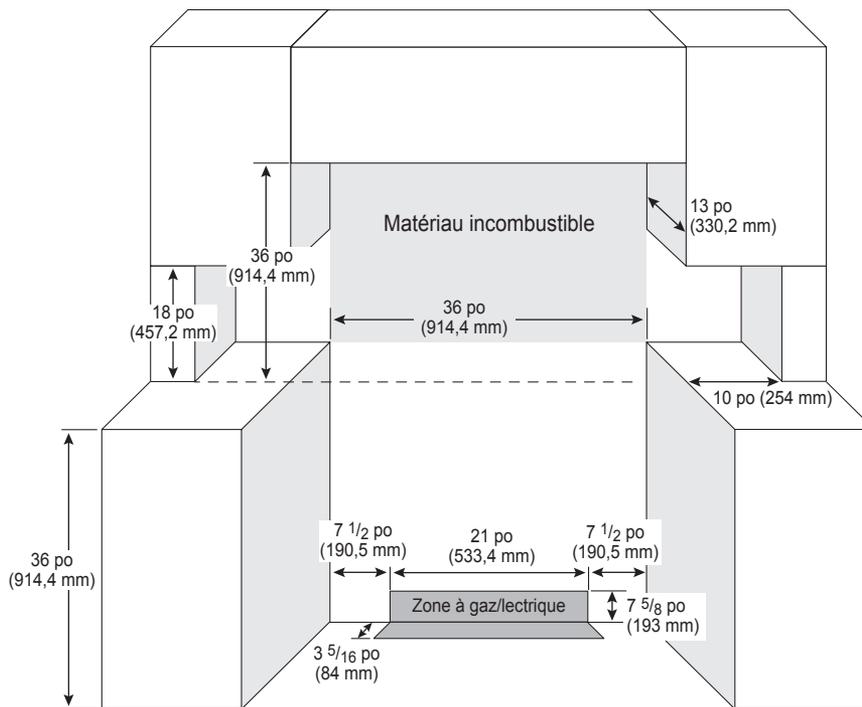
- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la cuisinière.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la cuisinière qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- Ne placez pas votre cuisinière à 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.
- **Cette cuisinière est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement.**
- **Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de longs rideaux ou des stores en papier.**
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 160 °F (71 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

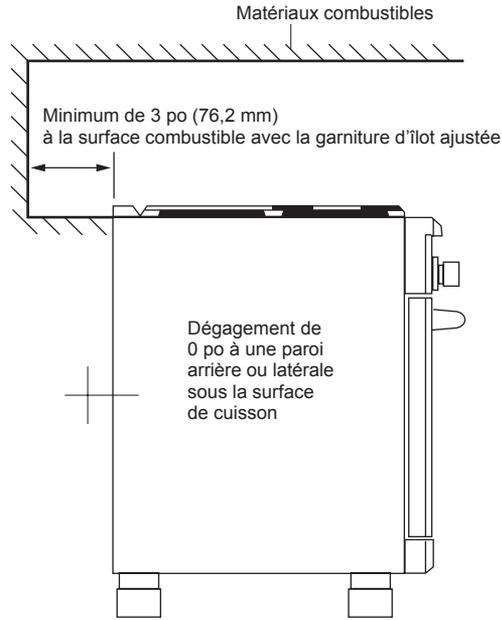
Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin que l'appareil soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et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

Dégagements pour l'installation

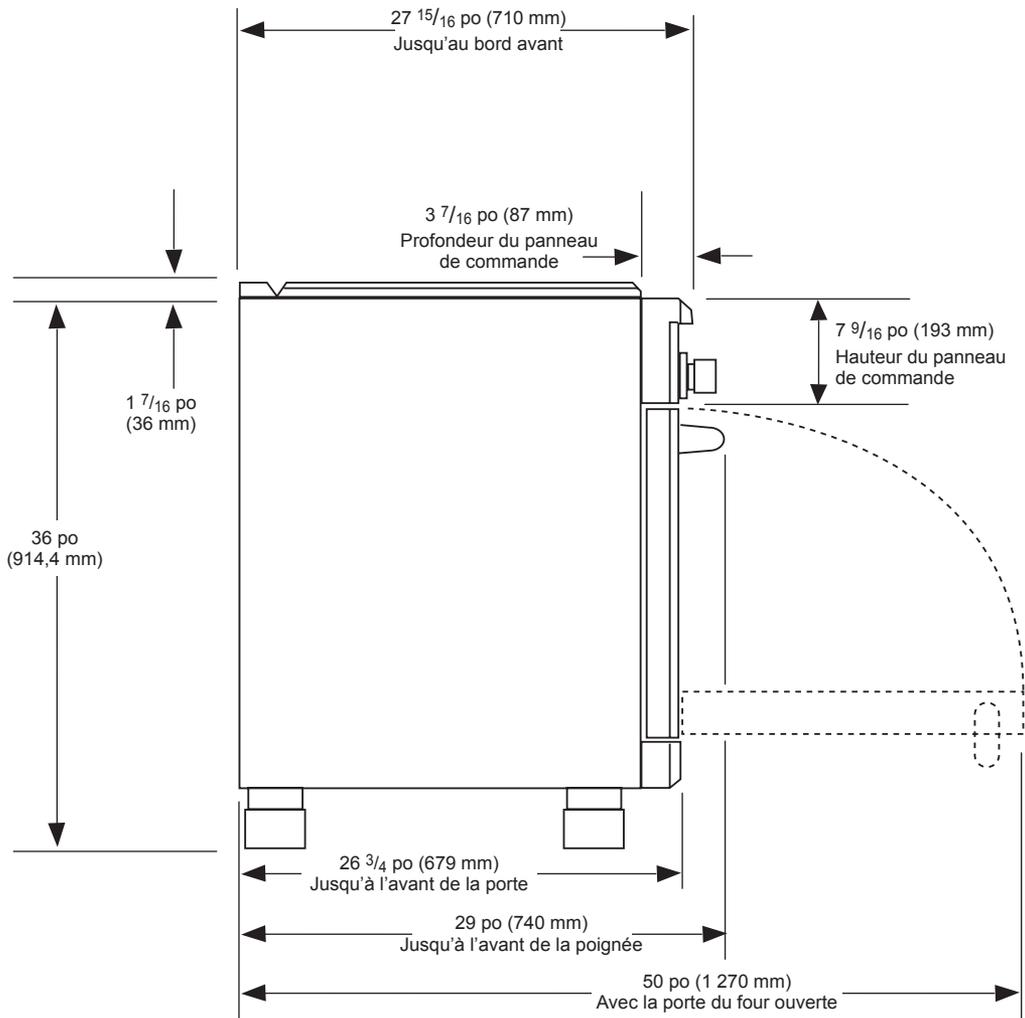


Eplacement universel des services publics





Dimensions et dégagements du produit



Alimentation en gaz

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

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

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

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 6 po et 10,5 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 11 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

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

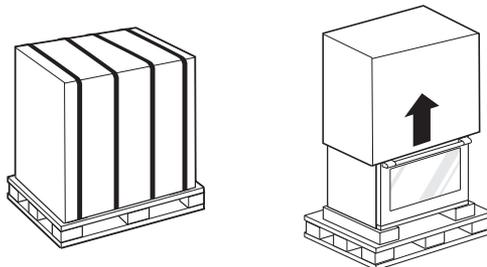
Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 5/8 po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

Installation de la cuisinière

Déballage de la cuisinière

MISE EN GARDE

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



- 1** Coupez les sangles d'emballage. Soulevez la boîte. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et toute étiquette temporaire avant d'utiliser l'appareil, mais laissez la couche de mousse adhésive sur la surface en métal brossé pour protéger le fini contre les rayures. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.
- 2** Enlevez les portes. Ceci réduira le poids de la cuisinière pendant l'installation.
- 3** Les grilles, les têtes de brûleur, les capuchons de brûleur, les plateaux et les grilles de four doivent être enlevés pour faciliter la manipulation.

REMARQUE

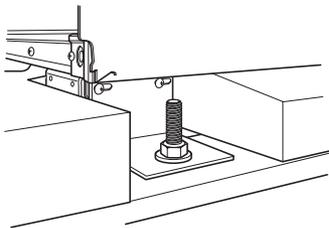
Une ouverture d'au moins 32 po (813 mm) de largeur est requise pour les portes et les passages menant au lieu d'installation. Si l'ouverture est inférieure à 32 po (813 mm), il faut enlever la ou les portes du four et les boutons de commande.

Déplacement de la cuisinière

⚠ MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas la cuisinière par la poignée de la porte du four, car cela pourrait endommager les charnières de la porte et causer un mauvais ajustement de la porte.
- Ne soulevez pas la cuisinière par le panneau de commande.
- Les bagues, les montres et tout autre objet qui pourraient endommager l'appareil ou s'y emmêler doivent être enlevés.
- Les surfaces cachées pourraient comporter des arêtes vives. Soyez prudent lorsque vous touchez l'arrière ou le dessous de l'appareil.
- N'utilisez pas de chariot manuel ou de chariot pour électroménagers à l'arrière ou à l'avant de l'appareil. Manipulez l'appareil uniquement à partir des côtés.
- En raison du poids de l'appareil, il est fortement recommandé d'utiliser un chariot pour meubles avec roulettes souples ou un élévateur pneumatique pour le déplacer. Le fond doit supporter uniformément le poids.
- Toutes les cuisinières sont maintenues sur la palette par quatre (4) supports insérés dans un bloc de bois.
- Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.

- 1 Retirez les deux vis situées sur chaque support qui fixe l'appareil à la palette.

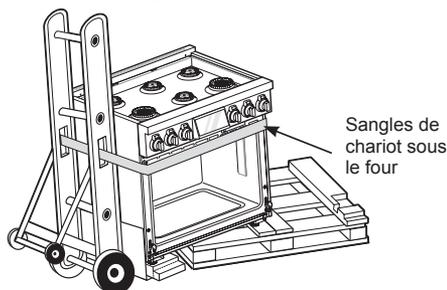
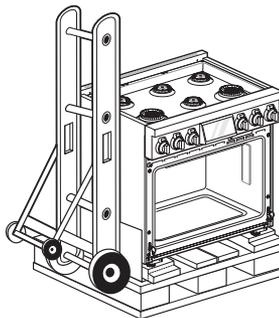


- 2 Retirez la porte du four et les grilles.

REMARQUE

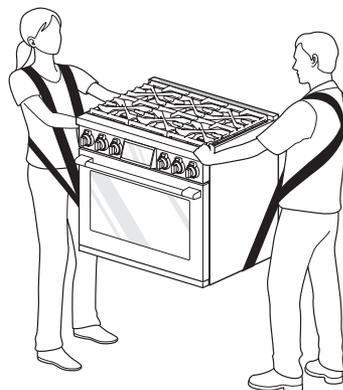
- Les instructions pour retirer les portes du four se trouvent dans la section «ENTRETIEN».

- 3 Inclinez prudemment la cuisinière sur le côté et insérez un chariot en dessous pour la retirer de la palette. Au besoin, utilisez de l'aide supplémentaire pour enlever l'appareil de la palette. Pour éviter tout dommage aux côtés de la cuisinière, il sera nécessaire de rembourrer les coins situés sous les sangles du chariot.



- 4 Transportez la cuisinière sur le chariot pour meubles près de son emplacement final, inclinez la cuisinière de nouveau pour la mettre de niveau et retirez le chariot avec précaution.

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



⚠ MISE EN GARDE

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

Installation du dispositif antibasculement

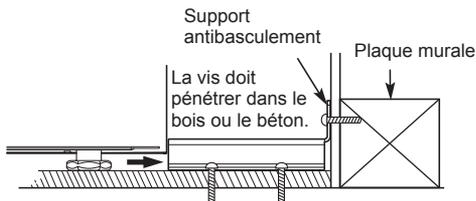
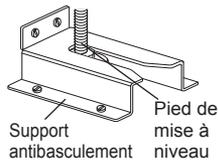
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.



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



Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

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

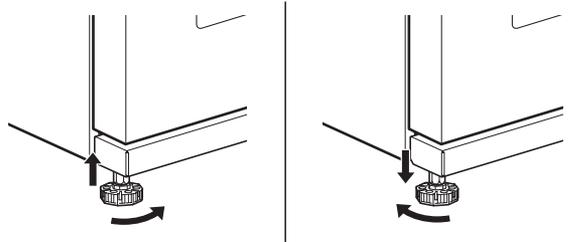
AVERTISSEMENT

- 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 antibasculement a été correctement installé et enclenché en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engagez la cuisinière sur le dispositif antibasculement en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle. Vérifiez que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- 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.

Mise au niveau de la cuisinière

Pieds avant

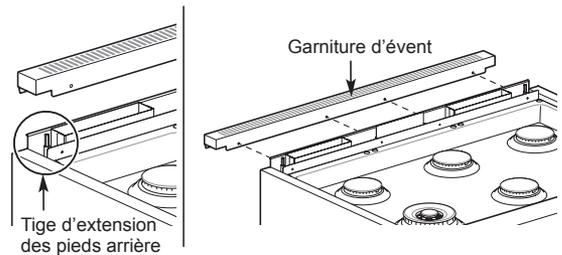
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



Pieds arrière

Pour régler les pieds de nivellement arrière, retirez les 4 vis situées à l'avant de la garniture d'évent et enlevez cette dernière.

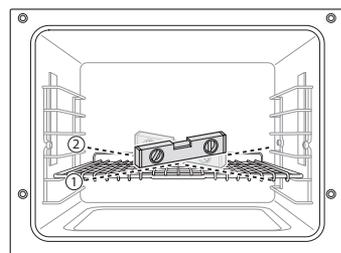
Utilisez une clé polygonale réglable de 6 mm pour tourner les tiges d'extension des pieds arrière dans chaque coin.



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

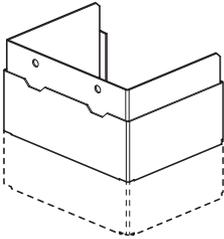
Vérifiez d'abord le sens ①.

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

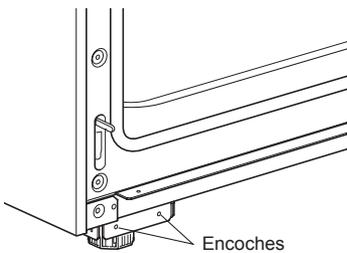


Installation des cache-pieds

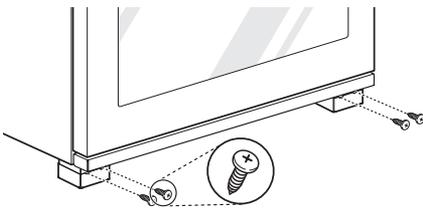
- 1 Enlevez les couvercles en plastique des cache-pieds en acier inoxydable.
- 2 Glissez chaque petit cache-pied à l'intérieur d'un plus grand cache-pied. Les découpes doivent être orientées vers le haut et les deux cache-pieds doivent être ouverts à l'arrière.



- 3 Utilisez les cache-pieds assemblés pour dissimuler les pieds de nivellement avant.
- 4 Placez les couvercles extérieurs sur le sol et faites glisser les couvercles intérieurs jusqu'à ce que les trous en haut à l'avant s'emboîtent sur les encoches des brides situées dans le bas de la cuisinière.

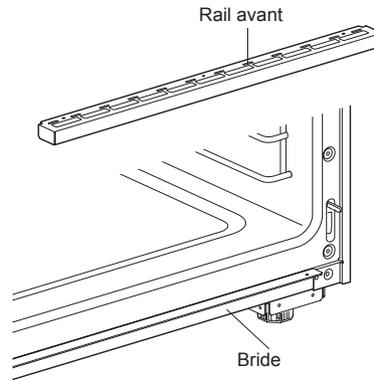


- 5 Insérez les vis fournies dans les trous pratiqués dans les cache-pieds pour les fixer.



Installation du rail avant

- 1 Enlevez la pellicule de plastique du rail avant en acier inoxydable.
- 2 Insérez le rail avant sur la bride située sous la porte du four, puis alignez les trous de la partie supérieure du rail avec ceux de la bride.



- 3 Serrez-vous des trois vis fournies pour fixer le rail avant à la bride.

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

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

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

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

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

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

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

- 1 Un tuyau d'entrée se trouve à l'arrière gauche de l'appareil. Raccordez un tuyau à gaz ayant un filetage intérieur de 1/2 po NPT au tuyau d'entrée à l'aide d'une clé.
- 2 Appliquez du mastic d'étanchéité ou du ruban en téflon sur le raccord.
- 3 Lorsque tous les raccords ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position **Off** (éteint) et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

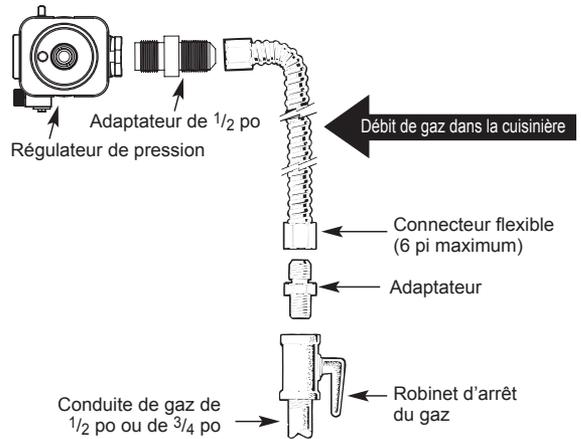
Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez.

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

AVERTISSEMENT

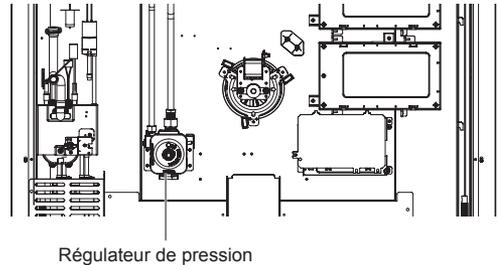
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau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

Raccordement du connecteur flexible



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

Position du régulateur de pression



REMARQUE

Utilisez une pièce de monnaie pour dévisser le bouchon circulaire situé sur le régulateur de pression.

Exigences pour les connexions électriques (Seulement Canada)

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

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.

REMARQUE

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

Enclenchement du dispositif antibasculement

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



Test d'essai

Vérifiez si la cuisinière est installée correctement et effectuez un test de fonctionnement.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Appuyez sur le bouton **d'alimentation** qui se trouve sur l'écran et réglez les paramètres initiaux comme la langue et l'heure. (Consultez « Pour commencer » dans la section « Fonctionnement ».)
- 2 Vérifiez le fonctionnement du four. Sélectionnez Bake (cuire) sur l'écran du mode de cuisson, puis Start (démarrer).
- 3 Le préchauffage des fours devrait prendre un maximum de 15 minutes.
- 4 Après vous être assuré que les fours fonctionnent correctement, réglez la température des du four à 550 °F (288 °C) et laissez-les en marche pendant au moins une heure. Ceci aide à éliminer toute huile résiduelle qui pourrait causer de la fumée ou des odeurs lors de la première utilisation.

REMARQUE

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

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur de surface, puis poussez et tournez-le simultanément à la position **Lite** (faible). Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

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

Qualité des flammes

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



A Flammes jaunes - Appelez un technicien.



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



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

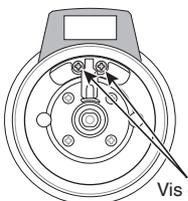
REMARQUE

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

Réglage du brûleur de surface à la position Low Flame (simmer) (flamme basse [mijoter])

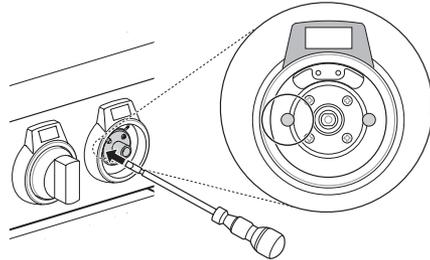
- Le réglage de mijotage continu doit être ajusté sur tous les brûleurs.
- Les réglages du mode de cuisson Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) sont ajustés automatiquement et la flamme s'éteint et s'allume de façon périodique.

- 1 Enlevez le bouton du brûleur que vous voulez régler.
- 2 Dévissez les deux vis afin d'enlever la plaque de verrouillage.



Vis de la plaque de verrouillage (2 ch.)

- 3 Réassemblez le bouton du brûleur.
- 4 Allumez tous les brûleurs.
- 5 Réglez le bouton du brûleur que vous voulez régler sur Simmer (mijoter) ou sur S4, puis enlevez le bouton.
- 6 Insérez un petit tournevis plat dans la tige de la soupape et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur désirée.



REMARQUE

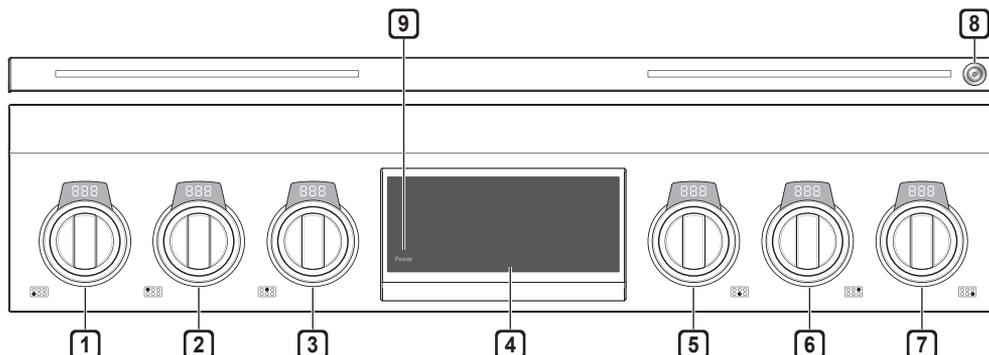
Retenez la tige de la soupape d'une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.

- 7 Réassemblez la plaque de verrouillage et le bouton du brûleur.
- 8 Vérifiez la stabilité de la flamme.
Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton pour le faire passer du réglage le plus élevé au réglage Simmer (mijoter) ou S4. Si la flamme s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
Vérification 2 : Alors que le brûleur est réglé à Simmer (mijoter) ou S4, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si un courant d'air éteint la flamme, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
- 9 Répétez les étapes 1 à 8 pour chaque brûleur au gaz.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

La position des boutons de commande et autres boutons varie selon le modèle.

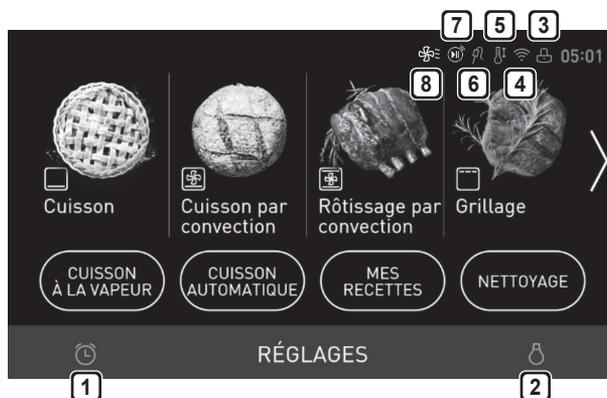


- | | |
|---|--|
| 1 Commande du brûleur avant gauche | 6 Commande du brûleur arrière droit |
| 2 Commande du brûleur arrière gauche | 7 Commande du brûleur avant droit |
| 3 Commande du brûleur arrière centre | 8 Marche/arrêt de la veilleuse |
| 4 Écran tactile ACL du four | 9 Marche/arrêt de l'écran ACL |
| 5 Commande du brûleur avant centre | |

REMARQUE

Touchez l'écran ACL pour l'activer lorsqu'il est inactif.

Icônes d'affichage

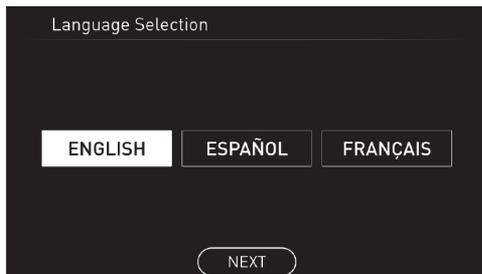


- | | |
|---|---|
| 1 Icône de la minuterie
Touchez pour régler la minuterie. | 5 Icône de conversion automatique
Apparaît lorsque la conversion automatique pour la convection est activée. |
| 2 Icône de la lampe
Touchez pour allumer ou éteindre la lumière. | 6 Icône de sonde
Apparaît lorsque la sonde est branchée. |
| 3 Icône de verrouillage
Apparaît lorsque le verrouillage est activé. | 7 Icône de démarrage à distance
Apparaît lorsque le démarrage à distance est activé. |
| 4 Icône Wi-Fi <ul style="list-style-type: none"> • Apparaît lorsque la cuisinière est connectée au Wi-Fi. • S'affiche lorsque la cuisinière est déconnectée du Wi-Fi ou n'est pas connectée à l'application LG ThinQ. | 8 Icône de refroidissement du four
Apparaît pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur du four est en marche. |

Pour commencer

Après avoir activé la cuisinière pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

- 1 Au besoin, appuyez sur POWER (alimentation) pour réactiver l'écran.



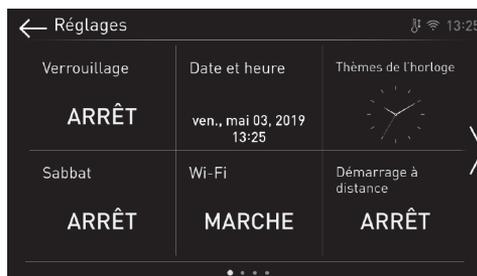
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée et touchez NEXT (suivant).
- 3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 4 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 5 Si vous le désirez, modifiez le thème de l'horloge par défaut en parcourant les exemples, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 6 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur DONE (terminé).
- 7 L'écran du mode de cuisson s'affiche.



Modification des réglages du four

Réglages

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, touchez l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez sur les flèches <> pour naviguer dans le menu des réglages.



Emplacement des réglages

- Page 1 : verrouillage, date et heure, thèmes d'horloge, Sabbat, Wi-Fi, démarrage à distance
- Page 2 : luminosité, affichage, conversion automatique pour la convection, langue, volume, voyant d'alarme de préchauffage
- Page 3 : réglage du thermostat, unités de température, Smart Diagnosis^{MC}, mise à jour du programme, mode Présentation, réinitialisation des données d'usine
- Page 4 : Licence de logiciel libre

Verrouillage

La fonctionnalité de verrouillage verrouille automatiquement la porte du four et empêche l'activation de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

- Si la fonctionnalité de verrouillage est activée, tous les modules de la surface de cuisson sont désactivés, à l'exception des brûleurs.

Verrouillage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Lockout (verrouillage) dans le premier menu des réglages.
- 3 Lorsque la fonctionnalité de verrouillage est activée, l'icône de verrouillage  apparaît en haut de l'écran.

Déverrouillage

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque l'option de verrouillage est activée.
- 2 Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur Unlock (déverrouiller) pendant 3 secondes.
- 3 L'icône de verrouillage disparaît du haut de l'écran.

Date et heure

La date et l'heure s'affichent sur l'écran ACL lorsque les fours ne sont pas utilisés.

Réglage de la date

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Date, puis réglez la date en faisant défiler les nombres.
- 3 Appuyez sur OK.

Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Time (heure), puis réglez l'heure et les minutes en faisant défiler les nombres. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique  et saisir les nombres souhaités.
- 3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).
- 4 Appuyez sur OK.

Thèmes d'horloge

Six thèmes d'horloge sont offerts, dont plusieurs horloges analogiques et numériques.

Sélection du thème de l'horloge

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Touchez Clock Themes (thèmes d'horloge) sur le premier écran Settings (réglages) et faites glisser votre doigt sur l'écran pour parcourir les thèmes d'horloge.
- 3 Sélectionnez un thème d'horloge, puis appuyez sur OK.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés.

Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Si la lumière du four est allumée lorsque le four est mis en mode Sabbat, elle restera allumée. Seuls le mode de cuisson et la température s'affichent à l'écran. La surface de cuisson est désactivée en mode Sabbat, à l'exception des brûleurs à gaz.

Pour n'utiliser que la surface de cuisson à gaz pendant les Fêtes sans que le four soit allumé, mettez le four en mode Sabbat et réglez le temps de cuisson à 1 minute. Le four s'éteindra après une minute, mais la cuisinière restera en mode Sabbat. L'affichage « Sb » ne change pas lors de l'utilisation des brûleurs à gaz.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Débranchez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
- 2 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Sabbath (Sabbat) dans le premier menu des réglages.
- 3 Lisez les instructions au besoin, puis appuyez sur START (démarrer).
- 4 Réglez la température désirée et le temps de cuisson. Tous les temps de cuisson peuvent être réglés de 1 minute à 73 heures 59 minutes. Appuyez sur **START** (démarrer).
- 5 Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez sur la touche POWER (marche/arrêt) sur l'écran ACL.

REMARQUE

- La fonction de mijotage à très basse température est contrôlée électroniquement; elle s'éteint et s'allume automatiquement. N'utilisez pas la fonction de mijotage du petit brûleur en mode Sabbat.
- 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.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et les autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

Configuration du Wi-Fi

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Wi-Fi dans le premier menu des réglages.
- 2 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.
- 3 Sélectionnez ON (activer), OFF (désactiver) ou RESET (réinitialiser), puis appuyez sur OK.
- 4 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône Wi-Fi  s'affiche en haut de l'écran.
- 5 Sélectionnez RESET (réinitialisation) pour initialiser l'adresse IP.

Démarrage à distance

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que cette fonctionnalité soit disponible.

Réglage du démarrage à distance

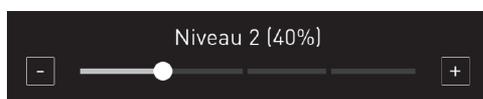
- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier menu des réglages.
- 2 Sélectionnez On (activer) ou Off (désactiver), puis appuyez sur OK.
- 3 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône de démarrage à distance  s'affiche en haut de l'écran.

Luminosité

Ajustez la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Brightness (luminosité).
- 2 Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou -.
- 3 Appuyez sur OK.



Affichage

Permet de définir la durée avant que l'écran se mette en mode veille.

Deux options peuvent être sélectionnées.

- **ACTIVÉ PENDANT 30 MINUTES** : S'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **MODE NUIT DÉSACTIVÉ** : La fonction s'active de 22 h à 5 h.

Réglage de l'affichage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Display (affichage).
- 2 Sélectionnez l'option souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

REMARQUE

Si l'écran est réglé sur ACTIVÉ PENDANT 30 MINUTES, il s'éteindra au bout de 30 minutes d'inactivité. L'affichage ne peut être utilisé lorsqu'il est en mode inactif. Touchez l'écran ACL pour l'activer.

Conversion automatique pour la convection

Vous n'avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection. La conversion automatique pour la convection soustrait automatiquement 25 °F/14 °C de la température réglée lorsqu'un mode de cuisson par convection est sélectionné. Une fois le préchauffage terminé, la température convertie s'affiche.

Par exemple, sélectionnez Convection Bake (cuisson par convection) et entrez 350 °F. La température sera automatiquement convertie à 325 °F et l'écran affichera la température convertie.

La fonction Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection) est activée par défaut.

Activation ou désactivation de la conversion automatique pour la convection

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Lorsque la fonctionnalité de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône  apparaît en haut de l'écran.

REMARQUE

Si la fonction de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône  clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

Sélection de la langue

Réglez la langue de l'écran à anglais, espagnol ou français.

Réglage de la langue

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Language Selection (sélection de la langue).
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

Volume

Réglez le volume des commandes de la surface de cuisson et du four.

Réglage du volume

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Volume.
- 2 Sélectionnez Mute (sourdine), Low (faible) ou High (élevé).
- 3 Appuyez sur OK.

Voyant de préchauffage

Lorsque le four atteint la température demandée, le voyant de préchauffage clignote un minimum de cinq fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de préchauffage.

Réglage du voyant de préchauffage

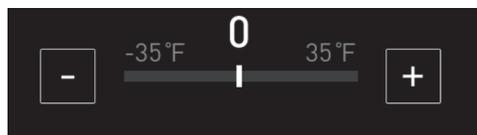
- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Preheat Alarm Light (voyant de préchauffage).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Appuyez sur OK.

Réglage du thermostat

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de régler le thermostat, familiarisez-vous avec votre nouveau four en l'utilisant pendant quelques semaines. Commencez par augmenter ou diminuer le thermostat de 15 °F/8 °C. En fonction des résultats initiaux, réajustez la valeur jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Le thermostat peut être augmenté ou diminué de 35 °F/19 °C.

Réglage du thermostat

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Thermostat Adjustment (réglage du thermostat).
- 2 Il y a une échelle de réglage pour le four. Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités + ou - de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Appuyez sur + ou - et maintenez-le enfoncé pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
- 3 Lorsque le changement désiré apparaît à l'écran au-dessus de la cuisinière, appuyez sur OK.



Unités de température

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en Fahrenheit ou Celsius.

Les températures par défaut du four sont en degrés Fahrenheit sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

Réglage des unités de température

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Units (unités de température).
- 2 Sélectionnez °F ou °C.
- 3 Appuyez sur OK.

Smart Diagnosis^{MC}

La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent ou en appelant le soutien technique. Placez le microphone de votre téléphone intelligent près du coin supérieur gauche de l'écran. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section « Fonctions intelligentes » pour obtenir des instructions détaillées.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Smart Diagnosis.
- 2 Appuyez sur START (démarrer) pour lancer la tonalité de diagnostic.

Mise à jour du programme

Une fois que l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, utilisez ce réglage pour rechercher et installer les mises à jour disponibles du programme.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Program Update (mise à jour du programme).
- 2 L'écran affiche les mises à jour disponibles du programme. Suivez les instructions à l'écran pour télécharger et installer la nouvelle version.

Mode Présentation

Le mode Présentation est utilisé uniquement à des fins de présentation en magasin. Sous ce mode, le four ne chauffe pas.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Demo Mode (mode Présentation) dans l'écran des réglages.
- 2 Sélectionnez le mode ON (activé) ou le mode OFF (désactivé).
- 3 Appuyez sur OK.



REMARQUE

- Lorsque le mode Présentation est activé, l'appareil ne chauffera pas.
- L'icône du mode Présentation du four s'affiche à l'écran si le mode Présentation est activé.

Réinitialisation des données d'usine

Cette fonction rétablit toutes les valeurs d'usine par défaut de l'appareil.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Factory Data Reset (réinitialisation des données d'usine).
- 2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur RESET (réinitialiser), puis sur OK.



AVERTISSEMENT

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

Licence de logiciel libre

Cet écran affiche la liste des logiciels libres contenus dans ce produit. Consultez les licences indiquées pour connaître les modalités de leur utilisation.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis faites glisser pour accéder au quatrième écran de réglages.
- 2 Appuyez sur Open Source License (licence de logiciel libre).

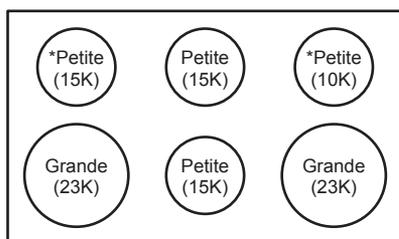
Utilisation de la surface de cuisson

Module de cuisson à gaz

La taille et l'emplacement des brûleurs à gaz varient selon le modèle de la cuisinière.

Les grands brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des activités de cuisson. Les plus petits brûleurs sont utilisés pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température peu élevée pour une cuisson de longue durée.

Selon votre modèle, certains ou l'ensemble des petits brûleurs sont équipés de la fonction de mijotage à très basse température, qui contrôle la chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles pré-réglés. La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur les petits brûleurs marqués d'un astérisque ci-dessous.



* Mode Extra Low Simmer
(mijotage à très basse température)

REMARQUE

- L'affichage central ne contrôle pas les modules de la surface de cuisson.

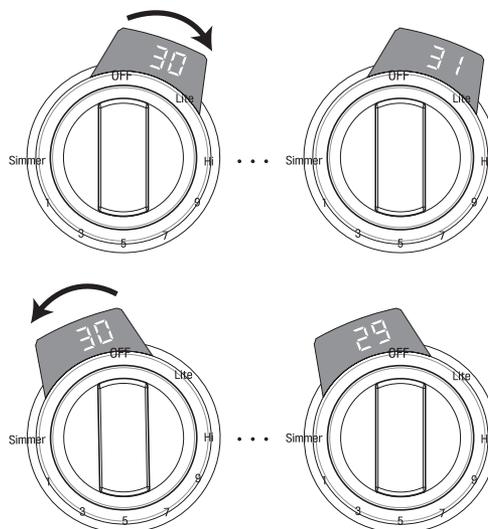
Minuteries de la surface de cuisson

Chaque bouton de commande de la surface de cuisson est muni d'un affichage à DEL situé dans le haut, qui fournit des renseignements tels que le niveau de chaleur, la température ou le temps restant. Les boutons de commande des éléments à gaz sont dotés d'une fonction de minuterie. Les chiffres des DEL rouges indiquent les niveaux de température, tandis que les chiffres des DEL bleues indiquent le compte à rebours de la minuterie.

Réglage des minuteries de la surface de cuisson

Il est possible de régler une minuterie pour la surface de cuisson uniquement lorsque l'élément est en cours d'utilisation. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'élément soit éteint.

- 1 Enfoncez le bouton et tournez-le pour allumer l'élément.
- 2 Réglez une minuterie en tournant l'anneau à DEL situé derrière le bouton. Tournez l'anneau à DEL vers la droite ou vers la gauche et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps.
- 3 Relâchez l'anneau à DEL lorsque le temps désiré apparaît sur l'affichage du bouton.
- 4 L'affichage du bouton indique le compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.
- 5 Pour annuler une minuterie, tournez l'anneau à DEL vers la gauche jusqu'à ce que le chiffre « 1 » s'affiche à l'écran. Ensuite, tournez à nouveau l'anneau à DEL vers la gauche.



Surface de cuisson	Plage de temps
Surface de cuisson à gaz	de 1 min à 12 h

Brûleurs au gaz de surface

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

L'emplacement des brûleurs varie en fonction du modèle de la cuisinière.

L'emplacement des brûleurs est indiqué à la section « Utilisation de la surface de cuisson ».

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

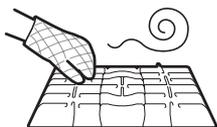
⚠ MISE EN GARDE

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

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

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

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



⚠ MISE EN GARDE

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

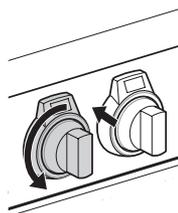
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur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

REMARQUE

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

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
- 2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position **Lite** (faible) jusqu'à ce que les flammes apparaissent.

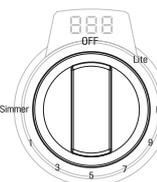


Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage par étincelle électrique.

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

Grand brûleur avec fonction de mijotage continu

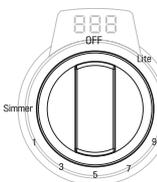
Équivalent à 650 BTU/h



Équivalent à 23 000 BTU/h

Petit brûleur avec fonction de mijotage continu

Équivalent à 1 300 BTU/h

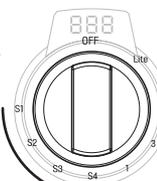


Équivalent à 15 000 BTU/h

Petit brûleur avec fonction de mijotage à très basse température

Équivalent à 310 BTU/h

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température)



Équivalent à 1 300 BTU/h

Équivalent à 15 000 BTU/h (10 000 BTU/h pour le brûleur arrière droit)

⚠ MISE EN GARDE

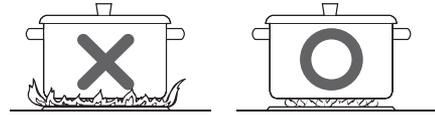
N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (S1, S2 et S3), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Il est normal d'entendre de temps à autre les allumeurs à étincelles pendant l'utilisation du brûleur à gaz. Par mesure de sécurité, les allumeurs à étincelles sont activés si la flamme est soufflée par le vent ou disparaît momentanément.
- Sur les boutons de commande, les réglages des brûleurs ne sont pas uniformes pour tous les brûleurs. Par exemple, le réglage « HI » d'un grand brûleur peut être plus chaud que le réglage « HI » d'un petit brûleur. La puissance réelle de chaque réglage varie en fonction des caractéristiques du brûleur, comme les BTU et si le brûleur utilise une fonction de mijotage continu ou une fonction de mijotage à très faible intensité.

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.

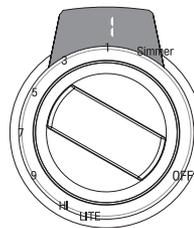
REMARQUE

- 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.
- Lorsque vous réglez un brûleur de surface à feu vif afin de faire mijoter un plat rapidement, assurez-vous que les flammes restent allumées. Consultez la section «Vérification de l'allumage des brûleurs de surface» pour ajuster les flammes du brûleur, au besoin.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer avec précaution les brûleurs à gaz de votre cuisinière à l'aide d'une allumette. Lors d'une panne de courant, les brûleurs à gaz continueront de fonctionner 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 1.



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 causer des dommages.

Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz

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.

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (Sur certains petits brûleurs)

- La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur certains petits brûleurs, selon votre modèle. Sur ces brûleurs, les réglages S1 à S3 sont destinés au mijotage à très basse température, tandis que le réglage S4 est destiné au mijotage continu. Le réglage de mijotage sur les autres petits et grands brûleurs permet d'appliquer une chaleur continue aux aliments.

Le mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) règle le niveau de chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles prédéfinis. Cela permet aux aliments comme les sauces, le chocolat et la confiture de mijoter plus longtemps sans brûler.

- Les intervalles sans flamme sont prolongés lorsque vous passez de S3 à S1.
- Le réglage de mijotage S4 maintient la flamme allumée en permanence.

REMARQUE

- Il est possible que les brûleurs semblent éteints pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température).
- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Les allumeurs électriques fonctionnent automatiquement de façon périodique pour rallumer les brûleurs.

Utilisation d'un wok

- Il est possible d'utiliser les grandes grilles de brûleur comme grilles de wok.

Les woks à fond plat de 14 po ou moins peuvent être placés directement sur la grille si le fond du wok est assez grand pour reposer à plat sur celle-ci.



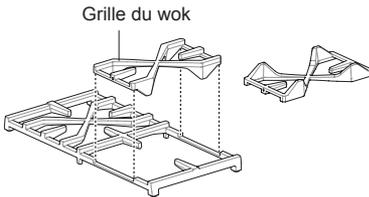
MISE EN GARDE

Si vous vous servez d'un wok à fond rond, utilisez la grille de wok incluse. N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau au-dessus du brûleur ou de la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par une exposition à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles de wok

Les grandes grilles de brûleur peuvent être retournées pour pouvoir utiliser une grande variété de woks à fond rond.

- 1 Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser les grilles.
- 2 Retournez la grande grille du brûleur de façon à ce que la grille du wok soit tournée vers le haut.
- 3 Utilisez un wok à fond rond de 14 po. N'utilisez pas un wok qui ne tient pas solidement sur la grille.



REMARQUE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Utilisation des grils de la 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 insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four

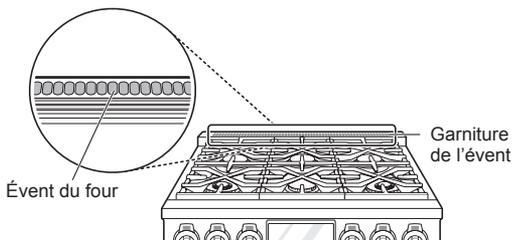
REMARQUE

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



⚠ MISE EN GARDE

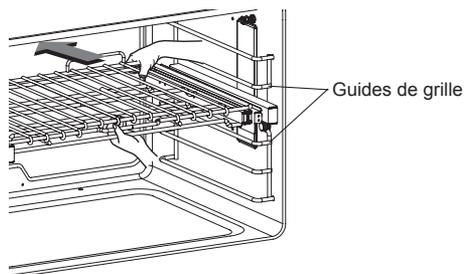
- **Les rebords des événements de la cuisinière et la garniture des événements sont coupants et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.** Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

Utilisation des grilles du four

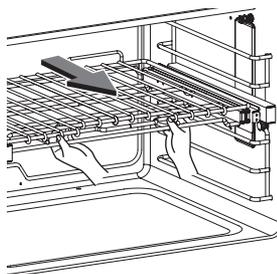
Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

Installation des grilles coulissantes

- 1 Placez la grille en position fermée. Tenez-la d'une main à l'avant au centre et avec l'autre main dans le coin arrière droit.
- 2 Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



- 3 Une fois la grille fixée à l'arrière, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



Retrait des grilles coulissantes

- 1 Lorsque la grille est en position fermée, saisissez l'avant de la grille et de son cadre, puis soulevez-la. Poussez lentement la grille vers la paroi arrière jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la butée.
- 2 Après avoir désengagé la grille de la butée, soulevez l'arrière de la grille et tirez-la, ainsi que son cadre, entre les guides de la grille.

⚠ MISE EN GARDE

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

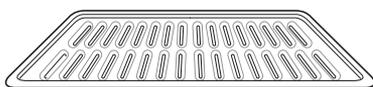
Accessoires

Lèchefrite et son gril

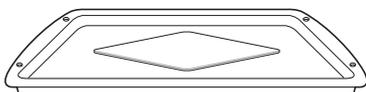
Utilisez une lèchefrite et un gril pour préparer les viandes pour le rôtissage par convection, le rôtissage rapidheat+ et la grillade.

La lèchefrite récupère la graisse et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille dans le four.
- 2 Placez le gril dans la lèchefrite avec les événements relevés pointant vers le bas.
- 3 Placez la lèchefrite et le gril sur la grille du four.



Gril



Lèchefrite

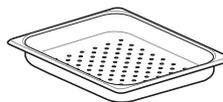


MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer 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 projections, la fumée et les flambées.
- Ne faites pas griller la viande trop proche de la flamme du brûleur. Enlevez l'excès de gras de la viande avant de la faire cuire.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur le gril.

Plateaux de vapeur

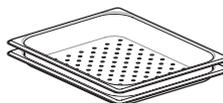
Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à la vapeur, servez-vous des plateaux de vapeur imbriqués pour obtenir les meilleurs résultats.



plateau perforé 1 ch.



Plateau plein 1 ch.



Plateaux imbriqués

Utilisation des plateaux de vapeur

- 1 Placez les aliments sur le plateau perforé.
- 2 Insérez le plateau perforé dans le plateau plein.
- 3 Placez les plateaux imbriqués sur la grille du four.

REMARQUE

- N'utilisez les plateaux de vapeur que pour la cuisson à la vapeur.
- N'utilisez pas pour la cuisson et le rôtissage.

Refroidissement du four

L'icône de refroidissement du four apparaît à l'écran si la température à l'intérieur du four est élevée pendant ou après son fonctionnement. L'icône disparaît si la température du four est inférieure à 270 °F (130 °C).

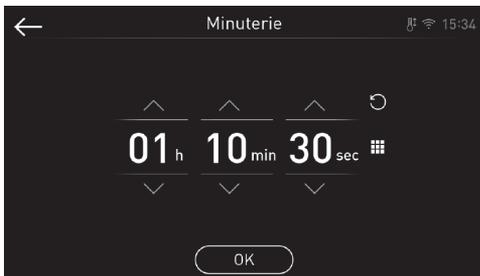


Minuterie

Les minuteries du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuteries de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et « Minuteur terminé » s'affiche à l'écran.

Réglage de la minuterie

- 1 Touchez l'une ou l'autre des icônes d'horloge (🕒) situées en bas de l'écran.
- 2 Faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse à l'écran, puis appuyez sur OK.



- 3 Le temps restant apparaît à côté de l'icône de l'horloge.



Réglage ou arrêt de la minuterie

- 1 Appuyez sur le temps restant à côté de l'icône de l'horloge.
- 2 Pour annuler la minuterie, appuyez sur Reset (réinitialisation) (🔄) dans la fenêtre contextuelle, puis appuyez sur OK.
- 3 Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse, puis appuyez sur OK.
- 4 Le temps restant est ajusté.

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

- 1 Sélectionnez **Bake** (cuire) sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique (1234567890) pour inscrire les chiffres directement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et enlevez les aliments.

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Lorsque la cuisson est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

REMARQUE

Le fond du four possède un revêtement de porcelaine émaillée. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium sur la grille placée sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface de porcelaine et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

Modes de convection

La cuisson par convection et le rôtissage par convection utilisent un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Ce procédé améliore la distribution de la chaleur et offre une cuisson uniforme et d'excellents résultats, qu'il s'agisse de cuisson sur une ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à n'importe quelle température, de 300 °F (150 °C) à 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Cuisson par convection

- 1 Sélectionnez **Convection Bake** (cuisson par convection) ou **Convection Roast** (rôtissage par convection) dans l'écran des modes de cuisson.
 - 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement.
 - 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
 - 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
 - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
 - 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
 - 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et enlevez les aliments.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

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

Conseils relatifs à la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque la cuisson par convection est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

Rôtissage par convection

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

**RapidHeat Roast+
(Rôtissage RapidHeat+)**

La fonction de Rôtissage RapidHeat+ est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense des éléments chauffants supérieurs et inférieurs combinée à l'air chauffé par les éléments chauffants arrière produit des plats plus croustillants et contribue à réduire le temps de cuisson. Le Rôtissage RapidHeat+ est particulièrement adéquat pour une volaille de taille moyenne.

REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 50 à 60 minutes pour un poulet entier de 3,3 lb.
- Ajustez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 3.
- Le RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+) est conçu pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température ne peut pas être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+) est activée.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)

- 1 Appuyez sur **RapidHeat Roast+**.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

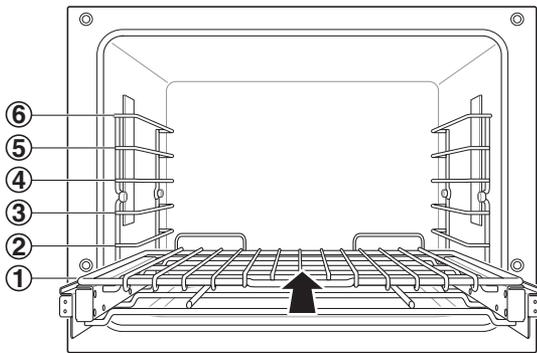
Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

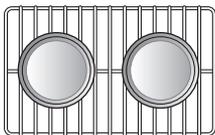
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

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

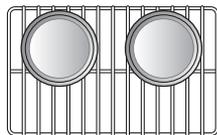
Placement des grilles et plats



Guide pour grilles multiples

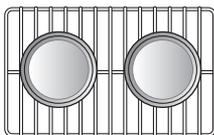


Grille
(Position 2)



Grille
(Position 4)

Cuisson à une grille



Grille

REMARQUE

- Faites cuire le poulet entier pendant 60 à 75 minutes (jusqu'à ce qu'il atteigne la cuisson désirée). L'USDA recommande de faire cuire le poulet jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 165 °F (74 °C).
- Badigeonner le dessus des gâteaux secs de dorure à l'œuf avant de les faire cuire pour améliorer leur brunissement.

Guide pour cuisson

	Aliment	Position de la grille
Gâteaux	• Gâteaux étagés	3
	• Gâteaux Bundt (savarin)	3
Biscuits	• Au sucre	3
	• Aux pépites de chocolat	3
	• Brownie (Carrés au chocolat)	3
Pizza	• Fraîche	4
	• Congelée	4
Croûte à tarte	• Maison	3
	• Réfrigérateur	3
Pain	• Pâte à biscuit en boîte	3
	• Pâte à biscuit maison	3
	• Muffins	3
Desserts	• Croustades ou pavés aux fruits, maison	3
	• Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	3

Guide pour rôtissage

	Aliment	Position de la grille	
Bœuf	Côte	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
Filet de bœuf	Saignant	2	
	À point	2	
Porc	Côte	2	
	Désossé, surlonge	2	
	Jambon, cuit	2	
Volaille	Poulet entier	2	
	Morceaux de poulet	4	
	Dinde	2	

Broil (Grillage)

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

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite et un gril. Consultez la section « Guide de grillage recommandé ».

Réglage de la fonction de gril

- 1 Appuyez sur **Broil** (gril) dans l'écran des modes de cuisson.
 - 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson.
 - 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. La porte du four doit être fermée pour utiliser la fonction de gril.
 - 4 Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
 - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
 - 6 Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour l'annuler en tout temps ou quand la cuisson est terminée.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.

Modification des paramètres de grillage

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter le grillage

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

- Ce four a été conçu pour utiliser la fonction de gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne peut pas s'activer, et un message contextuel apparaîtra à l'écran.
Si la porte reste ouverte pendant plus de 5 secondes, le brûleur du gril s'éteint.
Une fois la porte fermée, le brûleur du gril se rallume automatiquement.

Fumée

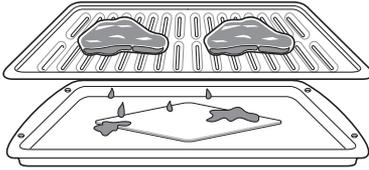
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants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

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

Guide de grillage recommandé

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

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



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4-7	3-5	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.
Biftecks Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	5 5 5	4-5 4-7 6-8	2-3 3-4 4-5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Saignant Moyen Bien cuit	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	4 4 4	8-10 10-12 12-14	4-6 5-7 6-8	
Poulet	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Queues de homard	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	4	14	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	4	6	3-4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	4	6-8	2-4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Côtelettes d'agneau Moyen Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	4 4	6 8	3-4 4-5	
Moyen Bien cuit	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	4 4	10 12	5-6 6-8	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	4 4	8 9	4-6 4-6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

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

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Warm (Réchaud)

Le mode Warm (réchaud) maintient la température du four à 200 °F ou moins. Utilisez le mode réchaud pour garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas le mode de réchaud pour faire cuire les aliments ou réchauffer des aliments froids.

Réglage de la fonction de réchaud

- 1 Appuyez sur **Warm** (réchaud) dans l'écran des modes de cuisson.
 - 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de fonctionnement.
 - 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
 - 4 Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- Si aucun temps de fonctionnement n'est réglé, la fonction de réchaud s'éteint automatiquement après 3 heures.

REMARQUE

- La fonction de réchaud comporte trois niveaux de température :
High (élevé) = 200 °F, Med (moyen) = 170 °F,
Low (faible) = 140 °F
High (élevé) = 93 °C, Med (moyen) = 77 °C,
Low (faible) = 60 °C

Modification des paramètres du réchaud

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Annulation de la fonction de réchaud

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

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.
- Pour que la fonction Warm (réchaud) s'exécute automatiquement après une fonction de cuisson, utilisez la fonction My Recipe (Mes recettes).

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 Appuyez sur **Proof** (levage du pain) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant de levage du pain s'affiche à l'écran.
- 4 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Annulation de la fonction de levage du pain

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

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

Probe (Sonde)

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

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de grill, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat+.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.

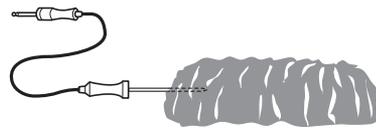


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
Porc et jambon	Farce (seul ou dans l'oiseau)	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
	Porc frais	Insérez dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
Restes et casseroles	Jambon précuit (réchauffer et servir)	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
	Restes	
Fruits de mer	Casseroles	Insérez dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Poisson entier	
	Filet de poisson (côté du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

Utilisation de la sonde

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four; le message « Probe is connected » (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône de la sonde  apparaît en haut de l'écran.
- 3 Appuyez le mode de cuisson approprié.
- 4 Faites défiler les chiffres pour choisir la température de cuisson et la température de la sonde, ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement. 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).
- 5 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages supplémentaires.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 7 Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUES IMPORTANTES

Appuyez sur Stop (arrêt) sur l'écran en tout temps pour annuler la cuisson. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

**MISE EN GARDE**

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

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	Température interne cible	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	145 °F (63 °C)	Saignant: 130 °F (54 °C) Mi-saignant: 140 °F (60 °C) Moyen: 150 °F (66 °C) Bien cuit: 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seul ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit: 170 °F (77 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit: 160 °F (71 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	
Restes et casseroles	Restes	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (côté du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		Bien cuit: 160 °F (71 °C)

Mes recettes

Pour les réglages de cuisson fréquemment utilisés, vous pouvez combiner jusqu'à trois températures et modes de cuisson différents en une seule touche de raccourci.

Création de Mes recettes

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de grill, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat+.

- 1 Appuyez sur **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Appuyez sur **Create** (créer) pour créer une nouvelle touche de raccourci.
- 3 Sélectionnez un premier mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
- 4 Appuyez sur **Set Cook Time** (régler le temps de cuisson) ou **Set Probe** (régler la sonde).
- 5 S'il n'y a pas d'autres étapes de cuisson, appuyez sur **Done** (terminé). Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, réglez un temps de cuisson ou une température de sonde pour la première étape. Appuyez ensuite sur **Add Cook Stage** (ajouter une étape de cuisson).
- 6 Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que vous ayez saisi toutes les étapes de cuisson souhaitées. Appuyez ensuite sur **Done** (terminé).
- 7 Inscrivez un nom pour votre recette à l'aide du clavier et appuyez sur **Save** (sauvegarder).
- 8 Le nom de la recette est ajouté au menu « Mes recettes ».

REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 10 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.

Modification de Mes recettes

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ou de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls la température du four, la température de la sonde et le temps de cuisson peuvent être modifiés.
- 1 Appuyez sur **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
 - 2 Sélectionnez la recette à modifier, puis touchez l'icône de crayon qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
 - 3 Modifiez les réglages de la première étape de cuisson, puis appuyez sur **Done** (terminé) pour passer à l'étape suivante, le cas échéant.
 - 4 Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **Done** (terminé) et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.
 - 5 Lorsque la dernière étape de cuisson est modifiée, inscrivez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent, puis appuyez sur **Save** (sauvegarder).

Suppression de Mes recettes

- 1 Appuyez sur **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Sélectionnez la recette et touchez l'icône de la corbeille qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
- 3 Appuyez sur **Yes** (oui).

Cuisson automatique

La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne de l'information sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

Réglage de la fonction Auto Cook (Cuisson automatique)

- 1 Appuyez sur **Auto Cook** (Cuisson automatique) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 3 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 4 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Guide du Cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Insérez la sonde après le préchauffage, le cas échéant.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des coupes de viande minces, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Si la sonde est mal insérée, le four pourrait s'éteindre trop rapidement. Consultez la section « Sonde » pour obtenir les instructions.

Catégorie	Menu		Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Viande	Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Gril sur la lèche-frite	2	30-60
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	2	35-65
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	2	40-70
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	45-75
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	50-80
		Morceau à braiser		Casserole avec couvercle allant au four	2	50-80
		Rôti de bœuf	Saignant	Gril sur la lèche-frite	2	40-70
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	2	45-75
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	2	50-80
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	55-85
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	60-90
		Bifteck de flanc roulé	Saignant	Gril sur la lèche-frite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	10~15 + 8~15
	Steak	Saignant	Gril sur la lèche-frite	5	3~10 + 3~10	
		Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	5	5~15 + 3~10	
		Moyen	Gril sur la lèche-frite	5	5~15 + 5~10	
		Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	8~15 + 5~10	
		Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	10~15 + 8~15	
	Bœuf mariné		Gril sur la lèche-frite	3	20-50	
	Pain de viande		Moule à pain	2	40-60	
Porc	Soc de porc		Cocotte	2	60-90	
	Côtelettes de porc		Gril sur la lèche-frite	4	30-50	
	Longe de porc		Gril sur la lèche-frite	2	50-80	
	Filet de porc		Gril sur la lèche-frite	2	20-40	
Agneau	Grille		Gril sur la lèche-frite	2	10-30	
	Gigot d'agneau avec os		Gril sur la lèche-frite	4	20-40	
Veau	Haut de surlonge de veau		Gril sur la lèche-frite	2	80~100	
	Côtelettes de veau		Gril sur la lèche-frite	5	4~15 + 3~10	
	Rôti de veau		Gril sur la lèche-frite	2	50-70	
	Rôti de côtes de veau		Gril sur la lèche-frite	2	50-80	
	Filet de veau		Gril sur la lèche-frite	2	50-80	
Poisson	Filet de poisson		Plat allant au four	4	10-15	
	Entier		Plat allant au four	4	15-30	
	Crevettes		Gril sur la lèche-frite	5	5~15	
	Queues de homard		Gril sur la lèche-frite	4	20-30	
	Steak	Saumon	Saignant	Plat allant au four	4	15-20
			Mi-saignant	Plat allant au four	4	20-25
Bien cuit			Plat allant au four	4	15-30	
Volaille	Poulet	Pattes et cuisses		Plat allant au four	4	20-40
		Ailes (fraîches)		Gril sur la lèche-frite	5	8~20
		Ailes (congelées)		Gril sur la lèche-frite	4	20-40
		Poitrines		Plat allant au four	4	20-40
		Escalopes		Plat allant au four	4	20-30
		Entier		Gril sur la lèche-frite	2	60-80
	Dinde entière		Gril sur la lèche-frite	2	150-240	
Casserole	Lasagne (fraîche)		Plat allant au four	3	50-70	

Catégorie	Menu	Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pizza	Pizza surgelée à croûte mince	Directement sur la grille	4	10~20	
		Sur une plaque à pizza	4	10~20	
		Sur une pierre à pizza	4	10~20	
	Pizza surgelée à croûte lève-au-four	Directement sur la grille	4	10~20	
		Sur une plaque à pizza	4	10~20	
		Sur une pierre à pizza	4	10~20	
	De zéro/fait maison	Directement sur la grille	4	10~20	
		Sur une plaque à pizza	4	10~20	
		Sur une pierre à pizza	4	10~20	
Desserts	Brownies		Plat allant au four	3	30~40
	Gâteau au fromage		Moule à gâteau	3	60~70
	Tarte aux fruits	Tarte entière	Assiette à tarte	3	25~45
		Croûte inférieure précuite seulement	Assiette à tarte	3	20~40
	Tartelette aux fruits		Moule à tartelettes	3	20~40
	Gâteaux	Gâteau étagé	Moule à gâteau	3	25~45
		Gâteau des anges	Moule à gâteau	3	30~40
	Muffins / Petits gâteaux		Moule à muffins	3	20~30
	Pâte feuilletée		Grand plateau	3	20~40
	Biscuits	Une seule plaque de cuisson	Plaque à pâtisserie	3	15~20
		Plusieurs plaques de cuisson	Plaque à pâtisserie	2+4	20~28
	Gâteaux secs / Scones		Grand plateau	3	10~20
	Soufflés		Moule à soufflés	2	60~80
Divers	Levage du pain		Bol allant au four avec couvercle	3	30~40
	Séchage / Déshydratation (fruits ou légumes)		Grand plateau	3	120 ~ 480
	Rôtissage lent		Gril sur la lèche-frite	2	120 ~ 240

Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

Catégorie	Menu	Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pains	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	3	20~50
		Congelé	Moule à pain	3	20~50
		Précuit	Moule à pain	3	20~50
	Baguette	Fait maison	Bac à baguette perforé	3	15~35
		Congelé	Bac à baguette perforé	3	15~35
		Précuit	Bac à baguette perforé	3	15~35
	Pain aux raisins et à la cannelle		Moule à pain	3	20~40
	Pain aux noix		Moule à pain ou plateau perforé	3	40~50
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	3	25~45
		Congelé	Moule à pain	3	25~45
		Précuit	Moule à pain	3	25~45
Pain aux banane	Fait maison	Moule à pain	3	25~45	



MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Fonction de vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four de gauche offre deux méthodes de cuisson à la vapeur : Steam Assist (aide à la vapeur) et Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur).



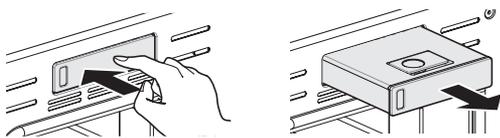
MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

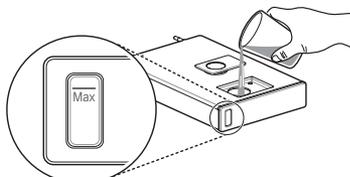
Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est situé au-dessus de la cavité du four.

- 1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



- 2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.
- 3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.
- 4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie. En raison de l'accumulation de tartre, l'eau dure peut obstruer le générateur de vapeur plus rapidement.

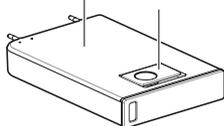


LIGNE MAX

- 5 Assemblez le couvercle ou refermez le couvercle de remplissage.

Couvercle du réservoir

Couvercle de remplissage



MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de mettre le module au four.

- 6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à maintenir le réservoir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.
- 7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

Le mode Steam-Assist (aide à la vapeur) chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur humide de la vapeur. Les options de températures préréglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

- 1 Appuyez sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Steam-Assist** (aide à la vapeur).
- 3 Réglez la température désirée et le niveau de vapeur : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
- 4 Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Une fois le mode d'aide à la vapeur démarré, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.

Avant de démarrer le mode d'aide à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira, et une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.

REMARQUE

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Pendant la cuisson à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Si des dépôts minéraux demeurent au fond du four après l'utilisation du mode de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique pour les éliminer avant de réutiliser le mode de vapeur. Pour obtenir plus d'information, consultez la section « Entretien », sous « Détartrage ». Pour éliminer les dépôts tenaces de tartre, utilisez la fonction de détartrage.
- Essuyez l'excédent d'eau après le refroidissement de l'appareil.

Modification des paramètres de cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

Obtenez d'excellents résultats en utilisant des recettes de cuisson à la vapeur préétablies qui comprennent des recommandations sur les accessoires et la position des grilles.

Réglage de la fonction Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

- 1 Appuyez sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Gourmet Steam** (cuisson gastronomique à la vapeur).
- 3 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 4 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 5 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 7 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

- Pendant la cuisson à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Pour prévenir les dommages et prolonger la durée de vie du produit, démarrez le réservoir d'alimentation en vapeur après 10 heures d'utilisation, ou plus souvent si nécessaire.
- Après 10 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.

Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, le préchauffage du four peut être démarré ou arrêté à distance à l'aide de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

Préparation du four pour le démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre de l'écran. Appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier écran Settings (réglages), puis sélectionnez On (activé). Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle à l'écran.
- 3 Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

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.
 - Lorsque l'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
 - En cas de problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- L'icône Wi-Fi à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour enregistrer à nouveau le produit.
- Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

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**
 - Permettent à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris la conversion automatique pour la convection et le thermostat.
- **Démarrage à distance**
 - Éteignez le four ou démarrez le préchauffage du four à distance.
- **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

Balayez 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.

REMARQUE

- 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.

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.

**Smart Diagnosis^{MC} – diagnostic par le Centre d'information à la clientèle**

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.

- 1 Appelez le service de conciergerie de SKS au [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)].
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis sélectionnez Smart Diagnosis^{MC}. Suivez les instructions à l'écran.

REMARQUE

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

- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Ceci prend environ 6 secondes.
- 5 Lorsque vous n'entendez plus les tonalités, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels, qui pourra vous aider grâce à l'information transmise.

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 précis des données, il se peut qu'il vous demande d'essayer de nouveau.

LG ThinQ et Smart Diagnosis^{MC}

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.

- 1 Téléchargez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 2 Ouvrez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent. Appuyez sur SmartDiagnosis^{MC} pour passer à l'écran suivant.
- 3 Suivez les directives de l'application. Si la méthode par Wi-Fi ne fonctionne pas bien, suivez les instructions pour utiliser le diagnostic sonore.
- 4 Appuyez sur [?] dans l'application LG ThinQ afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la façon d'utiliser la fonctionnalité Wi-Fi.

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}.
- Les différences de qualité de communication entre les régions peuvent affecter la fonction.
- Vous obtiendrez une meilleure qualité de communication et un meilleur service si vous utilisez un téléphone filaire.
- Une mauvaise qualité d'appel peut causer une mauvaise transmission des données entre votre téléphone et la cuisinière, et donc un mauvais fonctionnement de la fonction SmartDiagnosis^{MC}.

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

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 ce produit et exigeant la divulgation du code source, 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 après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

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 de la FCC

L'avis suivant concerne le module transmetteur contenu dans ce produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible;
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles qui pourraient entraîner son dysfonctionnement.

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

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.

ENTRETIEN

REMARQUE

- Selon le modèle, votre cuisinière pourrait comporter différents modules de surface de cuisson nécessitant des procédures d'entretien différentes. Prenez soin d'appliquer les nettoyants de la façon recommandée lors du nettoyage de la cuisinière.

⚠ 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.

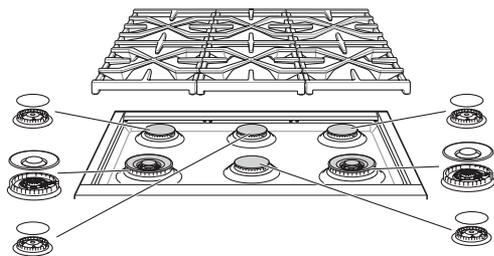
Panneau de commande

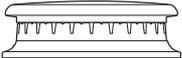
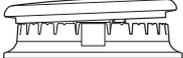
Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

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 effectuer l'entretien et le nettoyage.



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

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur il suffit de les soulever.

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

⚠ MISE EN GARDE

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

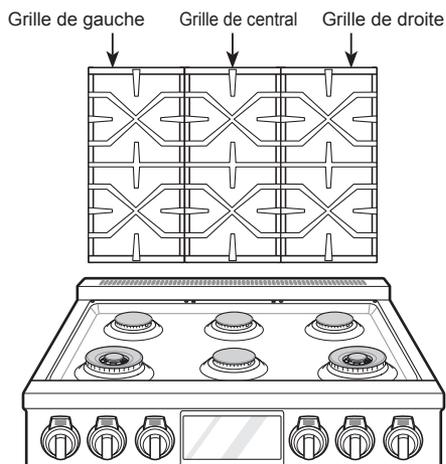
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou liquides.
- Pour nettoyer les ouvertures des orifices, utilisez une brosse rigide en poils de nylon.
- N'utilisez pas de brosses en laine d'acier ou en poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface du brûleur en laiton.

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 tête en bas afin de permettre 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

Les grilles de wok convertibles doivent être utilisées à l'avant, tandis que les autres grilles doivent l'être à l'arrière.



REMARQUE

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

Nettoyage des foyers de brûleurs

MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
- Ne placez pas de foyer dans le four pendant que le mode d'autonettoyage est activé.
- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Surface de cuisson à gaz

MISE EN GARDE

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

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

Extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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

Surfaces en acier inoxydable

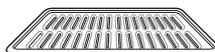
Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

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

REMARQUE

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

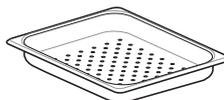
Lèchefrite, grill et plateaux de vapeur



Gril



Lèchefrite



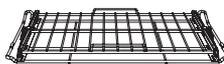
Plateau perforé



Plateau plein

- Ne rangez pas la lèchefrite, le grill ou les plateaux de vapeur souillés dans la cuisinière.
- Ne vous servez pas du mode d'autonettoyage pour nettoyer la lèchefrite, le grill ou les plateaux de vapeur.
- Enlevez le grill de la lèchefrite pour les nettoyer. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Utilisez un tampon à récurer en plastique et nettoyez la lèchefrite, le grill et les plateaux de vapeur dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour enlever les aliments brûlés, couvrez le grill pendant qu'il est encore chaud avec un chiffon ou des essuie-tout humides et savonneux, et laissez les résidus ramollir.
- Vous pouvez laver au lave-vaisselle la lèchefrite, le grill et les plateaux de vapeur.

Grilles du four



Grille coulissante



Grille

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 végétale. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

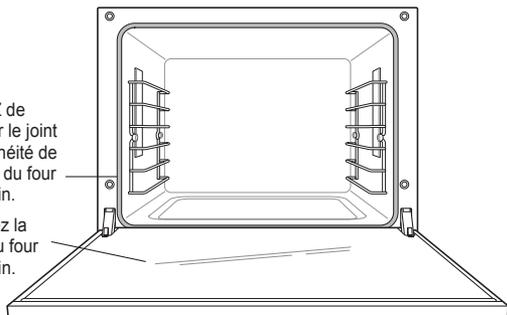
Porte du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

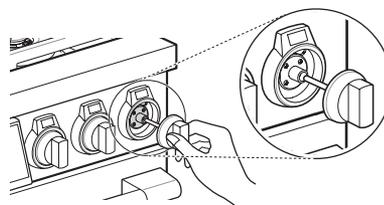


Boutons et panneau du collecteur avant

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). Rincez à l'eau claire et polissez 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 que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt) et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- 2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt), puis faites glisser les boutons directement sur la tige.



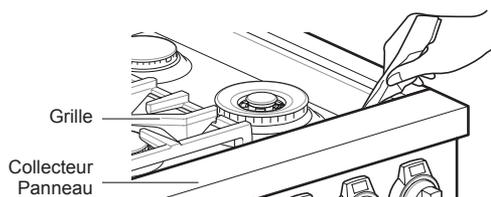
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Ne tentez pas d'enlever les anneaux à DEL situés derrière les boutons de commande.

REMARQUE

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

Enlevez les débris qui s'accumulent dans les crevasses à l'aide d'un chiffon plié ou d'un couteau de table.



REMARQUE

Assurez-vous de ne pas rayer la surface.

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.

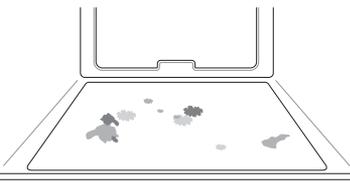
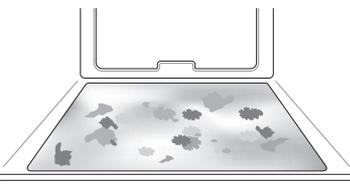
La fonction SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture 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 :
 - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - minimise la fumée et les odeurs;
 - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

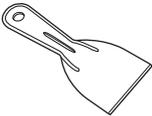
Quand utiliser la fonction SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)

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
				Poisson, grillé
Self Clean* (Autonettoyage)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à haute température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

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

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 le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximal (34 oz/1 000 cc).
- 4 Appuyez sur Clean (nettoyage) et SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) dans cet ordre.
- 5 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant s'affiche.

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 peut devenir assez chaud pour causer des brûlures. À la fin du cycle, ouvrez la porte du four et attendez 5 minutes avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette précaution pourrait causer des brûlures.
 - Évitez de vous appuyer sur la porte en verre du four pendant le nettoyage de celui-ci.
- 6 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **End of Cleaning** (fin du nettoyage) pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
 - 7 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.
 - 8 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 causera pas de rayures sur la fini.)



MISE EN GARDE

- Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de nettoyeurs à four, de nettoyeurs chimiques puissants, d'eau de Javel, de vinaigre, de tampons à récurer en acier ni de tampons ou nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.

- 9 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 10 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 avez oublié de saturer d'eau les saletés à l'intérieur du four avant de démarrer le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide), appuyez sur Stop (arrêt) 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).
- Pendant le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide), il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyeurs 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.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide).
- 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.
- Vérifiez que la cuisinière est à niveau afin d'obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage du four.
- 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.
- Si vous êtes incapables d'enlever les saletés qui se trouvent à l'intérieur du four à l'aide d'eau chaude savonneuse, utilisez un nettoyant alcalin, comme du bicarbonate de soude ou du borax.
- 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 tels que l'arrière de la cavité du four.

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.

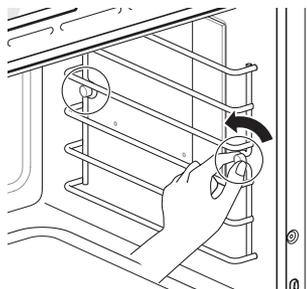
Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez du four les grilles, la lèchefrite et son grill, les guides des grilles du four, tous les ustensiles de cuisson, le papier d'aluminium et tout autre matériel.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important dans le fond du four.
- La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après un cycle d'autonettoyage.

Retrait des guides de grilles

Avant de commencer l'autonettoyage, vous devez retirer les guides de grilles.

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Tournez les deux boulons de chaque guide de grilles dans le sens antihoraire pour retirer les guides.



MISE EN GARDE

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

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle Autonettoyage. Retirez les guides des grilles du four. Consultez « Retrait des guides de grilles ».
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle Autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la DEL du four est en place et que la DEL du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle Autonettoyage.
- Si le cycle d'autonettoyage est activé, la surface de cuisson au gaz doit être éteinte sans quoi l'autonettoyage s'arrêtera après une minute.

Réglage de la fonction Autonettoyage

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

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

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

- 1 Appuyez sur Clean (nettoyage) et Self Clean (autonettoyage) dans cet ordre.
- 2 Choisissez le temps de cycle désiré.
- 3 Si vous le souhaitez, faites défiler pour définir une heure de mise en marche différée ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire directement l'heure de démarrage.
- 4 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
- 5 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.
- Ne retirez pas du four le réservoir d'alimentation en vapeur pendant le cycle d'autonettoyage. Vous risqueriez d'endommager le produit.

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur la touche **STOP** (arrêt) ou **POWER** (alimentation) sur le côté gauche de l'écran.

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

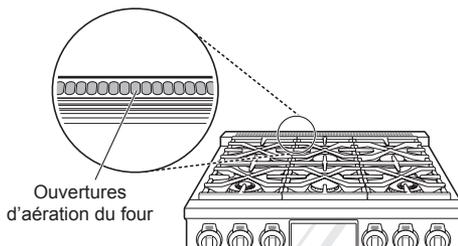
- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage,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

REMARQUE

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

Ouvertures d'aération du four

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



⚠ MISE EN GARDE

- **Les rebords des événements 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 événements 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.

Réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est utilisé pendant la cuisson à la vapeur. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie.

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de vapeur, le réservoir d'alimentation en vapeur doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'alimentation en vapeur après chaque utilisation.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.

Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'alimentation en vapeur, le générateur de vapeur risque de se boucher avec du tartre d'eau dure. Dans les endroits où l'eau est dure, faites fonctionner fréquemment la fonction de détartrage ou utilisez de l'eau adoucie.

Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction Descaling (détartrage).

Détartrage

L'utilisation de cette fonction permet d'éliminer les dépôts blancs qui se forment après une longue période d'utilisation du générateur de vapeur.

La fonction de détartrage dure 65 minutes. Pendant son nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur. Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

Réglage du détartrage

- 1 Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 ¹/₄ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2 Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four de gauche, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Appuyez sur Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Descaling (détartrage) dans cet ordre.
- 4 Après 60 minutes de détartrage, une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- 5 Insérez le réservoir et démarrez la fonction de rinçage.
- 6 Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- S'il reste de l'eau au fond du four après le détartrage, elle peut laisser un résidu après l'utilisation du four. Pour éliminer les résidus, consultez les instructions de la section « Nettoyage du tartre dans le fond du four ».

Séchage

La fonctionnalité de séchage enlève l'eau résiduelle à l'intérieur du générateur de vapeur. La fonction dure un peu plus d'une minute et s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. La fonction de séchage peut également être activée manuellement si nécessaire.

Réglage du séchage

- 1 Vérifiez si le réservoir d'alimentation en vapeur contient de l'eau.
- 2 Appuyez sur Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Drying (séchage) dans cet ordre.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle de séchage. Le temps restant s'affiche.

Évaporation

Utilisez la fonction d'évaporation pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. Le cycle d'évaporation dure 12 minutes.

Réglage de l'évaporation

- 1 Appuyez sur Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Évaporation dans cet ordre.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle d'évaporation. Le temps restant s'affiche.

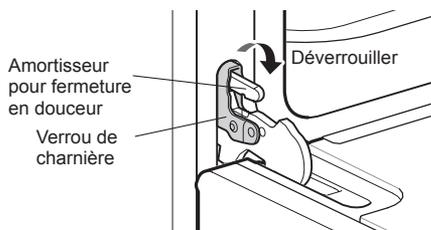
Retrait et remise en place des portes amovibles du four

⚠ MISE EN GARDE

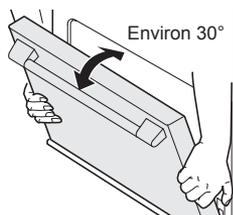
- **Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.**
- **Ne soulevez pas la porte par la poignée.** La poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte et pourrait se casser.

Retrait de la porte

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



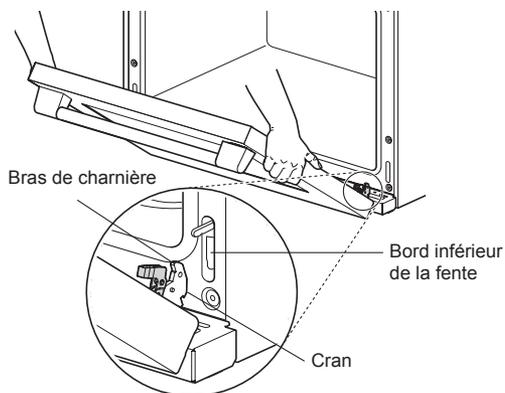
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 30 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



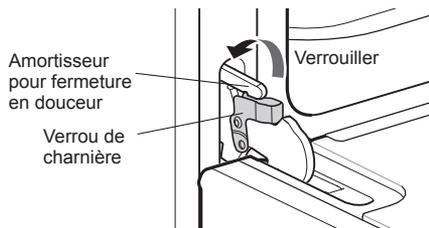
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

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



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



- 5 Fermez la porte du four.

Directives d'entretien de la porte

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

⚠ MISE EN GARDE

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

DÉPANNAGE

FAQ

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

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez uniquement des woks à fond rond de 14 po ou des woks à fond plat lorsque vous vous servez d'une grille offerte par SKS.

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.

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

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

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



MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de verrouillage. Le symbole de verrouillage  s'affiche à l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'affichage pour voir la fenêtre contextuelle de déverrouillage. Appuyez sur UNLOCK (déverrouiller) pendant 3 secondes pour annuler la fonctionnalité de verrouillage. L'icône de verrouillage disparaîtra en haut à droite de l'affichage. Si l'écran est en mode inactif (rien n'est affiché ou il est éteint), touchez l'écran ACL pour l'activer.

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 devez 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. Si certaines saletés tenaces demeurent dans le four, utilisez l'option 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).

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 dans le four, utilisez l'option d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

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

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

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, le brûleur du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide) ?

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

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.

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
La cuisinière n'est pas au niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. Le support antibasculement est enclenché.
Le four émet des bips et affiche le code d'erreur F1~F25.	<ul style="list-style-type: none"> Erreur de commande électronique. Appuyez sur OK pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Appuyez sur OK et communiquez avec un agent de service.
Les brûleurs de la surface de cuisson au gaz ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ». Lorsque les réglages S3 à S1 sont utilisés, il est normal que les petits brûleurs dotés de la fonction de mijotage à très basse température s'éteignent et s'allument de façon périodique. Pour obtenir plus de détails, consultez la section Utilisation de la fonction de mijotage à très basse température.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfiés, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> Consulter la section sur l'utilisation du four. Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ce four utilise un éclairage à DEL qui doit être réparé ou remplacé par un technicien autorisé.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four ne préchauffe pas avant la cuisson. <ul style="list-style-type: none"> – Pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson ou du rôtissage, assurez-vous que le préchauffage soit terminé et que la température réglée est atteinte avant de mettre les aliments au four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode Broil. • La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter le Guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser la lèchefrite et le plateau. • Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> – Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. – Consulter le Guide de grillage.
La température du four est trop élevée ou trop basse	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ».

Symptômes	Causes possibles / Solutions
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter la section sur l'autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou « craquements »	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Cela est normal.
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. <ul style="list-style-type: none"> – Cela est normal. • Les ventilateurs qui assurent le refroidissement de la cuisinière sont activés et désactivés en fonction de sa température. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
Le ventilateur à convection s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> – C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Saleté excessive. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive et réglez à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consulter la section sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyer les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
L'icône de porte verrouillée  s'affiche lorsque vous voulez cuisiner.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas tombée sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> – Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire le bord des grilles d'un mince film d'huile.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.
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.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation à vapeur est transférée au fond du four. Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation à vapeur peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four. • Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Bruit après la cuisson à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

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 combustible double **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 combustible double

Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

Pièces et main-d'oeuvre (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 REPRÉSENTATION 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, DÉLICTEUELLE 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 discrétion 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 incluse avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;

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.

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.

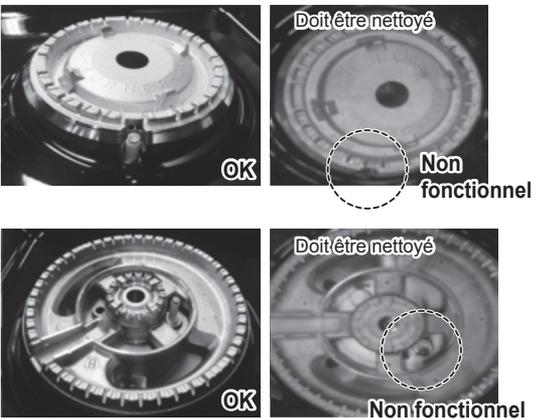
Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. 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/

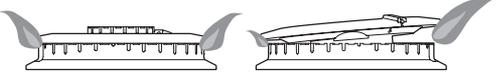
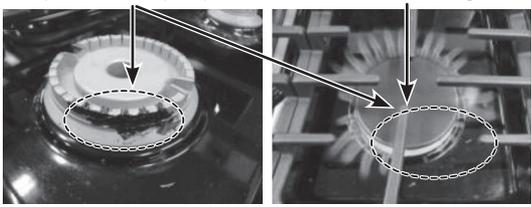
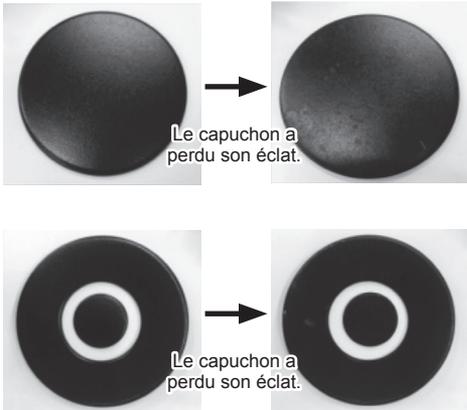
Si vous vous prévaliez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si 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.

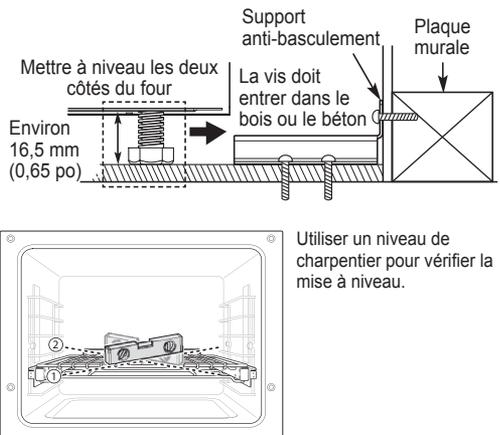
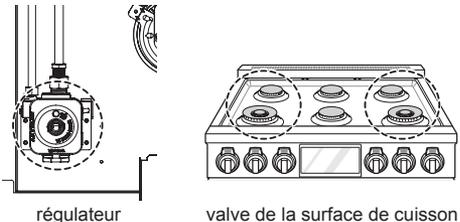
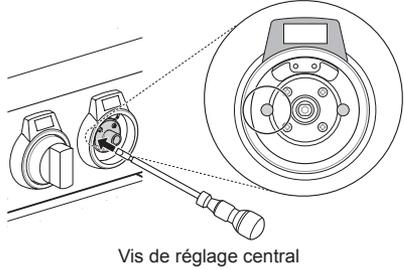
Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution 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.

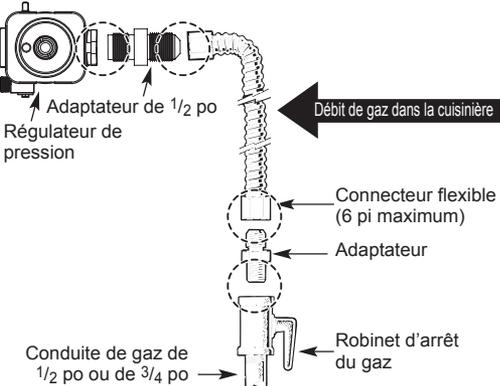
Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et 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 	<p>Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.</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</p> <p>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</p> <p>Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.
<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur change de couleur et perd du lustre 	<p>1. Égratignure</p> <p>2. Utilisation d'un détergent ou de nettoyeurs abrasifs</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyeurs 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"> 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 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"> Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide) 	<p>L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 2 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur Consulter le manuel d'installation
<ul style="list-style-type: none"> La flamme est trop petite ou trop grosse 	<ol style="list-style-type: none"> Pression de gaz variable L'installateur n'a pas vérifié 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Odeur de gaz 	<p>Raccordement incorrect</p> <p>Branchement de connecteur flexible</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur

Le coût de la réparation ou du remplacement dans les circonstances exclues ci-dessus est à la charge du consommateur.

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

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.

Visitez notre site Web au <https://www.sksappliances.com>

Par courrier (Canada) : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

Ou par courrier (U.S.A) : LG Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE

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