



ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

USER'S GUIDE & COOKING GUIDE

Please read this guide thoroughly before operating
and keep it handy for reference at all times.

HORNO ELÉTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

GUÍA DE USUARIO Y DE COCCIÓN

Lea esta guía con detenimiento antes de utilizar el
aparato y manténgala a mano para referencia en
todo momento.

FOUR ÉLECTRIQUE A CONVECTION ENCASTRABLE

MANUEL D'UTILISATION ET MANUEL DE CUISSON

Veuillez lire ce manuel avec attention avant
d'utiliser cet appareil et gardez-le à portée de main
pour toute référence en cas de besoin.

Model/Modelo/Modèle

LWS3081ST

LSWS305ST

P/No. MFL51224502

Printed In Korea
Impreso en Korea
Imprimé en Corée

To contact LG Electronics
24 hours a day, 7 days a week:
1-800-243-0000 (U.S.A.)
1-888-542-2623 (Canada)
Or visit us on the Web at:
us.lge.com (U.S.A) or **ca.lge.com (Canada)**

Para comunicarse con LG Electronics
24 horas al día, 7 días a la semana:
1-800-243-0000 (EE.UU.)
1-888-542-2623 (Canadá)
O visítenos en la Web en:
us.lge.com (EE.UU.) o **ca.lge.com (Canadá)**

Pour contacter LG Electronics
24h/24 et 7jours/7 :
1-800-243-0000 (U.S.A.)
1-888-542-2623 (Canada)
Ou consultez notre site Internet au :
us.lge.com (U.S.A) ou **ca.lge.com (Canada)**



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

INTRODUCTION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de Sécurité	83-84
Sécurité Electrique	84
Consignes de Sécurité pendant l'Utilisation	85
Consignes de Sécurité autour des Enfants	85
Consignes de Sécurité lors de l'Entretien	86

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et Caractéristiques	87
Caractéristiques du Tableau de Commandes	88

CONSIGNES D'UTILISATION

Réglages Initiaux	89
Réglages de l'Heure et de la Température	89
Sélection de la Langue	90
Unités de Température	90
Luminosité de l'Affichage	90
Volume Sonore	91
Conversion Automatique pour la Convection	91
Réglage de la Température	92
Réglage de l'Horloge	92
Réinitialisation	92
Réglage de la Minuterie	93
Grille Télescopique	94
Cuisson	95
Cuisson Superposée de Gâteaux	95
Cuisson Minutée	96
Cuisson à Départ Différé	97
Grill	98
Guide de Grillage	98-99
Rôtir	100
Cuisson par Convection	101
Croustillant par Convection	102
Rôtissage par Convection	103
Banque de Recettes	104
Levée	105
Réchauffage	105
Roti Plus Sain	106
Mon Menu	107
Cuisson & Réchauffage	108
Sonde Thermique	108-109
Fonction de Verrouillage des Commandes	109
Allumer/ Eteindre la Lampe du Four	109
Autonettoyage	110-112

ENTRETIEN

Entretien & Nettoyage	113-114
Retrait et Mise en Place de la Porte du Four	115
Consignes d'Entretien de la Porte	115

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Avant de Faire Appel à un Technicien	116-118
--	---------

GARANTIE

Garantie pour les clients aux U.S.A.	119
Garantie pour les clients au Canada.	120

MERCI!

Félicitations pour votre achat et
bienvenue dans la famille LG.

Votre nouveau Four

Encastrable LG combine des

fonctions de cuisson de

précision à une utilisation

simple et une conception

élégante. Veuillez suivre les

consignes d'utilisation et

d'entretien contenues dans ce

guide et votre four vous

apportera de nombreuses

Information d'Enregistrement du Produit

Modèle: _____

Numéro de Série: _____

Date d'Achat: _____

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



Ce symbole représente une alerte de sécurité. Ce symbole vous avise de dangers possibles pouvant causer la mort, des blessures ou autres. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité ainsi que des mots « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Ces mots signifient:

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit des risques ou des pratiques dangereuses qui pourraient causer de graves blessures, voire la mort.

MISE EN GARDE

Ce symbole vous avertit des risques ou des pratiques dangereuses qui pourraient causer de graves blessures ou des dommages à la propriété.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont correctement effectuées par un technicien qualifié.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise à cet effet dans le manuel.
- Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Toujours mettre l'appareil hors tension avant d'en faire l'entretien en le débranchant, en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.

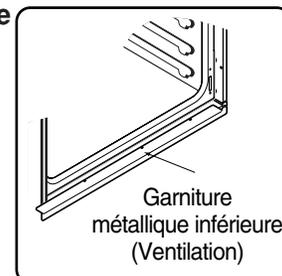
NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.

Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils restent de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four atteignent une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Certaines autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. C'est le cas pour les ouvertures de ventilation du four et les surfaces qui les entourent, les portes du four et les vitres des portes du four.

- **Faire attention en ouvrant la porte.**
Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de mettre des plats dans le four ou de les en retirer.
- **Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés.**
La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Garder libres les conduits de ventilation du four.

La zone de ventilation du four peut devenir très chaude lors de l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette sortie d'air et ne jamais déposer d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de cette sortie d'air.



REMARQUE:

Pour un fonctionnement correct, la garniture de la ventilation doit être posée.

AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS** utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse. En cas d'incendie dans le four, laisser la porte du four fermée et éteindre le four. Si le feu ne s'éteint pas, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- Utiliser uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures par la vapeur dégagée. Ne pas laisser la poignée toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni aucun autre linge épais.
- Rangement dans ou sur l'appareil. Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans le four ou près des éléments chauffants.
- Porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements amples ou tombants lorsqu'on utilise l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

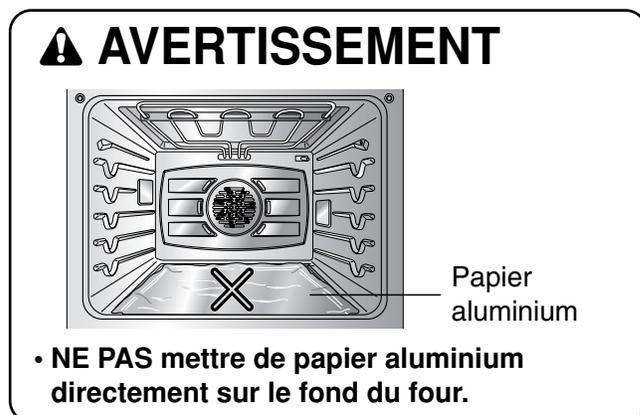
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

- **S'assurer que l'appareil est exempt de tout matériel d'emballage avant de l'allumer.**
Tenir les plastiques, les vêtements et le papier éloignés des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir délicatement la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se placer sur le côté du four en ouvrant la porte, pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- **NE PAS utiliser de tampon à récurer en laine d'acier.**
Cela RAIERA la surface.
- **NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four sous peine de rayer la surface.**
Cela pourrait également briser la vitre.
- **Enlever et soulever la porte avec précaution.**
- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**
La porte est très lourde.
- **Ne JAMAIS appuyer ou s'asseoir sur la porte du four.**
S'assurer de bien suivre les consignes d'installation.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Films de protection.** Ne pas utiliser de papier aluminium ou tout autre matériel pour protéger le fond du four. Un mauvais positionnement de ces protections pourrait causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne pas** laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Avant de remplacer l'ampoule du four, couper l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.**
Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.
- **NE PAS placer de papier aluminium ou tout autre matériel sur les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four.**
Cela empêche la répartition de la chaleur, nuisant à la cuisson et provoquant des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier aluminium se colle à la paroi intérieure du four).



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- **Grilles du Four.** Placer toujours les grilles du four dans la position souhaitée pendant que le four est froid.
- **Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer les aliments du four.** Vous pouvez vous brûler avec les plats et les assiettes chaudes.
- **Utiliser avec précaution les fonctions TIMED BAKE (Cuisson minutée) DELAYED TIMED BAKE (Cuisson différée).** Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viande salée ou congelée et de la plupart des fruits et des légumes. Les aliments pouvant s'abîmer rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis au réfrigérateur avant utilisation. Même lorsqu'ils ont été réfrigérés, ces aliments ne doivent pas être mis dans le four pendant plus d'1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés du four à la fin de la cuisson. La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- **En cas d'incendie dans le four, laisser la porte du four fermée et éteindre le four.** Si le feu persiste, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- **NE PAS verser d'eau ou de farine sur le feu.** La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.
- **NE PAS utiliser la lèchefrite sans la grille.**
NE PAS couvrir la grille de papier aluminium.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ AUTOUR DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- **NE PAS laisser les enfants près de l'appareil.**
- **Certaines pièces peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de la rôtissoire.**

MISE EN GARDE

- **NE PAS laisser les jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.**
Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.

MISE EN GARDE

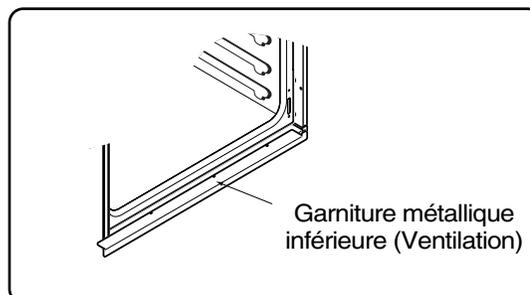
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où les appareils sont en cours d'utilisation.** Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur une partie de l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

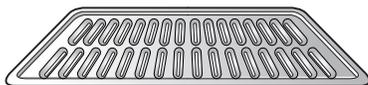
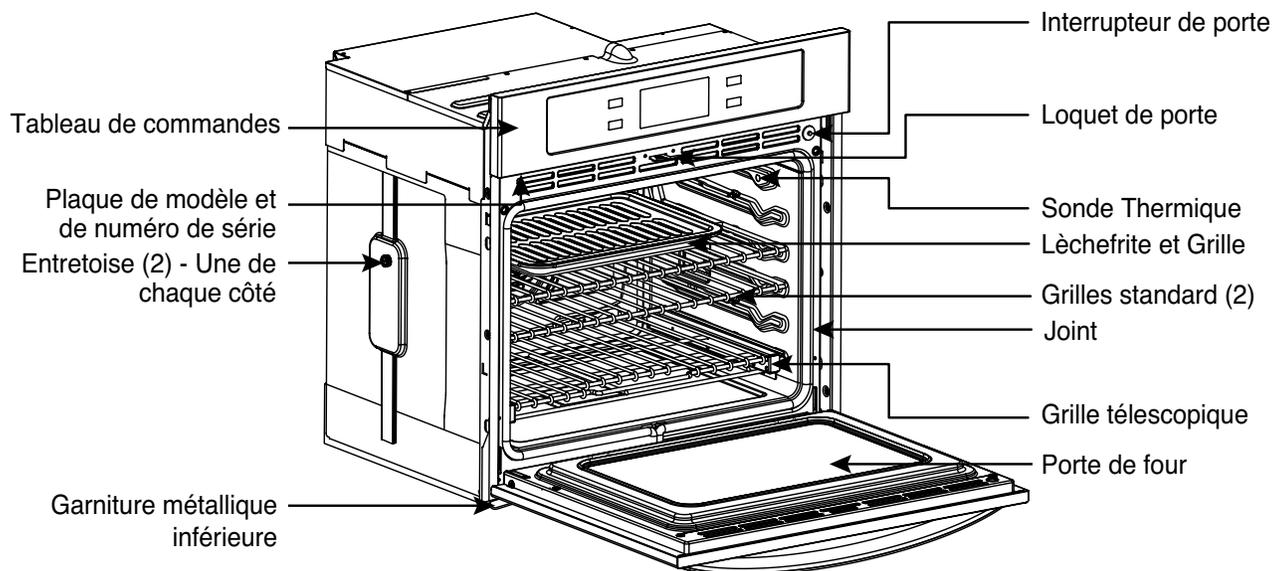
CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE L'ENTRETIEN

- **Ne pas nettoyer le joint de porte.** Le joint de porte est essentiel pour assurer l'étanchéité. Prendre garde de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour les fours.** Aucun produit commercial pour nettoyer les fours ni revêtement de protection pour l'intérieur du four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou près d'aucune partie du four.
- **Avant l'autonettoyage du four.** Retirer du four la lèchefrite, les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile.
- **Ne jamais garder d'oiseaux dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Ces émanations peuvent être nocives voire fatales pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Consigne importante.** L'affichage du code d'erreur F (Défaillance) ou le bruit de la mélodie de défaillance signifie que le mode d'autonettoyage est défectueux. Couper l'alimentation électrique de l'appareil au fusible principal ou au disjoncteur et demander à un technicien qualifié d'effectuer l'entretien.
- **S'assurer que les lampes du four sont froides avant de procéder au nettoyage.**
- **NE PAS obstruer les sorties de ventilation pendant le nettoyage.** Ceci pourrait endommager les parties électriques du four. L'air doit pouvoir se déplacer librement. La garniture métallique inférieure (ventilation) doit être correctement installée sur la face inférieure avant du four avant d'installer la porte du four.

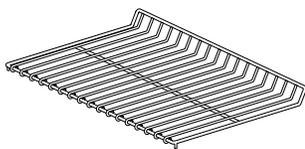


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



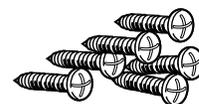
Grille



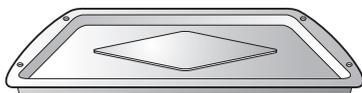
Grilles standard (2)



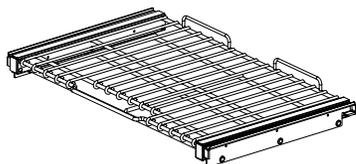
6 Vis pour la Garniture Inférieure (3 requises pour l'installation et 3 autres en supplément)



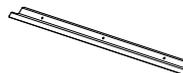
6 Vis en bois pour le montage (4 requises pour l'installation et 2 autres en supplément)



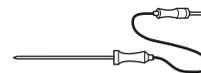
Lèche-frite



Grille télescopique (1)



Garniture Inférieure Métallique 30po (76,2 cm) (1)

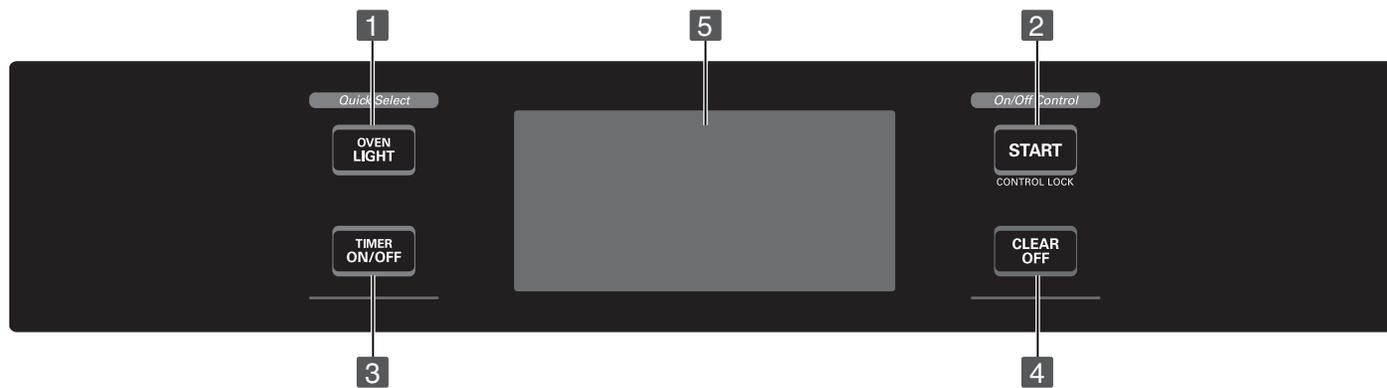


Sonde Thermique

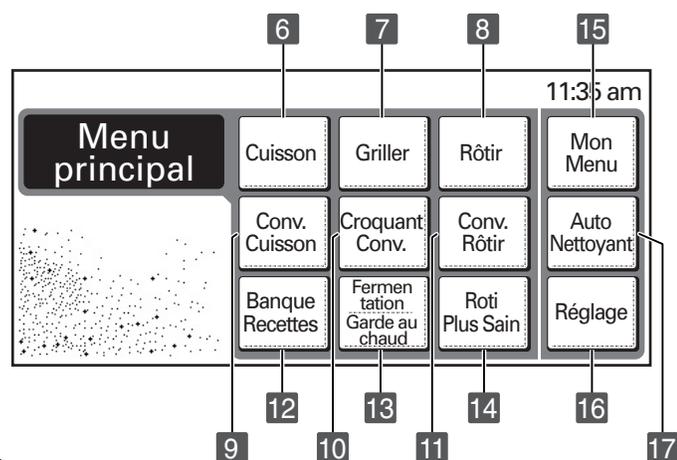
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES DU TABLEAU DE COMMANDES

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER LE FOUR Pour une utilisation satisfaisante de votre four, familiarisez-vous avec les diverses caractéristiques et fonctions du four, tel que décrit ci-dessous.



- 1 OVEN LIGHT (Lampe du four):** Utilisez cette fonction pour allumer et éteindre la lampe du four.
- 2 START (Démarrer):** Utilisez cette fonction pour lancer toutes les fonctions du four. Activez le CONTROL LOCK (Verrouillage des commandes) en maintenant cette touche pendant 4 secondes.
- 3 TIMER ON/OFF (Marche/arrêt de la minuterie):** Utilisez cette fonction pour mettre en marche ou arrêter la minuterie.
- 4 CLEAR/OFF (Annuler/éteindre):** Utilisez cette fonction pour arrêter la cuisson ou pour annuler les réglages du four.
- 5 Écran tactile:** Affiche l'heure, le menu principal et la température du four, que le four soit en mode cuisson, grill ou autonettoyage; ainsi que les heures réglées pour la minuterie ou les opérations automatiques du four. L'écran se met "en veille" quand le four n'est pas utilisé. Touchez une fois l'écran pour l'activer et à nouveau pour effectuer votre sélection.
- 6 Bake (Cuisson):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode de cuisson normal.
- 7 Broil (Griller):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode grill.
- 8 Roast (Rôtir):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode rôtissage normal.
- 9 Conv. Bake (Conv. Cuisson):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode de cuisson par convection.
- 10 Crisp Conv. (Croquant Conv.):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode croustillant convection.
- 11 Conv. Roast (Conv. Rôtir):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode rôtissage par convection.
- 12 Recipe Bank (Banque Recettes):** Utilisez cette icône pour afficher une catégorie de recette gastronomique.
- 13 Proof/Warm (Fermentation/Garde au chaud):** Utilisez cette icône pour faire lever du pain ou pour maintenir des aliments au chaud.
- 14 Healthier Roast (Roti Plus Sain):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode roti plus sain.
- 15 My Menu (Mon Menu):** Utilisez cette icône pour enregistrer ou afficher vos 10 modes de cuisson préférés.
- 16 Set Up (Réglage):** Utilisez cette icône pour modifier les réglages particuliers.
- 17 Self Clean (Auto Nettoyant):** Utilisez cette icône pour sélectionner le cycle d'autonettoyage.



REMARQUE:

- Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (Annuler/éteindre). Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche.
- Si le code d'erreur se répète, coupez l'alimentation électrique du four et appelez un technicien de dépannage.
- Quand le four est réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant survient, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.
- L'heure clignote et le message PF s'affiche s'il y a eu une panne de courant.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGES INITIAUX

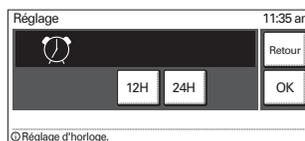
Lorsque le four est mis en marche (ON) la première fois, la langue utilisée et l'heure doivent être programmées.

Pour régler le langage (exemple ci-dessous pour un affichage en Français)

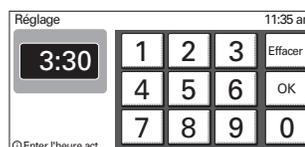


- 1 Touchez l'icône Français Puis OK.

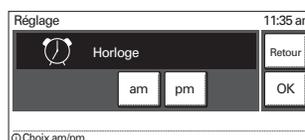
Pour mettre l'horloge à l'heure (exemple ci-dessous pour 15h30 (3h30PM))



- 1 Touchez l'icône 12H pour utiliser l'horloge sur 12h. Puis touchez l'icône OK.



- 2 Touchez 3 3 0 pour régler l'heure à 3h30. Puis touchez l'icône OK.



- 3 Touchez PM. Puis touchez l'icône OK.

REMARQUE: Lorsque l'alimentation électrique a été coupée, l'heure affichée sera l'heure à laquelle a eu lieu la coupure de courant.

RÉGLAGES DE L'HEURE ET DE LA TEMPÉRATURE

Toutes les fonctions listées ont des réglages de durée ou de températures minimales et maximales qui peuvent être entrés dans le système. Un bip indique que le réglage a été accepté à chaque fois que vous touchez une des commandes. Une alerte (3 bip courts) sonne si vous entrez un température ou une durée inférieure au minimum ou supérieure au maximum permis.

Fonction	Temp / Durée Min.	Temp / Durée Max.
CUISSON/RÔTIR	170°F (80°C)	550°F (285°C)
GRILLER [Plein/Centre]	BASSE (350°F)	ELEVÉE (550°F)
CONV. CUISSON CONV. RÔTIR CROQUANT CONV.	170°F (80°C)	550°F (285°C)
FERMENTATION	100°F	
GARDE AU CHAUD	BASSE (140°F) 3 heures	ELEVÉE (200°F) / 3 heures
AUTO NETTOYANT	2 heures	4 heures
SONDE	80°F (25°C)	210°F (100°C)

CONSIGNES D'UTILISATION (RÉGLAGES INITIAUX)

Les options suivantes peuvent être obtenues en touchant SET UP (Réglages Initiaux)

SÉLECTION DE LA LANGUE (ENGLISH, ESPAÑOL OU FRANÇAIS)

L'anglais, le français ou l'espagnol peuvent être choisis comme langue d'affichage.

Pour sélectionner la langue



➊ Touchez l'icône **Réglage**.



➋ Touchez **English** (Anglais), **Español** (Espagnol) ou **Français**.



➌ Touchez **1** pour la sélection de la langue.



➍ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

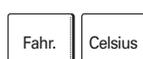
UNITÉS DE TEMPÉRATURE (FAHRENHEIT OU CELSIUS)

Les commandes du four peuvent être réglées pour afficher les températures en Fahrenheit ou en Celsius.

Pour sélectionner les unités de température.



➊ Touchez l'icône **Réglage**.



➋ Touchez **Fahr.** (°F) pour les degrés Fahrenheit ou **Celsius** (°C) pour les degrés Celsius.



➌ Touchez **2** pour changer l'unité de température.



➍ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE (ÉCLATANT, NORMAL OU SOMBRE)

Les commandes du four peuvent être réglées pour modifier la luminosité de l'écran tactile.

Pour régler la luminosité de l'écran tactile



➊ Touchez l'icône **Réglage**.



➋ Touchez **Éclatant** ou **Normal** ou **Sombre**.



➌ Touchez **3** pour la sélection de la luminosité.



➍ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

CONSIGNES D'UTILISATION (RÉGLAGES INITIAUX)

VOLUME SONORE (SOURDINE, NORMAL, ÉLEVÉ)

La fonction volume sonore vous permet de régler les volumes à un niveau acceptable. Trois niveaux sonores sont disponibles.

Pour régler le niveau sonore



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❸ Touchez **Sourdine, Normal** ou **Élevé**.



❷ Touchez **4** pour changer le niveau sonore.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

AUTOCONVERSION POUR LA CONVECTION (ACTIVER OU DÉSACTIVER)

Cette fonction vous permet d'Activer ou de Désactiver la fonction Auto Conversion (Autoconversion).

La fonction d'autoconversion convertit automatiquement la température de cuisson par Convection. La température sera réduite de 25 degrés par rapport à la température fixée.

Si cette fonction est activée, la température sera automatiquement réduite de 25 degrés. L'affichage vous indiquera une température plus basse de 25 degrés que la température entrée.

Si cette fonction est désactivée, la température ne sera pas réduite de 25 degrés.

Pour régler la fonction Disable/Enable (Activé/Désactivé)



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❷ Touchez **5** pour changer le réglage.



❸ Touchez **Activer** or **Désactiver**.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

CONSIGNES D'UTILISATION (RÉGLAGES INITIAUX)

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température du four peut être réglée si elle est trop élevée ou trop basse. Si nécessaire, la température peut être ajustée de +/- 35 degrés.

REMARQUE: Le réglage de la température modifiera la température des modes Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, et Croustillant par convection.

Pour régler la température du four



- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour changer la température du four.



- 2 Touchez l'icône **Réglage**.
- 3 Touchez **6** pour le réglage de la température.
- 4 Pour augmenter la température, touchez + jusqu'à ce que l'écran affiche la modification requise. Pour diminuer la température, touchez - jusqu'à ce que l'écran affiche la modification requise.
- 5 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE SUR 12 OU 24 HEURES

Cette fonction vous permet de choisir le format 12h ou 24h comme réglage de l'horloge. Une fois que l'horloge est réglée sur le format 12 ou 24 heures, l'horloge doit être mise à l'heure.

Pour passer d'un format à un autre (de 12 à 24 heures et vice versa)



- 1 Touchez l'icône **Réglage**.



- 2 Touchez **7** pour régler l'heure de l'horloge.



- 3 Touchez **12H** pour le format 12 heures ou **24H** pour le format 24 heures.



- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.



- 5 Touchez les icônes numériques pour régler l'heure.
 - 6 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour réinitialiser l'heure.
 - 7 Touchez **am** pour régler l'heure avant midi et touchez **pm** pour régler l'heure après midi.
- REMARQUE:** am et pm ne peuvent être utilisés qu'avec le format 12 heures.
- 8 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

RÉINITIALISATION

La fonction Reset (Réinitialisation) vous permet de restaurer les réglages d'origine après modifications effectuées dans le menu SET UP (Réglages initiaux).

Pour réinitialiser les commandes aux réglages d'origine.



- 1 Touchez l'icône **Réglage**.



- 2 Touchez **8** pour réinitialiser les commandes aux réglages d'origine.



- 3 Touchez **Oui** pour réinitialiser les commandes ou touchez **Non** pour garder les réglages actuels.
- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La fonction **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie) sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et sonne une fois le temps écoulé.

Cette fonction ne lance ni n'arrête la cuisson. La fonction **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie) peut s'utiliser avec toute autre fonction du four.

Pour configurer la minuterie (par exemple 5 minutes)



- 1 Touchez **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie).



- 2 Touchez l'icône numérique pour afficher le temps requis (Touchez **5 0 0**).



- 3 Touchez **OK** ou **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie) pour démarrer la minuterie.

REMARQUE:

Le compte à rebours s'amorce à partir des 5:00 affichés.



- 4 Une fois le temps écoulé, **Timer End** (Fin du compte à rebours) s'affiche. La mélodie se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous touchiez **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie).

REMARQUE:

1. Si vous touchez une fois l'icône **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en seconde.
(Par exemple: si vous touchez 5 et 6, cela signifie 56 secondes)
2. Si vous touchez deux fois l'icône **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en minute.
(Par exemple: si vous touchez 5 et 6, cela signifie 56 minutes)

Pour annuler la minuterie avant la fin du compte à rebours:



- 1 Touchez **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie). Le compte à rebours affiché disparaît.

REMARQUE:

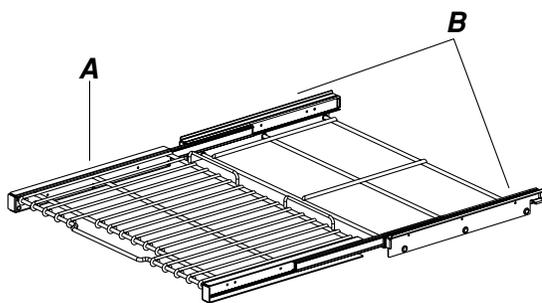
Touchez **Effacer** si vous faites une erreur et recommencez au début.

CONSIGNES D'UTILISATION

GRILLE TÉLESCOPIQUE

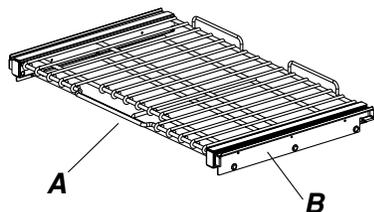
La grille télescopique du four peut être utilisée dans toutes les positions de grille.

Position ouverte



A. Grille Télescopique
B. Cadre

Position fermée et engagée



A. Grille Télescopique
B. Cadre

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS couvrir les grilles de papier aluminium.**
 - Cela nuira à la cuisson due à une mauvaise répartition de la chaleur.
- **Toujours positionner les grilles du four lorsque le four est froid.**
- **Ne pas placer de papier aluminium ou tout autre matériel sur le fond du four.**
- **Retirer toutes les grilles, y compris la grille télescopique et le cadre lors d'un cycle d'autonettoyage.**

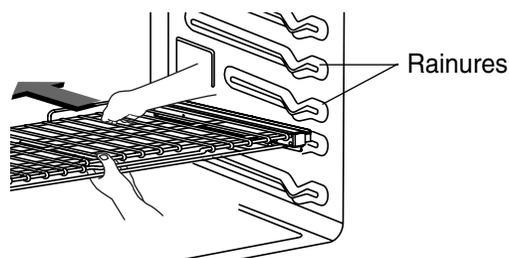
Installation de la grille télescopique

Etape 1

Commencez avec la grille en position fermée. Placez une main à l'avant au centre de la grille et l'autre près du coin arrière droit.

Etape 2

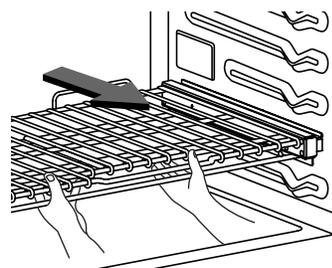
Insérez doucement la grille dans les rainures jusqu'au fond du four et jusqu'à ce que la grille se place dans la bonne position.



Etape 3

Lorsque la grille est bien fixée au fond du four, tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans la bonne position.

REMARQUE: Assurez-vous que la grille est bien positionnée et de niveau avant de l'utiliser.



Pour retirer la Grille Télescopique

Etape 1

Avec la grille dans la position fermée, attrapez fermement le devant de la grille et le cadre et soulevez les. Poussez doucement la grille vers la paroi du fond du mur.

Etape 2

Après avoir poussé la grille/cadre vers la paroi du fond, levez l'arrière de la grille et retirez la grille et le cadre d'entre les rainures.

CUISSON

Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C). La température par défaut est de 350°F (177°C).

Pour régler la température de cuisson à 375°F.



- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre). L'écran affiche le menu principal.



- 2 Touchez **Cuisson**. 350°F s'affiche à l'écran.



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.



- 4 Touchez **START** (Démarrer). A l'écran, la température actuelle du four et la température fixée s'affichent (minimum 100°F).

REMARQUE:

- Pendant le mode préchauffant, le ventilateur à convection fonctionne constamment pour circuler l'air chaud. Le ventilateur à convection éteindra automatiquement après la température préprogrammée est atteinte.
- A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

Pour changer la température en cours de cuisson (exemple, pour changer de 375°F à 425°F):



- 1 Touchez **Options**.



- 2 Touchez **Temp.**



- 3 Touchez **4, 2 et 5**.



- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour entrer de nouveau la température désirée.

REMARQUE:

Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lorsque l'on cuisine des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou des pains. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise une fois.

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler Cuisson à tout moment.

CUISSON SUPERPOSÉE DE GÂTEAUX

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'1 po (2,5 cm) à 1-1/2po (3,8 cm) entre les moules. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D (pour 2 grilles). Placez les moules comme indiqué sur les figures 1 et 2.

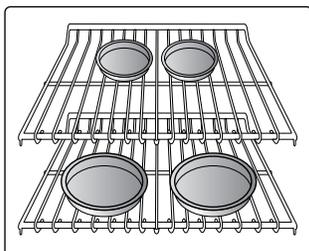


Fig. 1

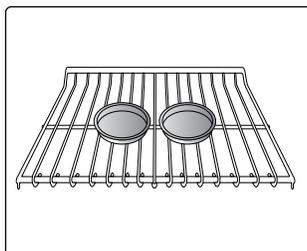
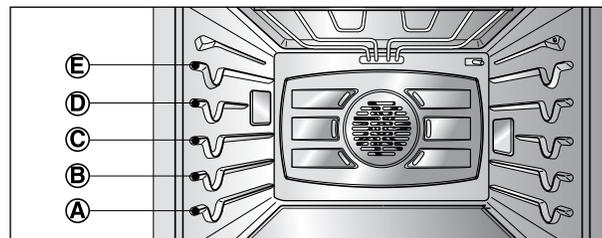


Fig. 2



- Il y a 5 positions de grille.

Type d'aliments	Position de la grille
Gâteaux des anges, tartes congelées	B
Gâteaux Bundt ou quatre-quarts	B
Biscuits, Muffins, Brownies, Petits Gâteaux, Gâteaux Etagés, Tartes	C
Plats en cocotte	B
Dinde, Rôti ou Jambon	A

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON MINUTÉE

Le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pour une durée pré réglée. A la fin de la durée de cuisson programmée, le four s'éteint automatiquement.

Pour programmer une cuisson immédiate et l'arrêt automatique:

(exemple ci-dessous pour une cuisson à 375°F pendant 30 minutes):



- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre). L'écran affiche le menu principal.



- 2 Touchez **Cuisson**. 350°F s'affiche à l'écran.



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.



- 4 Touchez **Options** pour programmer une durée de cuisson.



- 5 Touchez **Tps cuisson**.



- 6 Touchez **3 et 0**.

REMARQUE:

La durée de la cuisson peut être réglée de 1 minutes à 11 heures et 59 minutes.



- 7 Touchez **START** (Démarrer). Le four s'allume et l'écran affiche le compte à rebours de la durée de la cuisson. Le four continue la cuisson pendant la durée programmée puis s'éteint automatiquement.

REMARQUE:

- Pendant le mode préchauffant, le ventilateur à convection fonctionne constamment pour circuler l'air chaud. Le ventilateur à convection éteindra automatiquement après la température préprogrammée est atteinte.
- A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

REMARQUE IMPORTANTE:

Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lorsque l'on cuisine des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou des pains. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise une fois.

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler Cuisson minutée à tout moment.

Pour changer la durée de cuisson en cours de cuisson (exemple, pour changer de 30 à 20 minutes):



- 1 Touchez **Options**.



- 2 Touchez **Tps cuisson**.



- 3 Touchez **2 et 0**.



- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour réinitialiser la durée entrée.

A la fin de la cuisson minutée:

- 1 L'écran affiche "**Cycle terminé**" et puis affiche l'heure.



- 2 Les commandes continuent à émettre la mélodie de fin de cuisson toutes les minutes jusqu'à ce que vous touchiez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).

CUISSON À DÉPART DIFFÉRÉ

La minuterie automatique de la cuisson à départ différé allume et éteint le four aux heures réglées à l'avance.

Pour programmer le Départ Différé de votre four (par exemple pour une cuisson à 375°F pendant 30 minutes et débutant à 4h30):

CLEAR
OFF

Cuisson

3 7 5

Options

Tps
cuisson

3 0

Options

Début
de
Cuisson

4 3 0

Options

pm

OK Retour

START

① Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

② Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).

③ Touchez **Cuisson**. 350°F s'affiche à l'écran.

④ Touchez **3, 7 et 5**.

⑤ Touchez **Options** pour programmer une durée de cuisson.

⑥ Touchez **Tps cuisson**.

⑦ Touchez **3 et 0**.

REMARQUE:

Le temps de cuisson peut varier d'1 minute à 11 heures et 59 minutes.

⑧ Touchez **Options**.

⑨ Touchez **Début de Cuisson**.

⑩ Touchez **4, 3 et 0**.

⑪ Touchez **Options** pour sélectionner am ou pm.

⑫ Touchez **pm**.

⑬ Touchez **OK** ou **Retour** pour revenir à l'étape précédente.

⑭ Touchez **START** (Démarrer). A l'heure réglée, la mélodie de départ se fait entendre.

Le four amorce la cuisson. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise une fois et l'écran affiche l'information programmée.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler DELAYED TIMED BAKE (Cuisson à départ différé) à tout moment.

A la fin de la cuisson minutée:

① L'écran affiche "**Cycle terminé**" et puis affiche l'heure.

② La fonction continue à émettre la mélodie de fin de cuisson toutes les minutes jusqu'à ce que vous touchiez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).

CLEAR
OFF

REMARQUE:

- Pendant le mode préchauffant, le ventilateur à convection fonctionne constamment pour circuler l'air chaud. Le ventilateur à convection éteindra automatiquement après la température préprogrammée est atteinte.
- A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

⚠ MISE EN GARDE

- Utiliser avec précaution les fonctions **TIMED BAKE** (Cuisson minutée) **DELAYED TIMED BAKE** (Cuisson différée). Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viande salée ou congelée et de la plupart des fruits et des légumes. Les aliments pouvant s'abîmer rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis au réfrigérateur avant utilisation. Même lorsqu'ils ont été réfrigérés, ces aliments ne doivent pas être mis dans le four pendant plus d'1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés du four à la fin de la cuisson.

- La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

CONSIGNES D'UTILISATION

GRILL

Le grill utilise une chaleur intense et rayonnante pour cuire les aliments. Les éléments internes ainsi que les éléments externes chauffent pendant le grillage dans le four entier. Seuls les éléments internes chauffent lors du grillage au centre du four. Pour maintenir la température dans le four, les éléments se mettent en marche et s'éteignent à intervalles réguliers. La sonde thermique ne peut être utilisée dans ce mode.

REMARQUE IMPORTANTE: Votre four est conçu pour griller avec la PORTE FERMÉE.

Pour régler le four sur Grill:

- 1 Placez les aliments sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).
- 3 Touchez **Griller**.
- 4 Touchez **Plein** or **Centre**.
- 5 Touchez **Élevée** ou **Moyenne** ou **Basse**.
- 6 Touchez **START** (Démarrer).



REMARQUE IMPORTANTE:

Le(s) élément(s) chauffant(s) s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte.

Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler BROIL (Grill) à tout moment.

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

GUIDE DE GRILLAGE

température initiale et vos préférences de cuisson affectent les temps de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 3 minutes avant de placer les aliments dans le four.

Pour de meilleurs résultats, utilisez un récipient prévu pour ce type de cuisson (voir Fig. 1).

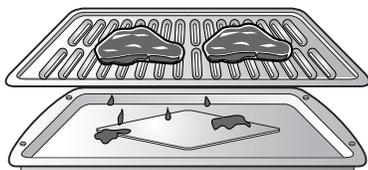
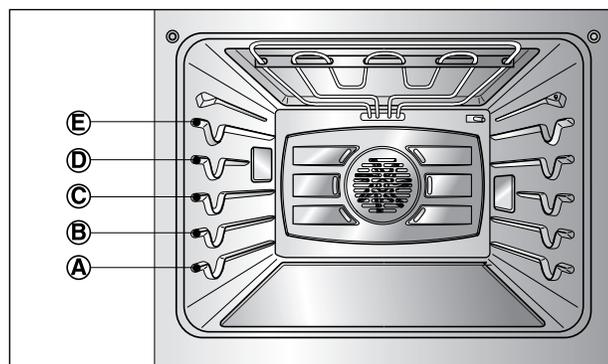


Fig.1



CONSIGNES D'UTILISATION

GUIDE DE GRILLAGE (SUITE)

Aliment	Quantité et/ou Épaisseur	Position de la Grille	Premier Côté (min.)	Deuxième Côté (min.)	Remarques
Bœuf Haché Bien Cuit	1 lb. (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	D ou E	5-7	4-5	Espacer uniformément. Jusqu'à 8 galettes peuvent être grillées à la fois.
Steaks Saignant A Point Bien Cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1-1/2 lbs	D D D	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Les steaks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de griller. La cuisson à la poêle est recommandée. Entailler le gras.
Steaks Saignant A Point Bien Cuit	1-1/2 po d'épaisseur 2 à 2-1/2 lbs	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Poulet	Entier découpé 2 à 2-1/2 lb, coupé sur la longueur 2 Escalopes	C C	20 20	6-8 6-10	
Langoustes	2-4 10 à 12 oz. chaque	C	12-14	Ne pas retourner.	Couper le dos de la carapace. Ecarter. Enduire de beurre fondu avant de griller, puis en milieu de cuisson.
Filets de Poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	D ou E	5-6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Tranches de Jambon (cuites)	1/2 po d'épaisseur	D	5	3-5	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté pour des tranches de jambon d'épaisseur de 1-1/2po ou pour du jambon fumé.
Côtes de Porc Bien Cuites	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D ou E D ou E	7 9-10	6-8 7-9	Entailler le gras.
Côtelettes d'Agneau A Point Bien Cuites	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz.	D D	6 8	4-6 7-9	Entailler le gras.
Côtelettes d'Agneau A Point Bien Cuites	2 (1-1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D D	11 13	9 9-11	
Steaks de Saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D ou E D ou E	8 9	3-4 4-6	Graisser le récipient. Enduire les steaks de beurre fondu.

MISE EN GARDE

- En cas d'incendie dans le four, laisser la porte du four fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- NE PAS verser d'eau ou de farine sur le feu.
 - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.

MISE EN GARDE

- NE PAS utiliser la lèchefrite sans la grille.
- NE PAS couvrir la grille de papier aluminium.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÔTIR

Le four peut être programmé pour rôtir.
La sonde thermique peut être utilisée dans ce mode.

Pour régler la fonction Rôtissage (par exemple pour les viandes à cuire à 375°F):

- 
- ➊ Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).
- 
- ➋ Touchez **Rôtir**.
- 
- ➌ Touchez **3, 7 et 5**.
- 
- ➍ Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE:

A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

Pour changer la température en cours de cuisson (exemple, pour changer de 375°F à 425°F):

- 
- ➊ Touchez **Options**.
- 
- ➋ Touchez **Temp.**
- 
- ➌ Touchez **4, 2 et 5**.
- 
- ➍ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour réinitialiser la température entrée.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

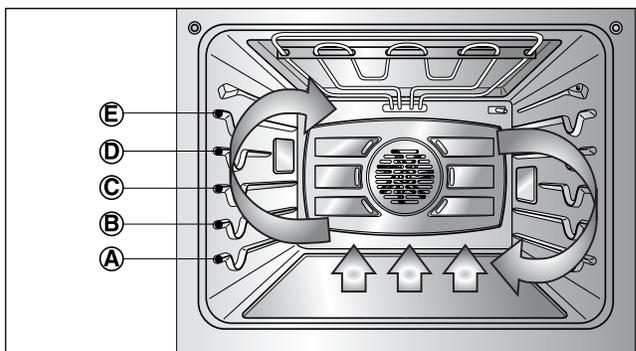
Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisses.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler ROAST (Rôtissage) à tout moment.

CUISSON PAR CONVECTION

Avantages de la cuisson par convection:

- 1 Certains aliments cuisent 25 à 30% plus rapidement, économisant temps et énergie.
- 2 La cuisson peut se faire sur plusieurs grilles en même temps.
- 3 Aucun moule ni récipient n'est requis.



La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et continuellement dans le four. Cette répartition améliorée de la chaleur permet une cuisson uniforme et donne d'excellents résultats quand on utilise plusieurs grilles à la fois. En général, les aliments cuits sur une seule grille cuiront plus rapidement plus uniformément par convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus longtemps pour certains aliments, mais le temps global sera réduit. Les pains et les pâtisseries doront plus uniformément.

Conseils pour la cuisson par convection

- La réduction du temps varie selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Les biscuits devraient être cuits sur des plaques sans côtés ou avec des côtés très minces pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits dans les moules de couleurs foncées cuiront plus vite.
- Lors de la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière en position C. Si vous utilisez plusieurs grilles placez les grilles en positions B et D.
- Les biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien en utilisant plusieurs grilles.

Pour régler le four sur CONVECTION BAKE (Cuisson par convection) à 375°F

CLEAR
OFF

Conv.
Cuisson

3 7 5

START

- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).
- 2 Touchez **Conv. Cuisson** (Cuisson par convection).
- 3 Touchez **3, 7 et 5**.
- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'écran affiche 375°F. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise si la fonction Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la convection) est activée. Mais si la Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la Convection) est désactivée, la mélodie de préchauffage est émise lorsque le four atteint 375°F.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler CONVECTION BAKE (Cuisson par convection) à tout moment.

REMARQUE:

A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

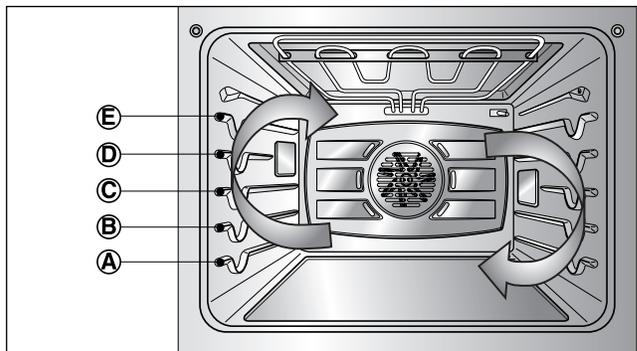
CONSIGNES D'UTILISATION

CROUSTILLANT PAR CONVECTION

Avantages de la cuisson Crisp Convection (Croustillant par convection):

La fonction croustillant par convection donne de très bons résultats pour les produits de boulangerie et de pâtisserie délicats et peu colorés tels que les gâteaux, les tartes, les biscuits, les pâtisseries feuilletées, les scones, les muffins, les pains sans levain, etc.... Le ventilateur fait circuler l'air chaud en continu et répartit la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four conventionnel. Ce mouvement d'air chaud permet de cuire les aliments plus uniformément, rendant leur surface croustillante tout en gardant leur moelleux et produisant des pains plus croustillants. Grâce à la plus basse capacité thermique des éléments chauffants, il est possible de raccourcir les temps de cuisson d'environ 30%.

La sonde thermique peut être utilisée dans ce mode.



Conseils pour l'utilisation du mode Crisp Convection (Croustillant par convection)

- La réduction du temps varie selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Préférez des plaques sans côtés ou avec des côtés très minces pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits dans les moules de couleurs foncées cuiront plus vite.
- Lors de l'utilisation du mode Crisp Convection (Croustillant par convection) avec une seule grille, placez cette dernière en position C. Si vous utilisez plusieurs grilles placez les grilles en positions B et D.
- Il est important de découvrir les aliments pour que la surface reste exposée à l'air circulant permettant aux aliments de dorer et de devenir croustillants.
- Éviter la perte de chaleur en ouvrant la porte seulement en cas de nécessité.

Pour programmer le four en mode Crisp Convection (Croustillant par convection) à 375°F:



- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).



- 2 Touchez **Croquant Conv.** (Croustillant par convection).



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.



- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'écran affiche 375°F. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise si la fonction Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la convection) est activée. Mais si la Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la Convection) est désactivée, la mélodie de préchauffage est émise lorsque le four atteint 375°F.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler CRISP CONVECTION (Croustillant par convection) à tout moment.

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

La fonction Convection Roast (Rôtissage par convection) est conçue pour assurer une performance optimale pour rôtir des viandes et des volailles. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments, de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

Le rôtissage par convection est particulièrement recommandé pour les gros morceaux de viande tendre. La sonde thermique peut être utilisée dans ce mode.

Pour programmer le mode Convection Roast (Rôtissage par convection), par exemple pour cuire une viande à 375°F:



- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).



- 2 Touchez **Conv. Rôtir** (Rôtissage par convection).



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.



- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'écran affiche 375°F. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise si la fonction Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la convection) est activée. Mais si la Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la Convection) est désactivée, la mélodie de préchauffage est émise lorsque le four atteint 375°F.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés. Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisses.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection) à tout moment.

REMARQUE:

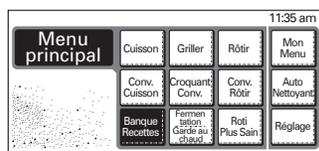
A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

CONSIGNES D'UTILISATION

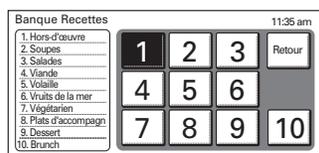
BANQUE DE RECETTES

La banque de recette comprend 100 recettes réparties en 10 catégories pour le chef amateur. Des cycles de cuisson préprogrammés sont disponibles pour la plupart des recettes.

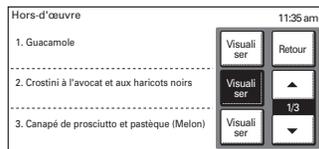
Pour régler la fonction Recipe Bank (Banque de recettes) pour une cuisson automatique (par exemple: Crostini aux Haricots Noirs et aux Avocats):



1 Touchez **Banque Recettes**.



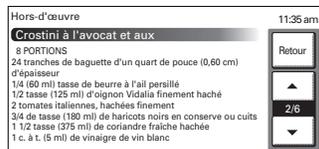
2 Touchez **1** Hors-d'œuvre.



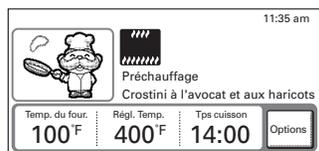
3 Touchez **Visualiser** à côté de 2. Black Bean and Avocado Crostini (Crostini aux Haricots Noirs et aux Avocats).



4 Touchez les flèches **Vers le haut** ou **Vers le bas** pour faire défiler la recette.

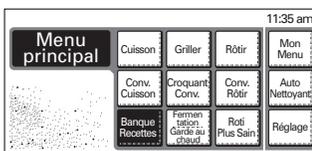


5 Touchez **START** (Démarrer). La fonction préchauffe automatiquement le four.

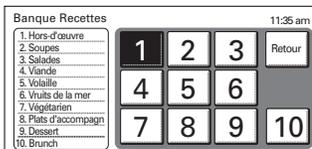


6 Placez vos aliments dans le four et touchez **START** (Démarrer). Le temps de cuisson est décompté et le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson.

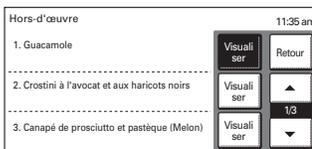
Pour seulement consulter la Recipe Bank (Banque de recettes), par exemple pour du Guacamole:



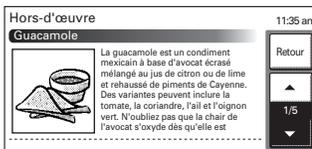
1 Touchez **Banque Recettes**.



2 Touchez **1** Hors-d'œuvre.



3 Touchez **Visualiser** à côté de 1 Guacamole.



4 Touchez les flèches **Vers le haut** ou **Vers le bas** pour faire défiler la recette.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler Recipe Bank (Banque de recettes) à tout moment.

Vous pouvez également modifier la durée de cuisson et programmer votre propre temps de cuisson en touchant Options.

REMARQUE:

A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

LEVÉE

La fonction Proof (Levée) maintient un environnement chaud pour faciliter la levée des produits contenant des levures. La fonction Proof (Levée) fournit automatiquement la température optimale pour faire lever la pâte, le réglage de la température n'est donc pas nécessaire. Touchez **START** (Démarrer) sans toucher le clavier numérique si vous ne souhaitez pas programmer une température de levée particulière.

Pour régler le four pour une Levée (par exemple pendant 1 heure):

- 
- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).
 - 2 Touchez **Fermentation/Garde au chaud**.
 - 3 Touchez **Fermentation**.
 - 4 Touchez **1, 0 et 0**.
 - 5 Touchez **START** (Démarrer).



REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Pour éviter d'abaisser la température du four et de prolonger le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement. La levée peut être vérifiée avec la porte fermée en utilisant la lampe du four. Vérifier les pains régulièrement pour éviter qu'ils ne lèvent trop.

N'utilisez pas le mode Levée pour réchauffer des aliments ou les maintenir chaud. La température de levée n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à une température sûre.

La fonction Proof (Levée) ne fonctionne pas si la température du four est au-dessus de 125°F. L'écran affiche **Oven is Hot** (Le four est chaud).

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler la fonction **PROOF** (Levée) à tout moment.

RÉCHAUFFAGE

La fonction WARM (Réchauffage) maintient la température du four en dessous de 200°F. Cette fonction ne sert pas à réchauffer des aliments froids. Elle garde les aliments cuits chauds pendant 3 heures. Au bout de 3 heures, la fonction Warm (Réchauffage) éteint le four automatiquement. Cette fonction peut être utilisée sans aucune autre fonction de cuisson.

La fonction WARM (Réchauffage) peut être programmée avec les fonctions **TIMED BAKE** (Cuisson minutée) ou **DELAYED TIMED BAKE** (Cuisson différée), lorsque vous souhaitez que la fonction WARM (Réchauffage) se mette en marche automatiquement à la fin de la cuisson. Référez-vous à la section **COOK&WARM** (Cuisson et réchauffage) de la page 108.

Il y a trois réglages de températures pour la fonction Warm (Réchauffage): Élevée = 200°F, Moyenne = 170°F, Basse = 140°F

Pour régler la fonction WARM (réchauffage)

- 
- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.



- 2 Touchez **Fermentation/Garde au chaud**.
- 3 Touchez **Garde au chaud**.
- 4 Touchez **Élevée** ou **Moyenne** ou **Basse**.
- 5 Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

N'utilisez pas de contenants ou de couvercles en plastique ni de film plastique alimentaire. Couvrez les aliments avec un couvercle qui va au four ou avec une feuille d'aluminium.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler **WARM** (Réchauffage) à tout moment.

CONSIGNES D'UTILISATION

ROTI PLUS SAIN

La fonction Healthier Roast (Roti plus sain) est conçue pour rôtir des viandes avec peu de matières grasses et moins de calories. Le roti plus sain peut réduire la quantité de matières grasses de 20% comparé à un rôtissage normal. La réduction du taux de matières grasses peut varier selon les morceaux de viandes. Les résultats des essais sont basés sur un rôti de bœuf et ont été effectués par un organisme certifié.

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. Le système de chauffage du roti plus sain cuit les aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Un temps de cuisson supplémentaire est parfois nécessaire avec cette fonction.

Il est préférable d'utiliser la sonde thermique dans ce mode. (Se référer au Guide de Roti plus Sain)

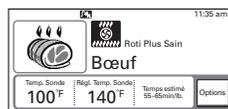


REMARQUE: Cette icône apparaît à l'écran lorsque la sonde thermique est branchée dans la prise.

Pour régler la fonction Healthier Roast (Roti plus sain), par exemple pour du bœuf avec la sonde de température à 140°F



- 1 Avant d'utiliser cette fonction, insérez la sonde thermique dans la viande ou la volaille.
- 2 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).
- 3 Touchez **Roti plus sain**.
- 4 Touchez **Bœuf**.
- 5 Touchez **1, 4 et 0** pour régler la température désirée pour la sonde thermique ou touchez **Effacer** pour réinitialiser la température.



- 6 Touchez **START** (Démarrer) pour démarrer cette fonction. A l'écran, la température actuelle de la sonde thermique et la température fixée pour la sonde thermique s'affichent.

- 7 Une mélodie est émise et l'écran affiche **Cycle terminé** et l'heure lorsque la sonde thermique atteint la température fixée. Le four s'éteint automatiquement. La fonction continue à émettre l'alarme de fin de cuisson toutes les minutes jusqu'à ce que vous touchiez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse.

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler HEALTHIER ROAST (Roti plus sain) à tout moment.

GUIDE POUR UN ROTI PLUS SAIN

Menu	Sonde Thermique Temp	
	Gamme de température	Température par défaut
1. Bœuf	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Porc	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Agneau	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Poulet	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Dinde	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

MON MENU

La fonction My Menu (Mon menu) est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages pour vos recettes préférées. Cette fonction peut stocker et rappeler jusqu'à 10 réglages. Les réglages de My Menu (Mon Menu) peuvent être utilisés avec la fonction TIMED BAKE (Cuisson minutée). Cette fonction ne marche avec aucune autre fonction y compris la fonction Delay Timed Cook (Cuisson à départ différé).

Pour régler la fonction My Menu (Mon menu) (par exemple, pour enregistrer un réglage Crisp Conv. (Croustillant par convection) à 350°F pendant 30 minutes):

- 1 Touchez **Mon Menu**.
- 2 Touchez **Créer**.
- 3 Touchez **Croquant Conv.** (Croustillant par convection).
- 4 Touchez **3, 5 et 0**.
- 5 Touchez **Options**.
- 6 Touchez **Tps cuisson**.
- 7 Touchez **3, 0**.
- 8 Touchez **Options**.
- 9 Touchez l'icône **OK**.
- 10 Touchez l'écran pour sélectionner les lettres que vous souhaitez. Exemple: pour C, touchez "abc" 3 fois.
- 11 Touchez **OK**.

REMARQUE:

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) ou **Main Menu** (Menu principal) pour revenir au menu principal. Elle ne doit pas être utilisée avec la fonction de grillage, d'autonettoyage, de réchauffage, de levée ou de banque de recettes.

Pour régler la fonction My Menu (Mon menu) pendant la réglages

- 1 Touchez **Cuisson**
- 2 Touchez **Options**.
- 3 Touchez **Ajouter à mon menu**.
- 4 Touchez l'écran pour sélectionner les lettres que vous souhaitez. Exemple: pour C, touchez "abc" 3 fois.
- 5 Touchez **OK**.

REMARQUE:

Touchez l'icône **Main Menu** (Menu Principal) pour revenir au menu principal à tout moment.

Pour démarrer une des fonctions enregistrées dans My Menu (Mon menu):

- 1 Touchez **Mon Menu**.
- 2 Touchez le **numéro** que vous souhaitez rappeler.
- 3 Touchez **START** (Démarrer).

Pour effacer une des fonctions enregistrées dans My Menu (Mon menu):

- 1 Touchez **Mon Menu**.
- 2 Touchez le **numéro** que vous souhaitez effacer de la liste My Menu (Mon menu).
- 3 Touchez **Supprimer** pour confirmer.

REMARQUE:

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) ou **Main Menu** (Menu principal) pour revenir au menu principal à tout moment.

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON & RÉCHAUFFAGE

La fonction Cook&Warm (Cuisson et réchauffage) ne peut être utilisée qu'avec les fonctions Cuisson minutée Cuisson différée. Cette fonction ne sert pas à réchauffer des aliments froids. Cette fonction maintient la température du four à 170°F. Elle garde les aliments cuits chauds pendant 3 heures. Au bout de 3 heures, la fonction Cook & Warm (Cuisson & réchauffage) éteint le four automatiquement.

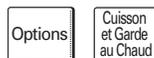
Pour utiliser la fonction Cook & Warm (Cuisson et réchauffage)

- 1 Suivez les étapes de Timed Bake (Cuisson minutée). Se référer page 96.



- 2 L'icône **Cuisson et Garde au Chaud** peut être sélectionnée sur l'écran lorsque la

sélection de la cuisson a été effectuée. Touchez **Cuisson et Garde au Chaud**. L'écran affiche l'icône (**Cook & Warm**).



- 3 Touchez **START** (Démarrer) pour garder les aliments chauds à la fin de la cuisson.
- 4 Pour éteindre la fonction Cuisson et Garde au Chaud, touchez **Options** puis touchez **Cuisson et Garde au Chaud**.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

N'utilisez pas de contenants ou de couvercles en plastique ni de film plastique alimentaire.

Couvrez les aliments avec un couvercle qui va au four ou avec une feuille d'aluminium.

SONDE THERMIQUE

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, des volailles et des casseroles. Elle ne doit pas être utilisée avec la fonction de grillage, d'autonettoyage, de réchauffage, de levée ou de banque de recettes. Veuillez toujours débrancher et retirer la sonde thermique avant de retirer les aliments du four. Avant utilisation, insérer la sonde dans la partie centrale la plus épaisse du morceau de viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine du poulet, toujours éloignée de la graisse et des os. Placez l'aliment dans le four puis branchez la sonde. Gardez la sonde la plus éloignée possible des sources de chaleur. Fermez la porte du four. L'icône représentant la sonde thermique () clignote et un bip d'alarme est émis jusqu'à ce que la sonde soit retirée si le four est mis en marche sans que la température de sonde ait été réglée.

Pour utiliser la fonction Meat Probe (Sonde thermique) par exemple pour rôtir à 375°F avec la sonde thermique. 160°F



- 1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour utiliser le menu principal.



- 2 Touchez **Rôti**.



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.
- 4 Touchez **Options**.
- 5 Touchez **Temp. Sonde**.
- 6 Touchez **1, 6 et 0**.
- 7 Touchez **START** (Démarrer).

La température par défaut de la sonde thermique est de 150°F (66°C), mais peut être modifiée à toutes températures entre 80°F (27°C) et 210°F (99°C). L'écran affichera la modification de la température de la sonde. Lorsque la température fixée de la sonde thermique est obtenue, le four s'arrête automatiquement et l'écran affiche **Cycle terminé**.

REMARQUE:

Le calcul du temps de cuisson en fonction du poids n'est plus nécessaire grâce à cette fonction. Il est recommandé de suivre le guide pour régler la température de la sonde.

⚠ AVERTISSEMENT

• **Toujours utiliser un gant de cuisinier pour retirer la sonde thermique. NE PAS toucher les éléments du grill.**

- Le non-respect de ces règles peut entraîner des blessures corporelles sérieuses.

SONDE THERMIQUE (suite)

Pour modifier la température de Meat Probe (Sonde thermique) pendant la cuisson:



1 Touchez **Options**.



2 Touchez **Temp. Sonde**.



3 Réglez la température de la sonde.



4 Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE IMPORTANTE:

Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler la fonction MEAT PROBE (Sonde thermique) à tout moment. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de l'insérer.

GUIDE DE TEMPÉRATURES POUR LA SONDE THERMIQUE

Cuisson	Température de la sonde
Bœuf, Agneau et Veau	
Saignant	140°F (60°C)
Mi saignant	145°F (63°C)
A Point	160°F (71°C)
Bien Cuit	170°F (77°C)
Porc	
Bien Cuit	170°F (77°C)
Volaille	
Poitrine, Bien Cuite	170°F (77°C)
Cuisse, Bien Cuite	180°F (82°C)
Farce, Bien Cuite	165°F (74°C)

FONCTION DE VERROUILLAGE DES COMMANDES

L'icône **START** (Démarrer) contrôle la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes). La fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) verrouille automatiquement la plupart des commandes. Elle ne désactive pas la minuterie et la lampe intérieure du four. La fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) annule le mode de cuisson et verrouille les commandes à tout moment lorsque cette fonction est activée.

Pour activer la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes):



1 Touchez et maintenez le contact sur **START** (démarrer) pendant 4 secondes.

2 La mélodie de verrouillage se fait entendre et l'icône Verrouillé (🔒) s'affiche à l'écran.

Pour désactiver la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes):



- 1 Touchez et maintenez le contact sur **START** (Démarrer) pendant 4 secondes.
- 2 La mélodie de déverrouillage se fait entendre et l'icône Verrouillé (🔒) disparaît de à l'écran.
- 3 Toutes les fonctions du four sont à nouveau disponibles.

ALLUMER/ ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Les lampes du four peuvent également être allumées ou éteintes en touchant les icônes **OVEN LIGHT** (Lampe du four). Trois lampes à halogène s'allument dans le four dans 3 directions différentes.

REMARQUE IMPORTANTE:

Si la lampe est allumée en touchant l'icône de lampe du four, la lampe est allumée même lorsque le four est fermé. L'icône de la lampe du four peut être utilisée quand la porte est fermée.

Les lampes du four ne peuvent pas être allumées pendant le cycle d'autonettoyage et pendant que la température du four est au-dessus de 500°F en attendant que la porte se déverrouille après la fin du cycle d'autonettoyage.

CONSIGNES D'UTILISATION

AUTONETTOYAGE

L'autonettoyage utilise une température de cuisson au-dessus de la normale pour nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

Il est normal d'avoir de la fumée lors de l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement plutôt que d'attendre que de grosses salissures s'accumulent.

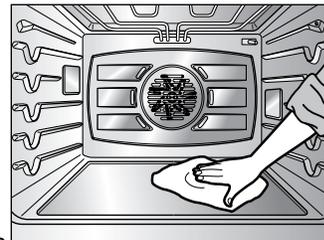
Pendant le cycle de nettoyage, la cuisine devrait être bien ventilée afin d'éliminer les odeurs normalement associées avec l'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS laisser les jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.**
 - Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.
- **Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.**
 - Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations produites lors du cycle d'autonettoyage d'un four, quel qu'il soit.
- **NE PAS placer de papier aluminium ou tout autre matériel sur les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four.**
 - Cela empêche la répartition de la chaleur, nuisant à la cuisson et provoquant des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier aluminium se colle à la paroi intérieure du four).
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
 - Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir délicatement la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se placer sur le côté du four en ouvrant la porte, pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- **NE PAS obstruer le(s) sortie(s) de ventilation pendant l'autonettoyage.**
 - Ceci pourrait endommager les parties électriques du four. L'air doit pouvoir se déplacer librement.

Avant un autonettoyage

Il est recommandé de ventiler la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant le ventilateur de la hotte aspirante pendant le premier cycle d'autonettoyage.

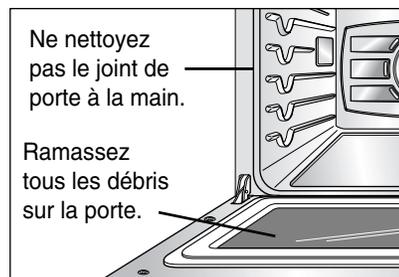


Retirez du four les grilles, la lèchefrite, la grille de rôtissage, les ustensiles, le papier aluminium et tout autre matériel.

Ramassez les salissures importantes au fond du four.

REMARQUE:

Retirez toutes les grilles, y compris la grille télescopique avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.



Ne nettoyez pas le joint de porte à la main.

Ramassez tous les débris sur la porte.

- Les grilles argentées peuvent être autonettoyées mais elle noirciront, perdront leur brillant et deviendront difficiles à faire glisser. Il est recommandé de retirer toutes les grilles avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.
- Les salissures sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyées à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier savonneux ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau propre et séchez.
- Ne nettoyez pas le joint. La fibre de verre du joint de porte du four ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou s'effiloche, remplacez-le.
- Essuyez les salissures importantes au fond du four.
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Ne laissez pas de pierre à pizza dans le four pendant l'autonettoyage.

AUTONETTOYAGE (suite)

L'icône SELF-CLEAN (Autonettoyage) sert à amorcer le cycle d'autonettoyage. Utilisée avec START TIME (Heure de démarrage), un cycle d'autonettoyage différé peut être programmé. La fonction d'autonettoyage a des cycles de 2 (Light (peu sale)), 3 (Normal) ou 4 (Heavy (Très sale) heures.

Pour effectuer un autonettoyage immédiat avec arrêt automatique



1 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).



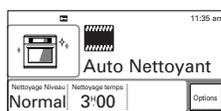
2 Touchez **Auto Nettoyant**.



3 Touchez **Léger** pour de légères salissures, **Normal** pour des salissures moyennes ou **Intense** pour des salissures importantes. Un cycle de 3 heures est recommandé pour nettoyer les petites salissures peu étalées. Un cycle Heavy (Très sale) de 4 heures est recommandé pour des fours très sales.



4 Touchez **START** (Démarrer). L'icône Verrouillage de la porte clignote. La porte du four se verrouille automatiquement. Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four avant que le four ne soit froid. La porte du four se déverrouille automatiquement.



Pendant l'autonettoyage

- Vous pourrez voir de la fumée et sentir des odeurs les premières fois que vous nettoierez le four. C'est normal et le phénomène s'amointrit avec le temps. Le four peut aussi fumer si le four est très sale ou si la lèchefrite est restée dans le four.
- Alors que le four chauffe, vous entendrez peut-être les bruits causé par l'expansion et la contraction des parties métalliques. C'est normal et votre four n'en sera pas endommagé.
- Ne forcez as l'ouverture de la porte alors que Verrouillé est affiché. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que le four soit refroidi. La porte peut être endommagé si vous forcez la porte.

Pour programmer un départ différé de votre four à 12h00



1 Assurez-vous que votre horloge est à l'heure, que le four est vide et que la porte du four est fermée.

2 Touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre).



3 Touchez **Auto Nettoyant**.



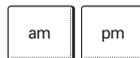
4 Touchez **Léger** pour de légères salissures, **Normal** pour des salissures moyennes ou **Intense** pour des salissures importantes.



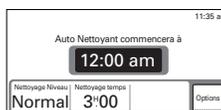
5 Touchez **Début de Cuisson**.



6 Touchez les icônes numériques de l'affichage (Touchez **1, 2, et 0, 0**) puis touchez **Options** pour sélectionner **am** ou **pm**. La porte du four se verrouille et l'écran affiche l'heure de départ. Si l'horloge est réglée sur un format 24h, il ne sera pas possible de sélectionner **am** ou **pm** dans le menu **Options**.



7 Touchez **START** (Démarrer). Le cycle d'autonettoyage se met automatiquement en marche à l'heure fixée.



REMARQUE IMPORTANTE:

Si vous devez arrêter ou interrompre l'autonettoyage à cause d'une fumée excessive ou d'un feu dans le four, touchez **CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre) pour annuler Self-clean (Autonettoyage) à tout moment. Après refroidissement du four, la porte se déverrouille automatiquement vous permettant d'ouvrir la porte.

CONSIGNES D'UTILISATION

AUTONETTOYAGE (suite)

Pour modifier les réglages pendant une opération d'autonettoyage:



➊ Touchez **Options**.



➋ Touchez **Léger** pour de légères salissures, **Normal** pour des salissures moyennes ou **Intense** pour des salissures importantes.



➌ Touchez **START** (Démarrer) pour confirmer la modification.

REMARQUE:

Lorsque vous utilisez la fonction d'autonettoyage:

- Un cycle d'autonettoyage ne peut être démarré si la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) est activée.
- Lorsque le Autonettoyage est programmé, la porte du four se verrouille automatiquement. Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four avant que le four ne soit froid. La porte du four se déverrouille automatiquement.
- Lorsque la porte est verrouillée, le voyant lumineux Porte verrouillée arrête de clignoter et reste allumé. Attendez 15 secondes avant que la porte ne se verrouille.
- Si nécessaire, la durée du cycle et l'heure de départ du cycle peuvent être programmées en touchant **Options** pendant l'opération d'autonettoyage.

A la fin de l'autonettoyage

- Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four avant que le four ne soit froid.

Après l'autonettoyage

- Vous remarquerez peut-être de la cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide lorsque le four est froid. Ces dépôts sont, en général, des résidus de sel qui ne peuvent être éliminés par autonettoyage. Si le four n'est pas propre à la fin d'un cycle de nettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles sont laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle de nettoyage; essayez les grilles et les supports avec un petit peu d'huile végétale pour faciliter le mouvement.
- De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine suite aux cycles de chauffage et de refroidissement. C'est normal et le phénomène n'affecte pas la performance de votre four.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Remplacer l'ampoule de la lampe du four

La lampe du four est munie d'une ampoule à halogène de 10 Watts pour four.

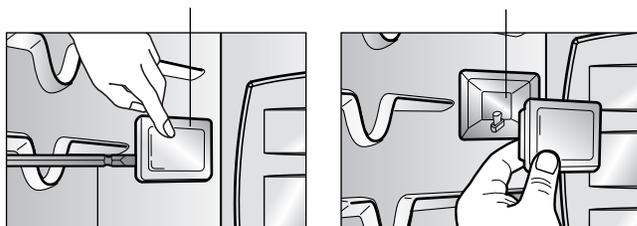
Pour remplacer les ampoules situées sur les parois des côtés:

- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à tête plate entre le boîtier et le cache en verre.
4. Soutenez le cache en verre avec deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
5. Faites doucement tourner la lame du tournevis pour libérer le cache en verre.
6. Retirez l'ampoule.
7. Remplacez l'ampoule, repositionnez le cache de la lampe en le cliquant en position.
8. Branchez le four ou reconnectez l'alimentation électrique.

Cache en verre pour la lampe

Boîtier



Tournevis à tête plate

Pour remplacer une ampoule située dans le plafond du four:

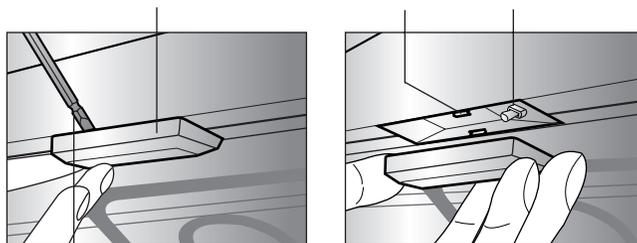
- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à tête plate entre le boîtier et le cache en verre.
4. Soutenez le cache en verre avec deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
5. Faites doucement tourner la lame du tournevis pour libérer le cache en verre.
6. Retirez l'ampoule.
7. Remplacez l'ampoule, repositionnez le cache de la lampe en le cliquant en position et poussez le clip pour maintenir le cache en verre de la lampe en place.
8. Branchez le four ou reconnectez l'alimentation électrique.

Cache en verre pour la lampe

Clip

Boîtier



Tournevis à tête plate

⚠ AVERTISSEMENT

- **Avant de remplacer l'ampoule du four, COUPER l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.**
- Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.
- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

Pièces et garnitures peintes

Pour un nettoyage général, utilisez une eau savonneuse chaude et un chiffon. Pour les salissures rebelles ou les dépôts de graisses, utilisez un détergent liquide directement sur les salissures. Laissez agir 30 à 60 minutes. Rincez avec chiffon humide puis séchez. N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs sur ces matériaux sous peine de rayer les différentes pièces et garnitures.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier sous peine de rayer les surfaces.

1. Placez une petite quantité de Nettoyant pour Appareils Electroménagers en Acier Inoxydable ou le détergent fourni sur chiffon ou un essuie-tout humide.
2. Nettoyez une petite section, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon propre et sec.
4. Répétez si nécessaire.

REMARQUE: Si vous avez utilisé un nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec un détergent à vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le Nettoyant pour Electroménager en Acier Inoxydable ou le détergent fourni.

ENTRETIEN & NETTOYAGE (suite)

Lèchefrite et Grille

Ne nettoyez pas la lèchefrite ou la grille en mode d'autonettoyage.

Après le grillage, retirez la lèchefrite du four.

Enlevez la graisse de la lèchefrite. Versez soigneusement ma graisse de la lèchefrite dans un contenant approprié.

Lavez et rincez la lèchefrite et la grille dans une eau chaude avec un tampon à récurer en plastique ou savonneux.

Si les aliments ont brûlés et sont collés, saupoudrez la grille de nettoyant pendant qu'elle est encore chaude et couvrez-la d'un essuie-tout mouillé ou d'une lavette. Vous pourrez décoller les aliments brûlés en laissant tremper la lèchefrite.

La lèchefrite ainsi que la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant à four commercial.

La lèchefrite ainsi que la grille peuvent également passer au lave-vaisselle.



Intérieur du four

N'utilisez PAS de produits nettoyants pour les fours. N'essuyez JAMAIS une surface en céramique chaude avec une éponge humide sous peine de l'ébrécher ou de la fissurer (fissures minuscules). Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four est froid. A haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine et peuvent produire des parties ternes permanentes. Lorsque vous nettoyez ces parties, utilisez des nettoyants ou des tampons à récurer non abrasifs.

Porte du Four

Utilisez une eau savonneuse pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez abondamment. Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres sur l'extérieur de la vitre de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. NE vaporisez PAS et NE laissez PAS d'eau pénétrer par les événements de la porte. N'utilisez PAS de nettoyant à four, de poudre à récurer ni de nettoyant abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. NE nettoyez PAS le joint de porte. Le joint de la porte du four est fabriqué de matériau tressé, essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre garde de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint.

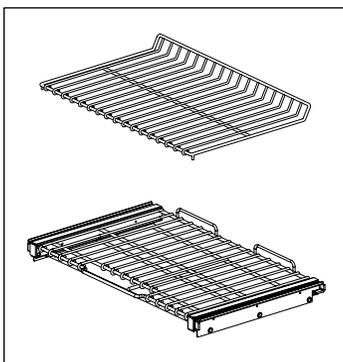
Grilles du Four

Retirez les grilles du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage.

Les grilles risquent de se décolorer si vous les laissez dans le four pendant l'autonettoyage. Si des aliments ont été renversés dans les rainures, les grilles peuvent rester coincées.

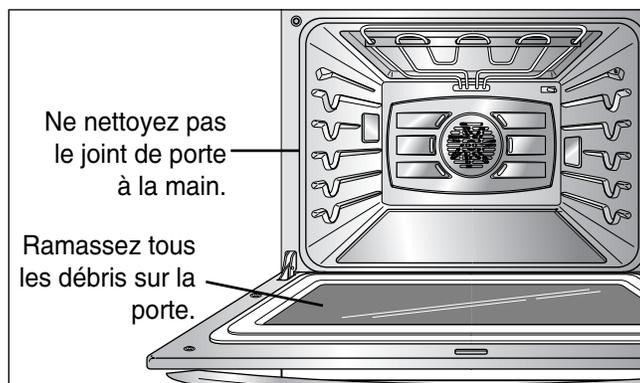
Si vous les enlevez du four, lavez-les avec un nettoyant abrasif doux.

Rincez à l'eau claire puis séchez. Si vous nettoyez les grilles par autonettoyage; elles deviendront légèrement bleutées et perdront leur brillant. A la fin du cycle d'autonettoyage et que le four s'est refroidi, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un chiffon humecté d'huile. Les grilles glisseront mieux dans leurs rainures.



⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four sous peine de rayer la surface.**
- Cela pourrait briser la vitre.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

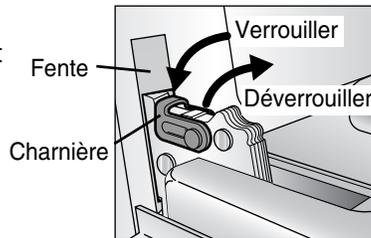
⚠ MISE EN GARDE

- Enlever et soulever la porte avec précaution.
- NE PAS soulever la porte par la poignée.
- La porte est très lourde.

Pour retirer la porte:

Etape 1

Ouvrez complètement la porte.



Etape 2

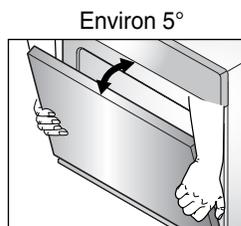
Tirez les charnières vers le cadre de la porte dans la position déverrouillée.

Etape 3

Saisissez fermement les deux côtés de la porte sur le haut.

Etape 4

Refermez la porte jusqu'à la position permettant de la retirer, c'est-à-dire lorsque la porte forme un angle d'environ 5 degrés.



Etape 5

Soulevez la porte jusqu'à ce que la charnière se désunisse de la fente.

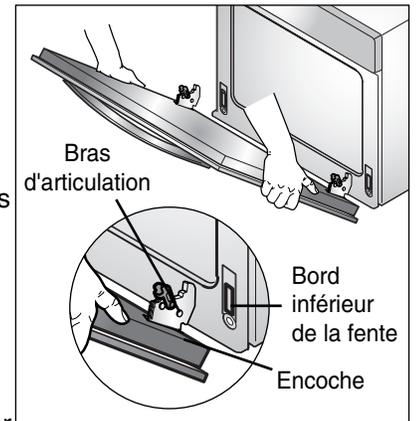
Pour remettre la porte en place:

Etape 1

Saisissez fermement les deux côtés de la porte sur le haut.

Etape 2

Avec la porte dans la même position que pour la retirer, positionnez l'indentation du bras d'articulation dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras d'articulation doit entièrement reposer au fond de la fente.

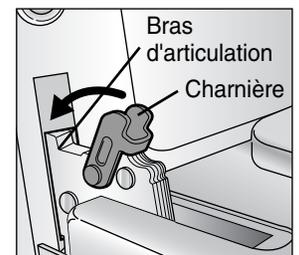


Etape 3

Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que l'encoche ne doit pas reposer correctement sur le bord inférieur de la fente.

Etape 4

Repoussez les charnières contre la face du four de façon à la verrouiller.



Etape 5

Fermez la porte du four.

CONSIGNES D'ENTRETIEN DE LA PORTE

- La plupart des portes de four ont une vitre en verre pouvant se casser.

Lisez les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four tant que les grilles n'ont pas été complètement poussées dans le four.

2. Ne cogner pas la vitre avec une casserole, une poêle ou tout autre objet.
3. Si vous rayez, tapez ou forcez la porte du four, le verre de la vitre peut s'affaiblir et causer un risque ultérieur de bris accru.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

Avant de faire appel à un technicien, parcourez cette liste. Cela pourrait vous économiser du temps et de l'argent. Cette liste inclut les problèmes courants qui ne résultent pas d'un vice de matière ou de fabrication de votre appareil.

Problème	Causes Possibles / Solutions																				
<p>Les commandes du four émettent un bip et affiche un code d'erreur F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La commande électronique a détecté une erreur. Touchez CLEAR/OFF (Annuler/éteindre) pour annuler le message et arrêter le bip. Reprogrammez le four. Si le problème revient, notez le numéro de l'erreur. Touchez CLEAR/OFF (Annuler/éteindre) et contactez un technicien qualifié. <table border="1" data-bbox="889 502 1528 846" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Code</th> <th>Cause</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Détection du four ouvert</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>Détection du four court-circuité</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Détection d'erreur des touches de l'écran tactile</td> </tr> <tr> <td>F-6</td> <td>Le four est trop chaud</td> </tr> <tr> <td>F-8</td> <td>Sonde thermique court-circuitée</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Le four ne chauffe pas</td> </tr> <tr> <td>F-10</td> <td>Le verrouillage de la porte ne fonctionne pas</td> </tr> <tr> <td>F-11</td> <td>Erreur de communication</td> </tr> <tr> <td>F-12</td> <td>Erreur EEPROM</td> </tr> </tbody> </table>	Code	Cause	F-1	Détection du four ouvert	F-2	Détection du four court-circuité	F-3	Détection d'erreur des touches de l'écran tactile	F-6	Le four est trop chaud	F-8	Sonde thermique court-circuitée	F-9	Le four ne chauffe pas	F-10	Le verrouillage de la porte ne fonctionne pas	F-11	Erreur de communication	F-12	Erreur EEPROM
Code	Cause																				
F-1	Détection du four ouvert																				
F-2	Détection du four court-circuité																				
F-3	Détection d'erreur des touches de l'écran tactile																				
F-6	Le four est trop chaud																				
F-8	Sonde thermique court-circuitée																				
F-9	Le four ne chauffe pas																				
F-10	Le verrouillage de la porte ne fonctionne pas																				
F-11	Erreur de communication																				
F-12	Erreur EEPROM																				
<p>Le four ne fonctionne pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche du four n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension correctement branchée à la terre. • Un fusible est peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. <ul style="list-style-type: none"> - Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> - Laissez le four refroidir en dessous de la température de verrouillage. 																				
<p>L'appareil ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le fil est bien connecté dans la prise de courant. Vérifiez le disjoncteur. • Le câblage de service n'est pas complet. Contactez votre agent de service pour une assistance. • Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Contactez votre compagnie électrique locale pour vérifier le service. 																				
<p>La lampe du four ne fonctionne pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez ou resserrez l'ampoule. Référez-vous à la section Remplacer la lampe du four de ce manuel. 																				
<p>Fumée excessive pendant le grillage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas bien réglée. Suivez les consignes dans la section Réglages des Commandes du Four. • La viande est trop près des éléments chauffants. Repositionnez la grille pour assurer un espace approprié entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour le grillage. • La viande n'est pas préparée correctement. Retirez le gras en excédent. Découpez les bords gras pour éviter que la viande ne se recroqueville, mais ne découpez pas les parties maigres. • Le plateau de la lèchefrite est à l'envers empêchant la graisse de s'évacuer. Placez toujours une grille dans la lèchefrite, rainures vers le haut et fente vers le bas pour permettre à la graisse de s'évacuer vers le bas. • Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est requis si vous utilisez souvent le grill. La graisse ancienne et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive. 																				

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four sont mal réglées.<ul style="list-style-type: none">- Lisez la section sur l'utilisation du four.• La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas de niveau.<ul style="list-style-type: none">- Lisez la section sur l'utilisation du four.• Les récipients de cuisson sont incorrects ou sont de la mauvaise taille.<ul style="list-style-type: none">- Lisez la section sur l'utilisation du four.• Le capteur du four doit être réglé.<ul style="list-style-type: none">- Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Les aliments ne grillent pas bien.	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four sont mal réglées.<ul style="list-style-type: none">- Assurez-vous d'avoir touché BROIL (Grillage).• Utilisation de la mauvaise position de grille.<ul style="list-style-type: none">- Référez-vous au Guide de Grillage en page 99.• Le plat de cuisson n'est pas adapté au grillage.<ul style="list-style-type: none">- Utilisez la lèchefrite et la grille fournies avec votre four.• Il y a une feuille d'aluminium sur la lèchefrite et la grille n'est pas positionnée correctement.<ul style="list-style-type: none">- Lisez la section sur l'utilisation du four.• A certains endroits, la puissance du courant peut être faible.<ul style="list-style-type: none">- Préchauffez l'élément pour le grillage pendant 10 minutes.- Référez-vous au Guide de Grillage en page 99.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	<ul style="list-style-type: none">• Le capteur du four a besoin d'être réglé.<ul style="list-style-type: none">- Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Le four ne s'autonettoie pas	<ul style="list-style-type: none">• La température du four est trop élevée pour lancer l'autonettoyage.<ul style="list-style-type: none">- Laissez refroidir le four puis effectuez les réglages à nouveau.• Les commandes du four sont mal réglées.<ul style="list-style-type: none">- Référez-vous à la section sur l'autonettoyage du four.• Un cycle d'autonettoyage ne peut être démarré si la porte est ouverte.
Bruit de craquement	<ul style="list-style-type: none">• Le bruit provient du métal qui chauffe et refroidi pendant la cuisson et le nettoyage. - C'est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none">• Salissures excessives.<ul style="list-style-type: none">- Touchez CLEAR/OFF (annuler/éteindre). Ouvrez les fenêtres pour vous débarrasser de la fumée. Attendez que le mode d'autonettoyage soit annulé. Nettoyez les salissures excessives et relancez l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Le four est trop chaud.<ul style="list-style-type: none">- Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes ne sont pas bien réglées.<ul style="list-style-type: none">- Référez-vous à la section d'autonettoyage, pages 110 à 112.• Le four était très sale.<ul style="list-style-type: none">- Nettoyez les grosses salissures avant de relancer un autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un deuxième autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
L'icône DOOR LOCKED (porte verrouillée) apparaît lorsque vous voulez cuisiner.	<ul style="list-style-type: none">• La porte du four est verrouillée parce que la température du four est encore trop élevée. - Touchez CLEAR/OFF (annuler/éteindre). Laissez refroidir le four.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation	<ul style="list-style-type: none">• C'est normal lorsque votre four est neuf et disparaît avec le temps.<ul style="list-style-type: none">- Pour accélérer le processus, lancez un autonettoyage pour une durée minimale de 3 heures. Référez-vous à la section d'autonettoyage, pages 110 à 112.
Le ventilateur continue à tourner alors que le four est éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment refroidis.<ul style="list-style-type: none">- C'est normal.
De l'air chaud est envoyé dans la cuisine après que le four ait été éteint.	<ul style="list-style-type: none">• La ventilation de l'air chaud est requise pour maintenir et refroidir les températures des fours. Cette ventilation s'arrête automatiquement lorsque la température descend à un niveau sûr.<ul style="list-style-type: none">- C'est normal.

GARANTIE LIMITÉE DU FOUR LG - USA

LG Electronics Inc réparera ou remplacera votre produit, à son entière discrétion, s'il présente un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale pendant la période garantie spécifiée ci-après à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est uniquement offerte à l'acheteur initial et en vigueur aux USA seulement.

PÉRIODE DE GARANTIE	PRESTATION DE SERVICE
Un An A partir de la date d'achat initial	Toute pièce du four qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant la validité de la présente garantie complète d'un an, LG fournira également gratuitement la main d'oeuvre et le service sur place pour réparer la pièce défectueuse.

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUT AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. SI UNE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE D'AUCUN DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE, QUEL QU'IL SOIT, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES ATTRIBUABLE AU PRODUIT. PUISQUE CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU L'EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, LES LIMITATIONS PRÉCITÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT:

1. Les visites d'un réparateur pour vérifier l'installation correcte de votre appareil, pour vous montrer comment l'utiliser, pour remplacer des fusibles ou pour vérifier l'alimentation électrique de votre domicile ou pour remplacer les ampoules électriques facilement accessibles par le propriétaire.
2. Les réparations si votre appareil sert pour une utilisation autre que celles d'un ménage unifamilial.
3. La collecte et la livraison. Votre appareil est conçu pour être réparé à votre domicile.
4. Les dommages attribuables à un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive, un incendie, une inondation, une installation incorrecte, une catastrophe naturelle ou à l'utilisation de produits non approuvés par LG Corporation.
5. Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées de l'appareil.
6. Le remplacement de pièces ou les coûts de la main d'oeuvre pour la réparation des pièces pour des appareils utilisés en dehors des Etats-Unis.
7. Tous les coûts de main d'oeuvre engagés pendant la période de garantie limitée.

Cette garantie est étendue à l'acheteur d'origine pour tout produit acheté pour une utilisation domestique aux Etats-Unis. En Alaska, cette garantie exclut le coût d'expédition ou de dépannage à votre domicile.

Certains états n'acceptent pas d'exclusion ou de limites aux dommages indirects consécutifs, cette exclusion ou limitation pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis. Certains autres droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Pour connaître vos droits juridiques, veuillez consulter le bureau local ou le bureau d'état des affaires aux consommateurs ou le Procureur Général de votre état.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour Prouver votre Couverture par la Garantie	Conservez votre Facture comme preuve de la date d'achat. Il est nécessaire de fournir une Facture lorsque des réparations au titre de la garantie sont effectuées.
Pour obtenir les coordonnées du Centre de Réparation Autorisé ou le Revendeur le plus proche de chez vous, ou pour obtenir le Service Production, Clientèle ou Maintenance	Appelez le 1-800-243-0000 (Réponse 24h/24, 365 jours par an) et choisissez l'option appropriée dans le menu; ou consultez notre site Internet au: http://us.lgservice.com .

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG - Canada

GARANTIE: Si votre four électrique LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)		
Four électrique	Garantie prolongée sur les pièces seulement Les consommateurs devront payer pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat.	
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale	Un (1) ans à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Garantie sur l'apparence (égratignures et bosses)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants

- ⌘ 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 remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- ⌘ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Des dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyeurs non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle:

Numéro de série :

Date d'achat :

MEMO

MEMO

MEMO



LG Electronics Inc.