

OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

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

 **WARNING**

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

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

LRG3061** LRG3193** LRG3060**



MFL33029629

(REV.05 190430)

www.lg.com

Copyright © 2017 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

- 12 Parts
- 12 Accessories

13 INSTALLATION

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

21 OPERATION

- 21 Gas Surface Burners
 - 22 Burner Locations
 - 22 Using the Gas Surface Burners
 - 22 Setting the Flame Size
- 23 In Case of Power Failure
- 23 Range-Top Cookware
- 23 Using a Wok
- 23 Using Stove-Top Grills
- 24 Using the Griddle
- 25 The Oven
- 26 Control Panel Overview
- 27 Changing Oven Settings
 - 27 Clock
 - 27 Oven Light
 - 27 Minimum & Maximum Default Settings
- 28 Timer On/Off

- 28 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Adjusting the Oven Thermostat
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
 - Setting the Convection Auto Conversion Function (For Model: LRG3193)
- 30 Lockout
- 30 Cook Time (Timed Cook)
- 30 Removing and Replacing the Oven Racks
- 31 Recommended Baking and Roasting Guide
- 31 Bake
- 32 Convection Bake (For Model: LRG3193)
- 33 Broil

35 MAINTENANCE

- 35 Gas Surface Burners
- 36 Burner Grates
- 36 Cleaning the Cooktop Surface
- 36 Oven Air Vents
- 37 Control Panel
- 37 Front Manifold Panel and Knobs
- 37 Cleaning the Exterior
- 38 Door Care Instructions
- 38 EasyClean®
- 40 Changing the Oven Light
- 40 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

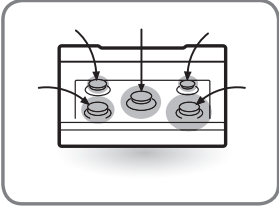
42 TROUBLESHOOTING

- 42 FAQs
- 44 Before Calling for Service

46 SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

47 LIMITED WARRANTY

PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

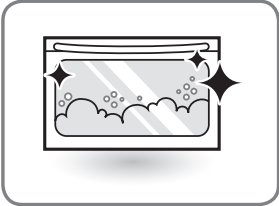
Choose a burner to fit the size of the cookware.

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



Safe and Convenient Gas Range

Provides safety and convenience for cooking.




EasyClean®


Useful for easy cleaning.


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

 This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:

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

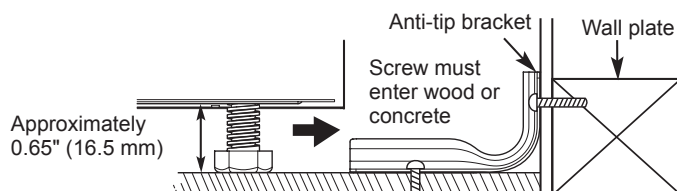
 **CAUTION** - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
 - INJURY TO PERSONS COULD RESULT
 - INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
 - SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
 - A child or adult can tip the range and be killed.
 - Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide of the Anti tip bracket template.
 - Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of the Anti tip bracket template.
 - Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
 - See installation instructions for details.
 - Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.
- To avoid tipping, do not step or sit on the door. Install the anti-tip bracket packed with this range.
 - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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



WARNING

- Never use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Never obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

⚠ WARNING

- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL-approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure fingers.

⚠ CAUTION

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

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

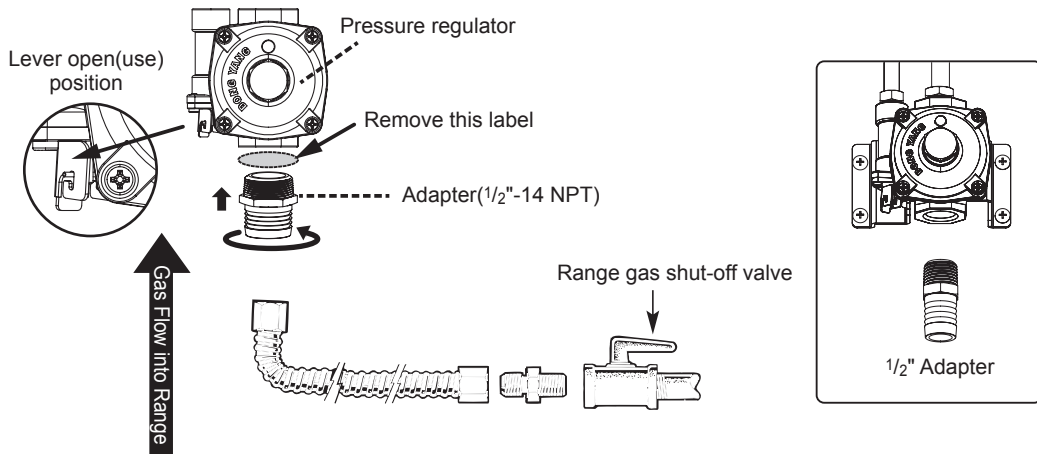
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

WARNING

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

⚠ WARNING

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



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

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

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING

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

 **CAUTION**

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

BROILER

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

WARNING

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

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

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

OVEN

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

WARNING

- Never block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.
- Do not line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- Do not use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burnt by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you have a grease fire in the broiler pan, press the **Clear/Off** and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. Do not leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.

ENERGY SAVING TIPS

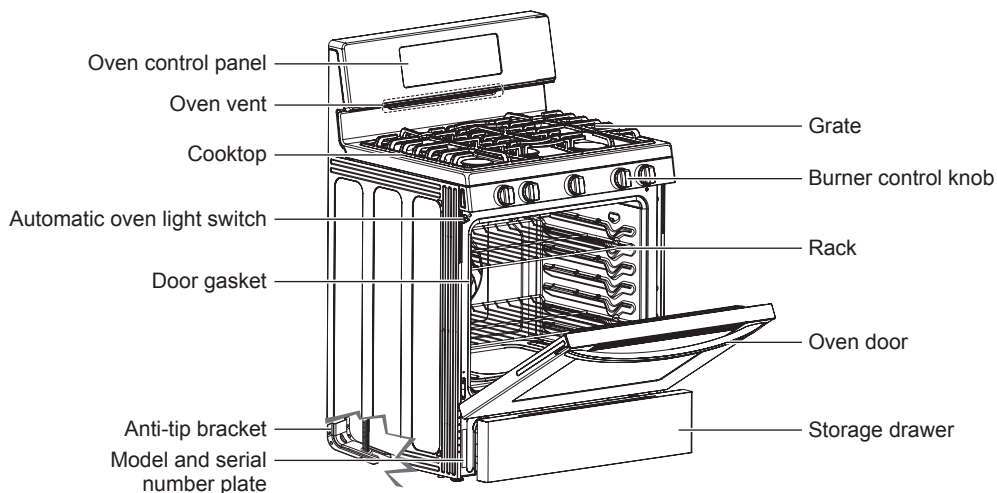
- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 31 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Read all instructions before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories

Included Accessories



Standard rack (2ea)

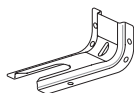


Griddle (1ea)
(LRG3061, LRG3193)



Owner's manual (1ea)

Anti-tip kit



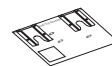
Anti-tip (1ea)



Screws (4ea)



Anchors (4ea)



Template (1ea)

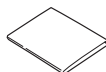
LP nozzle conversion kit



Cooktop Nozzles
(5ea)



Oven Nozzles
(2ea)



Installation guide
(1ea)



Choke
(1ea)

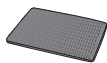


Set screw
(1ea)

EasyClean® kit (LRG3061, LRG3193)



Spray bottle
(1ea)

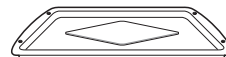


Non-scratch scouring pad
(1ea)

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

NOTE

- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Before Installing the Range

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

In the Commonwealth of Massachusetts

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

Preparing for Installation

Tools Needed



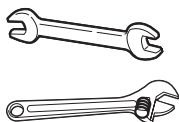
Phillips screwdriver



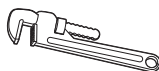
Flat-blade screwdriver



Pencil and ruler



Open-end or adjustable wrench



Pipe wrench (2)
(one for support)



Level

Materials You May Need

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

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

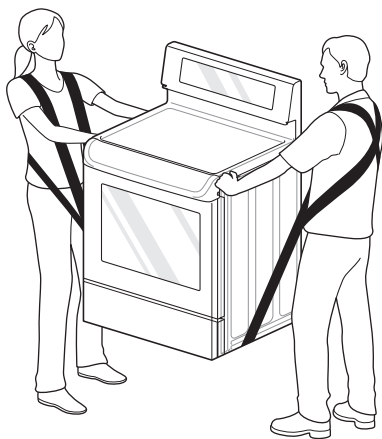
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result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

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

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

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

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



Choosing the Proper Location

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

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

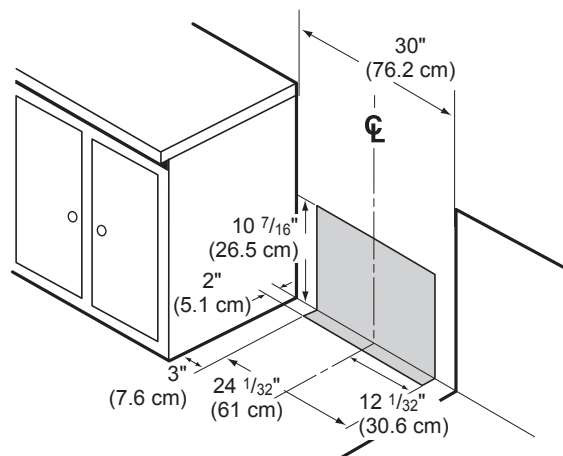
This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

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

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

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

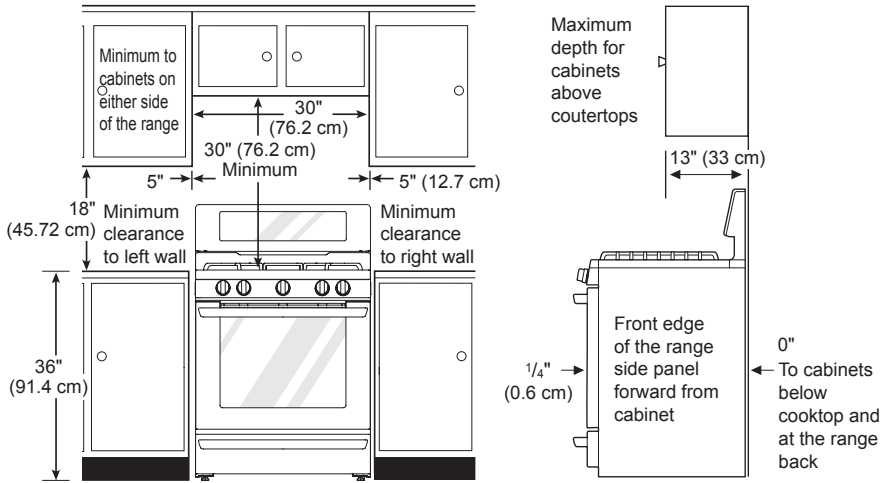
Gas Pipe and Electrical Outlet Locations



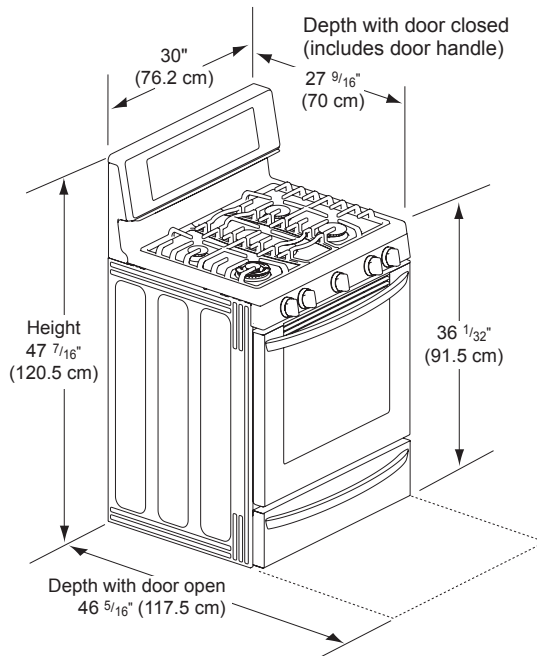
Dimensions and Clearances

Provide proper clearance between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electrical Outlet Locations, page 14) may be adjusted to meet specific requirements. The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall.

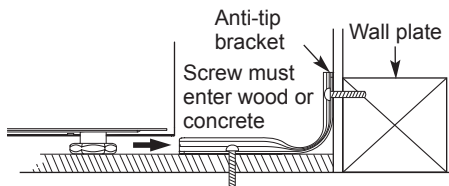
Installation Clearances



Dimensions



Installing the Anti-tip Device



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

⚠ WARNING

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

Providing Adequate Gas Supply

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

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

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

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

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

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

Connecting the Range to Gas

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

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

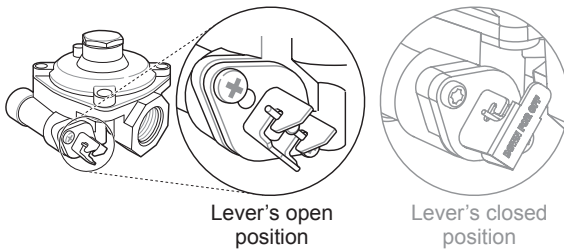
A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

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

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

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



NOTE

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

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

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

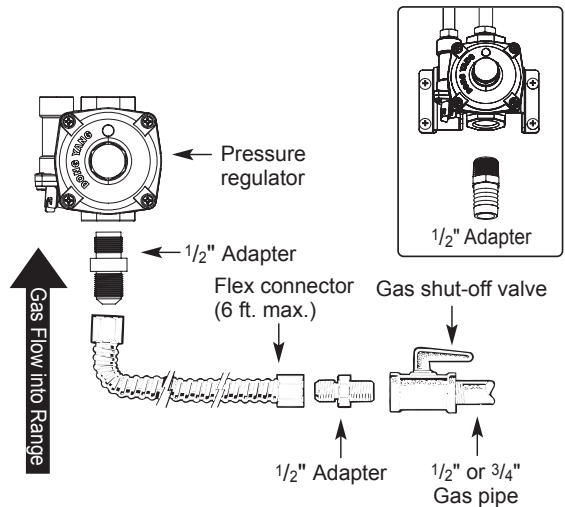
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

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

! WARNING

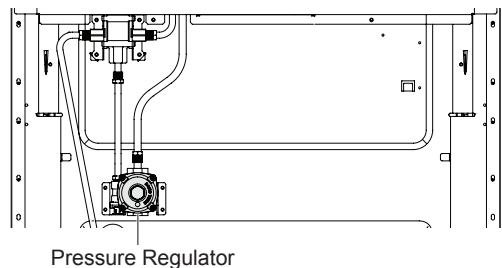
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2" psig (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



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

Pressure Regulator Position



Electrical Connections

Electrical Requirements

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

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

Grounding

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

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

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

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

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

A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces.

Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but the occasional resetting of the circuit can become an annoyance.

Preferred Method



Do not use an adapter plug. Disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Sealing the Openings

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



CAUTION

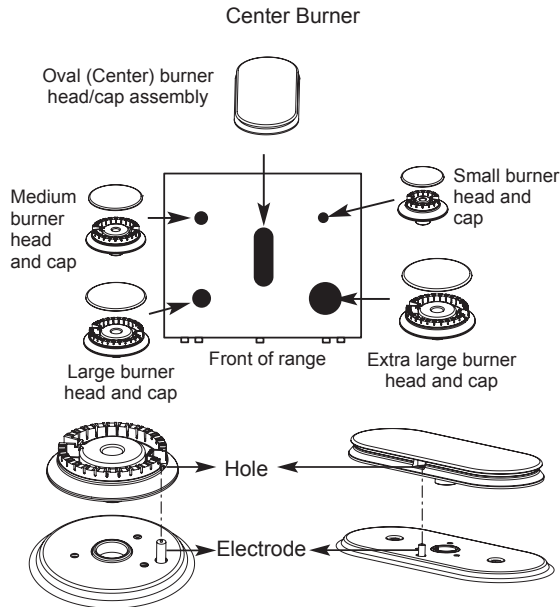
Have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Assembling the Surface Burners

CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

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



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

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

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

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

Quality of Flames

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



A Yellow flames - Call for service.



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



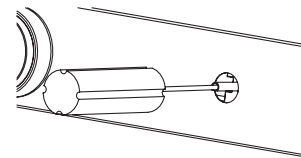
C Soft blue flames - This is normal for natural gas.

NOTE

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

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

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



Center adjustment screw

NOTE

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

- 5 Replace the knob.
- 6 Test the flame stability.

Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.
- 7 Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Operation of Bake / Broil Burners

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

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

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

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

- 1 Press the **Broil**. **Hi** appears in the display.
- 2 Make sure the door is closed.
- 3 Press the **Start**.

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

NOTE

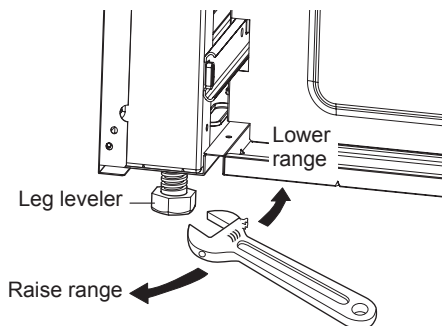
Do not try to light either the Bake or Broil burners during a power outage. The range has an electrical ignition system and cannot be used without power.

Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

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

Leveling the Range

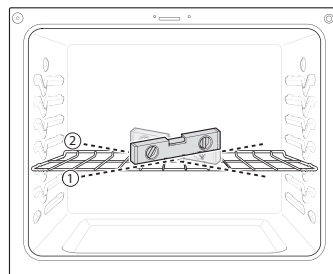
Level the range by adjusting the leveling legs. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



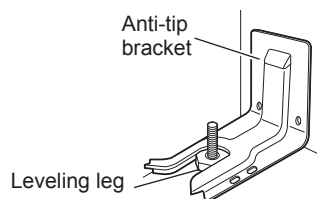
Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

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



Engaging the Anti-tip Device



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

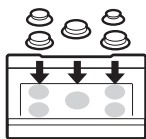
OPERATION

Gas Surface Burners

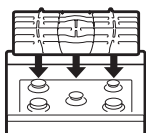
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



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



CAUTION

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

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

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

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

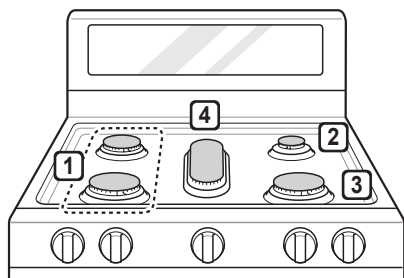
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

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

Burner Locations

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



1 Medium and Large Burners

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

2 Small Burner

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

3 Extra Large Burner

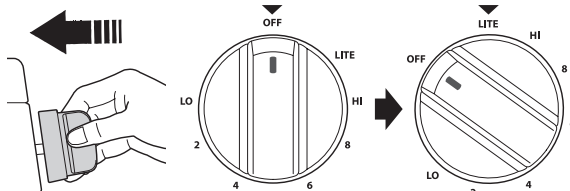
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in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

4 Oval Burner

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

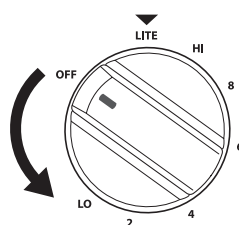
Using the Gas Surface Burners

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



The electric spark ignition system makes a clicking noise.

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

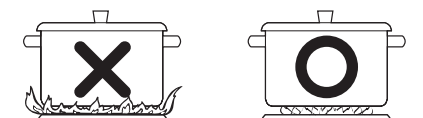


CAUTION

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

Setting the Flame Size

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



CAUTION

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

NOTE

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

In Case of Power Failure

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

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

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

CAUTION

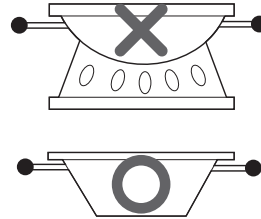
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

Range-Top Cookware

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

Using a Wok

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



Use flat-bottomed wok

CAUTION

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

Using Stove-Top Grills

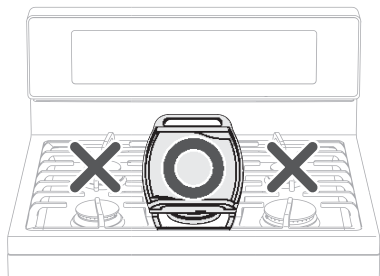
Do not place stove-top grills on the burner.



CAUTION

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

Using the Griddle

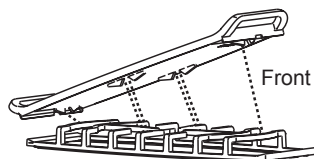


The non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

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

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



CAUTION

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

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

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	-	HI
Pancakes	HI 10 min.	HI
Hamburgers	HI 10 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 10 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 10 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 10 min.	HI

NOTE

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

IMPORTANT NOTES

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

The Oven

Before Use

Read all instructions before using.

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

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

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



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

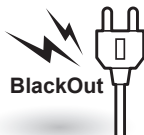
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

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

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

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

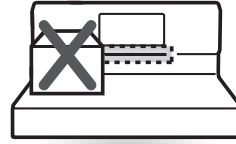


CAUTION

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

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

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



CAUTION

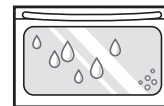
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop,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

Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.



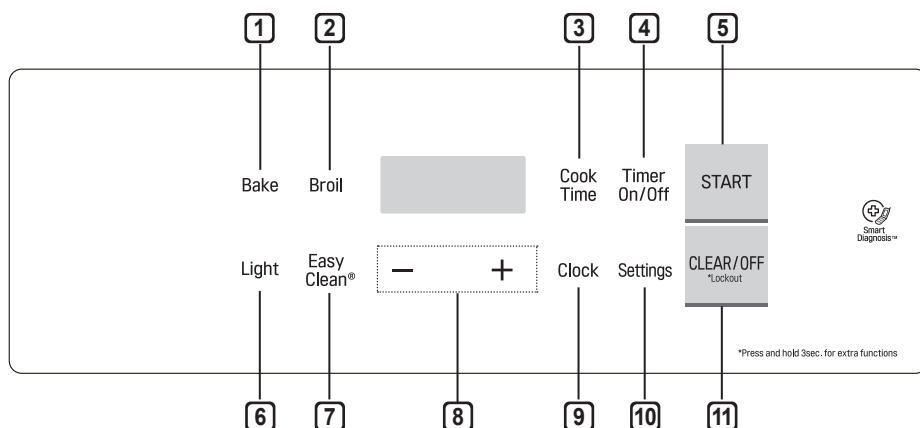
You may see condensation on the oven door glass.

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

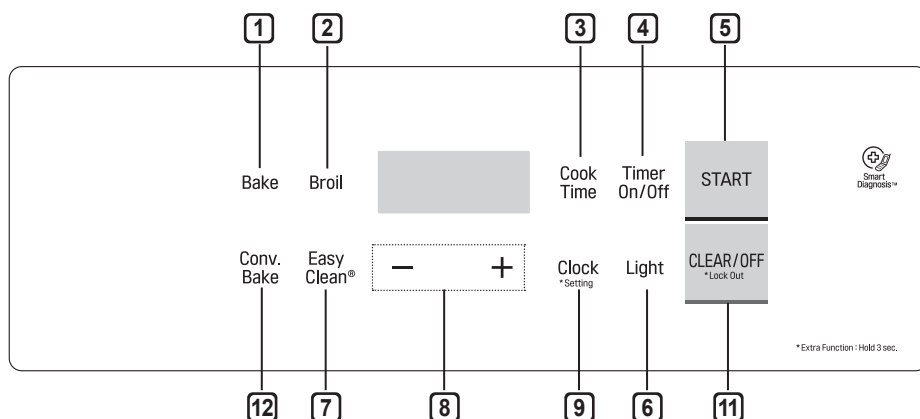


Control Panel Overview

For Model: LRG3061**, LRG3060**



For Model: LRG3193**



1 Bake

Press the button to enter the normal bake function.

2 Broil

Press the button to select the broil function.

3 Cook Time

Press and then use the + and – buttons to set the desired cook time.
The oven shuts off when the cooking time runs out.

4 Timer On/Off

Press to select the timer feature.

5 START

Must be pressed to start any cooking or cleaning function.

6 Oven Light

Press the button to turn the oven light on or off.

7 EasyClean®

Cleans a lightly soiled oven automatically. See EasyClean® in the Care and Cleaning section.

8 +/-

Enters or changes time and oven temperature.
Sets HI or LO broil.

9 Clock

- Press and then use the + and - buttons to set the time of day.
- Press and hold the button for 3 seconds to change the special settings (for model: LRG3193).

10 Setting

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

11 CLEAR OFF / Lockout

- Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
- Press and hold the button for 3 seconds to activate/deactivate the oven Lockout function.

12 Conv. Bake (For Model: LRG3193)

Press the button to select baking with the convection function.

Changing Oven Settings

Clock

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

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press **+/-** button to set the time of day.
- 3 Press **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.

Oven Light

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

Minimum & Maximum Default Settings

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

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

Feature	min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default	
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
Broil		Lo	Hi	
Bake		170 °F / 80 °C	500 °F / 260 °C	350 °F / 175 °C
EasyClean®				20 min.

Timer On/Off

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

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

- 1 Press **Timer On/Off** button once to set the time in hours and minutes, or press the button twice to set the time in minutes and seconds. **TIMER** flashes in the display.
- 2 Press **+** or **-** button until the desired time appears in the display.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

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

- 4 When the timer reaches 0:00, **End** shows in the display. The clock beeps 15 seconds until the **Timer On/Off** button is pressed.

NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.

Cancelling the Timer

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

Settings

For Model: LRG3193

Press and hold **Clock** for three seconds. Then press the **Clock** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

For Model: LRG3061, LRG3060

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

The **Settings** button allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius
- Set the Convection Auto Conversion Function (for model: LRG3193)

Setting the Hour Mode

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

For Model: LRG3193

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **+/-** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

For Model: LRG3061, LRG3060

- 1 Press **Settings** once.
- 2 Press **+/-** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

This oven may cook differently from the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. After becoming more familiar with the oven, if you notice a pattern of over- or underheating, follow these steps to adjust the thermostat.

NOTE

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

For Model: LRG3193

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 3 Using the + button, enter the amount you wish to increase the temperature.
- 4 Using the – button, enter the amount you wish to decrease the temperature.
- 5 Press **Start** to accept the change.

For Model: LRG3061, LRG3060

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Using the + button, enter the amount you wish to increase the temperature.
- 3 Using the – button, enter the amount you wish to decrease the temperature.
- 4 Press **Start** to accept the change.

NOTE

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

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

For Model: LRG3193

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 3 Press +/- to turn the light on/off.
- 4 Press **Start** to accept the change.

For Model: LRG3061, LRG3060

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

Adjusting the Beeper Volume**For Model: LRG3193**

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 3 Press +/- to select Hi, Lo or Off.
- 4 Press **Start** to accept the change.

For Model: LRG3061, LRG3060

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press +/- to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

For Model: LRG3193

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 3 Press +/- to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 4 Press **Start** to accept the change.

For Model: LRG3061, LRG3060

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press +/- to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **Start** to accept the change.

Setting the Convection Auto Conversion Function (For Model: LRG3193)

When using convection bake, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. This feature is activated so that the display will show the actual converted temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the START button, the display will show the converted temperature of 325°F.

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 3 Press the **+/-** button to switch Auto Conversion on or off.
- 4 Press **START** to accept the change.

Lockout

The Lockout feature disables most oven controls. It does not disable the timer or interior oven light or lock the oven door.

- 1 Press and hold the **Clear/Off** button for three seconds. A melody sounds and **LOCKED** appears in the display.
- 2 To deactivate the Lockout feature, press and hold the **Clear/Off** button for three seconds.

Cook Time (Timed Cook)

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

Setting a Timed Cook

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Press **+/-** button to set the time of day.
- 3 Press the **Start** button. The clock is set, and the display reflects the change after a short delay.

Removing and Replacing the Oven Racks



CAUTION

- Replace the oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking performance and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing Racks

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

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

Replacing Racks

- 1 While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support*
- 2 Tilt the front end of the rack up.
- 3 Push the rack in.
- 4 Check that the rack is properly in place.

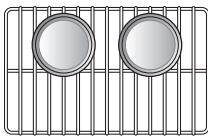
*When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Recommended Baking and Roasting Guide

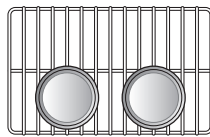
- Center pans on racks for best baking results. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1½" of air space around it. Do not allow pans to touch the walls of the oven.
- If cooking on single rack, place the standard rack in the position suggested in the charts on the following pages. Center the cookware as shown in the single rack baking image.
- If cooking on multiple racks in the oven, place standard racks in positions 3 and 5. For best results, place the cookware as shown.

Multiple Rack Baking

For Model: LRG3193

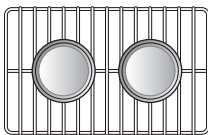


Standard rack
(Position 3)

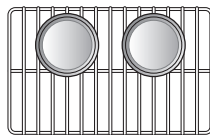


Standard rack
(Position 5)

For Model: LRG3061, LRG3060

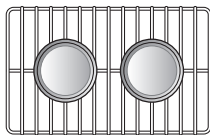


Standard rack
(Position 3)

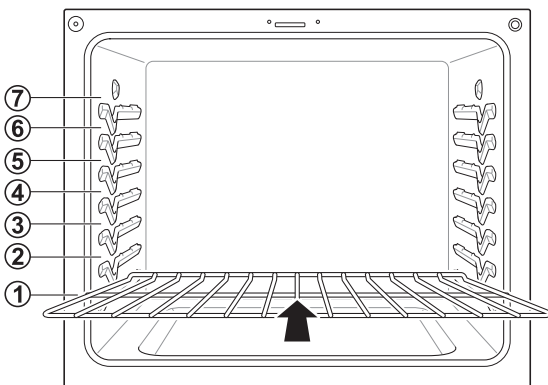


Standard rack
(Position 5)

Single Rack Baking



Standard rack



Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

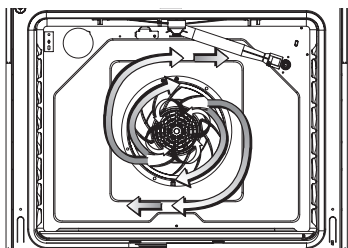
- Press **Bake**. 350° appears in the display and **BAKE** flashes.
- Select the oven temperature. Press or press and hold the **+** or **-** buttons.
 - Press the **+** button to increase the temperature.
 - Press the **-** button to decrease the temperature.
- Press **Start** to accept the temperature change. As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.
- When cooking is complete, press **Clear/Off**.
- Remove food from the oven.

Changing the Temperature while Cooking

- Press **Bake**.
- Press **+** or **-** button until the desired temperature is displayed.
- Press **Start**.

Convection Bake (For Model: LRG3193)

Convection baking allows for even cooking and excellent results when using multiple racks at the same time. It can also shorten the cooking time.



Benefits of Convection Bake

- Evenly baked results using multiple racks.
- Faster cooking time.

Setting the Convection Bake Function

- 1 Press the **Conv. Bake** button. The display will flash **350°F**.
- 2 Select the oven temperature. Press or press and hold the **+** or **-** touch pads until the display shows **375°F**.
- 3 Press the **START** button.
- 4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off.

The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV**.

NOTE

- When cooking using the convection cycle, the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION". Your range comes with this feature **ENABLED**. To **DISABLE** the auto conversion feature, see "Setting Convection Auto Conversion Function" in the Operating Instructions section of this manual.
- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.

Baking Chart

This chart is only for reference. Adjust the cook time according to the recipe.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	2 or 3
Angel food cake, bundt or pound cakes	3
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	4
Casseroles	4
Roasting	1 or 2

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.

Broil

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

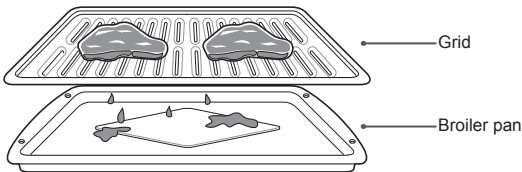
The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

CAUTION

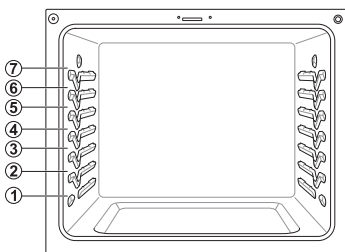
- Do not use a broiler pan without a grid. The oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Never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

NOTE

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



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



Setting the Oven to Broil

- 1 Press **Broil** once for Hi and twice for Lo.
- 2 Press **Start**.
- 3 Allow the broiler to preheat for five minutes.
- 4 Place food in the oven.
- 5 Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

WARNING

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

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

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

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

NOTE

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

- 6 When broiling is finished, press **Clear/Off**.

NOTE

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

Recommended Broiling Guide

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

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

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

NOTE

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

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

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

MAINTENANCE

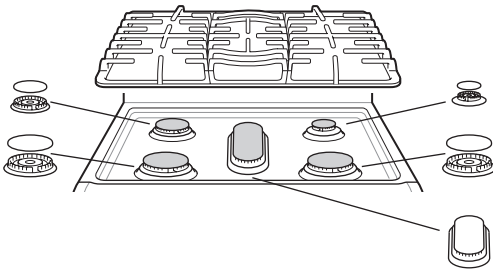
Gas Surface Burners

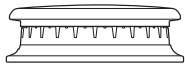
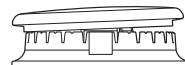
CAUTION

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

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



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

Cleaning Burner Heads/Caps

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

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

CAUTION

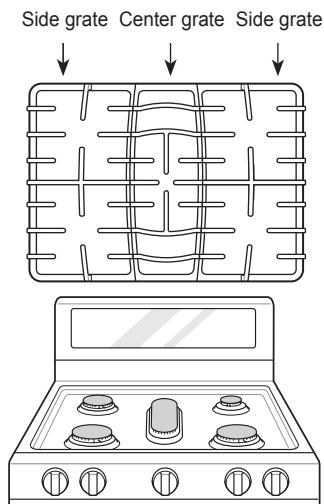
- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

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

Burner Grates

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



NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.

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

Cleaning the Cooktop Surface

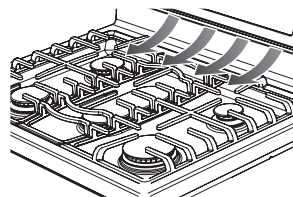
CAUTION

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

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

Oven Air Vents

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



CAUTION

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

NOTE

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

Control Panel

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

Front Manifold Panel and Knobs

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

CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.
- To clean the knobs, make sure that they are in the **Off** position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the **Off** position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.

NOTE

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

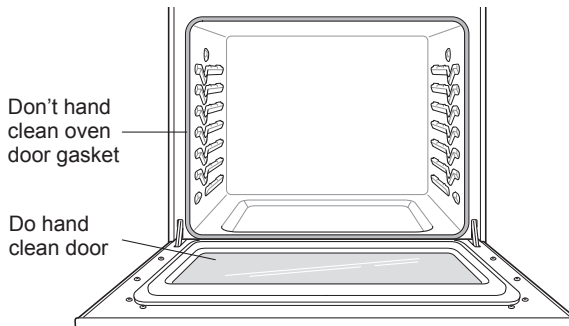
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number: 1-800-243-0000 (USA), 1-888-542-2623(CANADA) or visit our website at: www.lg.com

Oven Door

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

CAUTION

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



Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

Oven Racks

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

When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean® feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

Benefits of EasyClean®

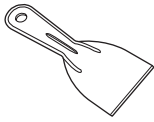
- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
 - Delays the need for a self-clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter self-clean time

NOTE

Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. If the range does not include a self-clean option, clean the oven regularly using the EasyClean® feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

EasyClean® Instruction Guide

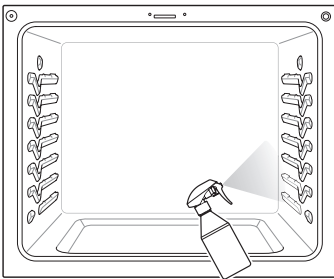
- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

- 3 Fill a spray bottle with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least 1/5 of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5 Spray or pour the remaining water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

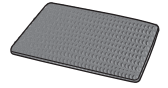
- 6 Close the oven door.
Press **EasyClean®**.
Press **Start**.

CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean® cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean® cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 7 A tone will sound at the end of the 20 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
- 8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

- 9 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

- 10 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

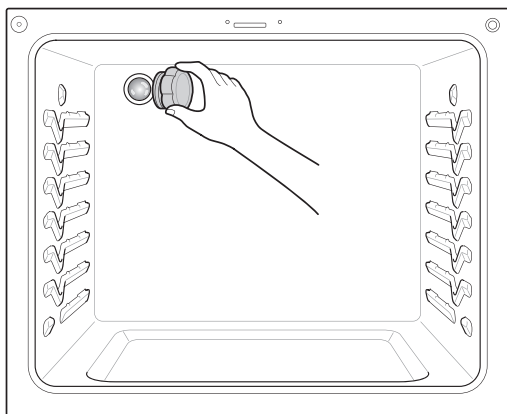
Changing the Oven Light

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

WARNING

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

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



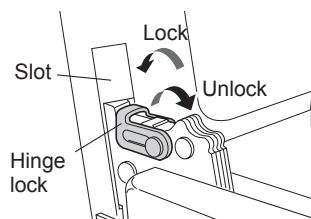
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

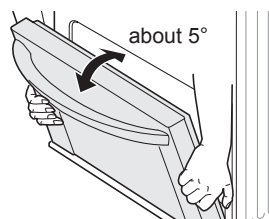
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

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



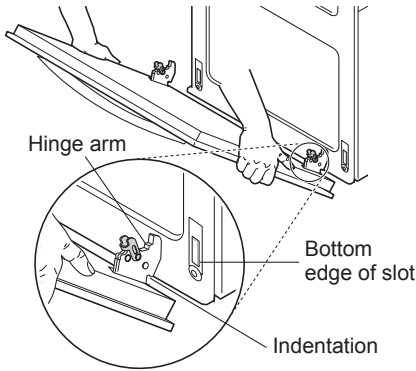
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



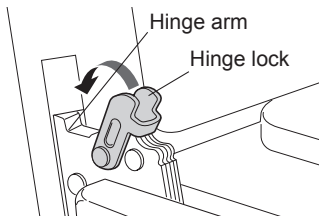
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

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



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



- 5 Close the oven door.

Removing the Drawer

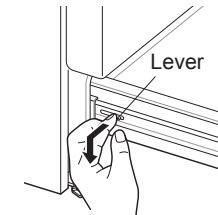


CAUTION

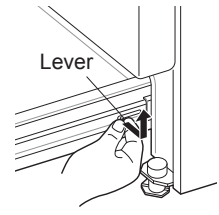
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electric shock.

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

- 1 Fully open the drawer.
- 2 Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever. You may need to pull the levers out slightly to bypass the screws in the glides.



Push down with finger



Pull up with finger

- 3 Pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

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

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

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

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

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

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

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

Why is the time flashing?

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

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

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

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

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

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. **LOCKED** will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds.

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

The EasyClean® cycle only helps to loosen light soils in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range is required after running the EasyClean® cycle.

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

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean.

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

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the 1/5 of spray recommended.

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

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

Do I need to use the full contents of the spray bottle for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 4/5 of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/5 of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with water, a scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

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

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

Before Calling for Service

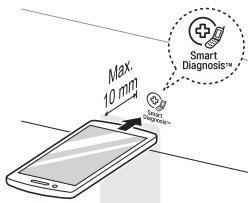
Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

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

Symptoms	Possible Cause / Solution						
<p>Oven control beeps and displays an F error code.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service. • Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service. <table border="1" data-bbox="842 208 1281 336" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 208 948 247">CODE</th> <th data-bbox="948 208 1281 247">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 247 948 291">F-3</td> <td data-bbox="948 247 1281 291">Key error</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 291 948 336">F-9</td> <td data-bbox="948 291 1281 336">Oven not heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key error	F-9	Oven not heating
CODE	CAUSE						
F-3	Key error						
F-9	Oven not heating						
<p>Clock is flashing.</p>	<p>Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Clear/Off button. Reset the clock and any cooking function.</p>						
<p>Strong odor.</p>	<p>An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.</p>						
<p>Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.</p>	<p>Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.</p>						
<p>When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.</p>	<p>This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.</p>						

SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

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



Smart Diagnosis™ through the Customer Information Center

- For appliances with the  or  logo

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

- 1 Call the LG call center at: (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.
- 2 When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of the phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

NOTE



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

- 3 Press and hold the **Start** button for three seconds.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.
- 5 Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

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

LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- For appliances with the  or  logo

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

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

- 1 Download the LG SmartThinQ application on your smart phone.
- 2 Open the LG SmartThinQ application on your smart phone. Touch Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
- 3 Follow directions of the application. Using 'Tag On' is recommended but, if it does not work well, the application will show how to use Audible Diagnosis.
- 4 Touch [?] in the LG SmartThinQ application for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- Call quality differences by region may affect the function.
- Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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

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

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

Gas Oven

One (1) year from the date of original retail purchase

Parts and Labor (internal/functional parts only)

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

LGECI'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LGECI MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LGECI. LGECI DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LGECI, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. LGECI'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.


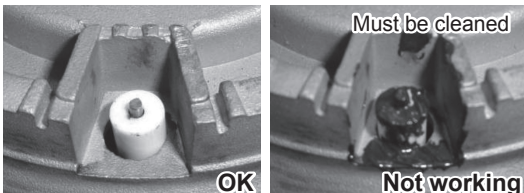
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts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


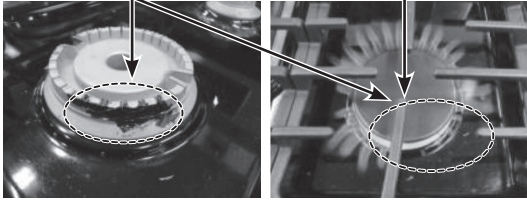
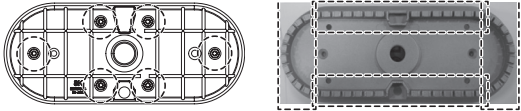
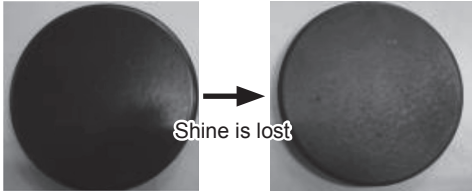
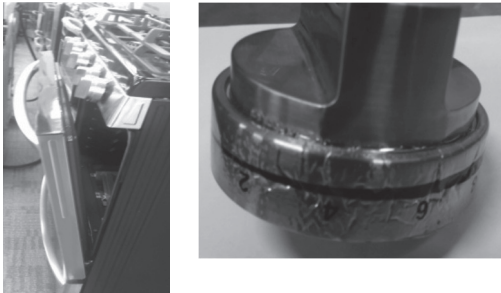
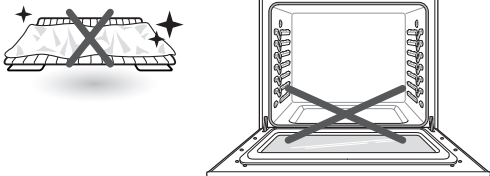
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

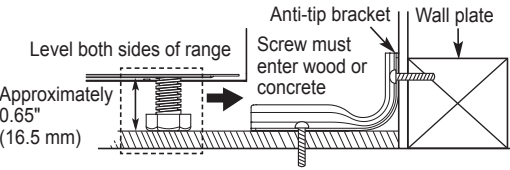
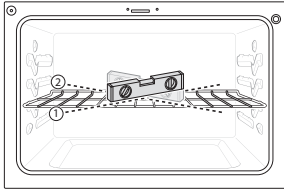
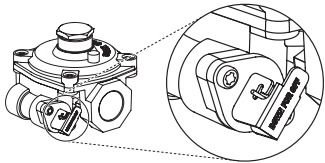
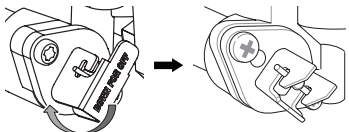
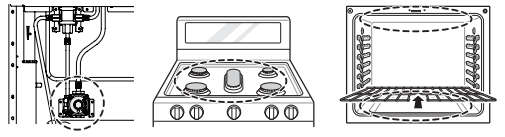
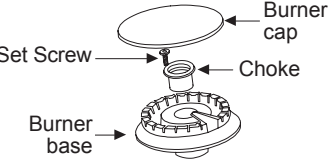

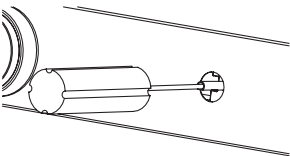
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LGECI. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual.

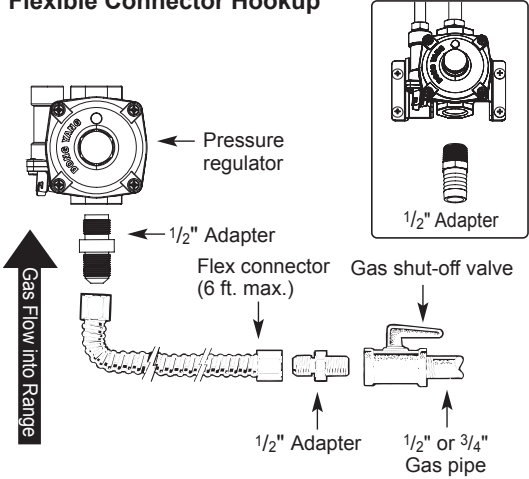
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect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

Not Covered by Warranty

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

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Uneven flame 	<p>1. Improper burner cap installation</p> <p>Burner cap is properly seated. Burner cap is NOT properly seated.</p>  <p>2. Burner ports clogged by food residue</p> <p>Ports blocked by dirt Flames uneven</p>  <p>* Oval burner</p> <p>To clean: Release 6 nuts Clean outside edges with toothbrush</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush. • Oval burner <ol style="list-style-type: none"> 1) Release 6 nuts 2) Clean residue using toothbrush
<ul style="list-style-type: none"> • Burner cap color changes and becomes dull 	<p>1. Scratching</p> <p>2. Use of detergent or abrasive cleansers</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
<ul style="list-style-type: none"> • Knobs melt 	<p>Improper usage</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
<ul style="list-style-type: none"> • Oven or racks are stained after using aluminum foil 	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
<ul style="list-style-type: none"> • Flame or power is weak 	<p>Gas pressure may be weak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with gas supplier first

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Surface is not level • Oven is tipping 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly   <p>Use carpenter's level to check level.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first
<ul style="list-style-type: none"> • Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working. 	<p>The gas pressure regulator valve is closed.</p>  <p>Lever's closed position</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the regulator valve is in the open position. • If the regulator valve is closed, rotate the lever to open the valve.  <p>Lever's closed position Lever's open position</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Flames too big on converted cooktop (NP → LP) 	<p>The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop nozzles, broil/bake nozzles.)</p>  <p>regulator cooktop nozzles broil/bake nozzles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first • Refer to installation manual
<ul style="list-style-type: none"> • Flame is too small or too large 	<p>17K burner needs choke.</p>   <p>choke</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first • Refer to installation manual
<ul style="list-style-type: none"> • Flame is too small or too large 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  <p>Center adjustment screw</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Gas smell 	<p>Improper connection</p> <p>Flexible Connector Hookup</p>  <p>The diagram illustrates the correct assembly for a flexible gas connector. It shows a pressure regulator connected to a 1/2" adapter, which is then connected to a flex connector (6 ft. max.). The flex connector is connected to another 1/2" adapter, which is finally connected to a gas shut-off valve. The gas shut-off valve is connected to a 1/2" or 3/4" gas pipe. An arrow labeled 'Gas Flow into Range' points towards the pressure regulator.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE:

Call 1-888-542-2623 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.com>

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, YOU AND LG BOTH IRREVOCABLY AGREE TO WAIVE THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LGECI Legal Team at 20 Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (the "Notice of Dispute"). You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days of LG's receipt of the Notice of Dispute, the dispute shall be resolved by binding arbitration in accordance with the procedure set out herein. You and LG both agree that, during the arbitration proceeding, the terms (including any amount) of any settlement offer made by either you or LG will not be disclosed to the arbitrator until the arbitrator determines the dispute.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after LG's receipt of the Notice of Dispute, you and LG agree to resolve any claims between you and LG only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below, or you reside in a jurisdiction that prevents full application of this clause in the circumstances of the claims at issue (in which case if you are a consumer, this clause will only apply if you expressly agree to the arbitration). To the extent permitted by applicable law, any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, except to the extent such a prohibition is not permitted at law, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis except to the extent this prohibition is not permitted at law in your province or territory of jurisdiction as it relates to the claims at issue between you and LG.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be private and confidential, and conducted on a simplified and expedited basis before a single arbitrator chosen by the parties under the provincial or territorial commercial arbitration law and rules of the province or territory of your residence. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. This arbitration provision is governed by your applicable provincial or territorial commercial arbitration legislation. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that, issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the province or territory of your purchase shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your purchase for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the applicable arbitration rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the applicable laws), then the payment of all arbitration fees will be governed by the applicable arbitration rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the applicable arbitration rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely (1) on the basis of documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the applicable arbitration rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the applicable arbitration rules. Any in-person arbitration hearings will be held at the nearest, most mutually-convenient arbitration location available within the province or territory in which you reside unless you and LG both agree to another location or agree to a telephonic arbitration.

Severability and Waiver. If any portion of this Limited Warranty (including these arbitration procedures) is unenforceable, the remaining provisions will continue in full force and effect to the maximum extent permitted by applicable law. Should LG fail to enforce strict performance of any provision of this Limited Warranty (including these arbitration procedures), it does not mean that LG intends to waive or has waived any provision or part of this Limited Warranty.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out;" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and

(d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair and clicking on "Find My Model & Serial Number").

In the event that you "Opt Out", the law of the province or territory of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not be permitted for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG agree to attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your residence for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

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

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À GAZ

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

AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce manuel n'est respectée, un incendie ou une explosion peut en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- **CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - Ne touchez aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- L'installation et tout entretien doivent être effectués par un installateur ou un agent de service qualifié, ou par le fournisseur de gaz.

LRG3061** LRG3193** LRG3060**



MFL33029629

www.lg.com

Copyright © 2017 - 2019 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12 APERÇU DU PRODUIT

- 12 Pièces
- 12 Accessoires

13 INSTALLATION

- 13 Avant d'installer la cuisinière
- 14 Installation de la cuisinière
- 16 Alimentation en gaz adéquat
- 17 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
- 18 Branchements électriques
- 18 Scellage des ouvertures
- 19 Assemblage des brûleurs de surface
- 19 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface
- 20 Mise au niveau de la cuisinière
- 20 Enclenchement du dispositif antibasculement

21 FONCTIONNEMENT

- 21 Brûleurs de surface au gaz
 - 22 Emplacements des brûleurs
 - 22 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 22 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 23 En cas de panne de courant
 - 23 Batterie de cuisine pour utilisation sur la table de cuisson
 - 23 Utilisation d'un wok
 - 23 Utilisation des grils de la table de cuisson
 - 24 Utilisation de la plaque chauffante
- 25 Four
- 26 Aperçu du panneau de commande
- 27 Modification des réglages du four
 - 27 Clock (Horloge)
 - 27 Oven Light (Lampe du four)
 - 27 Réglages minimum et maximum par défaut
 - 28 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)

- 28 Settings (Réglages)
 - Réglage du mode horaire
 - Réglage de la température du four
 - Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage
 - Réglage du volume de l'avertisseur
 - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
 - Comment configurer la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (Pour le modèle: LRG3193)
- 30 Lockout (Verrouillage)
- 30 Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])
- 30 Retrait et remise en place des grilles du four
- 31 Recommandations pour la cuisson et le rôtissage au four
- 31 Bake (Cuisson)
- 32 Cuisson par convection (Pour le modèle : LRG3193)
- 33 Broil (Grillage)

35 ENTRETIEN

- 35 Brûleurs de surface au gaz
- 36 Foyers de brûleurs
- 36 Nettoyage de la table de cuisson
- 36 Événements du four
- 37 Panneau de contrôle
- 37 Boutons et panneau du collecteur avant
- 37 Nettoyage de l'extérieur
- 38 Directives d'entretien de la porte
- 38 EasyClean®
- 40 Remplacement de la lampe du four
- 40 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

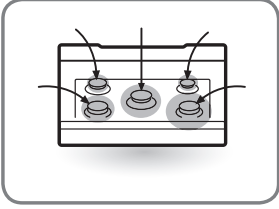
42 DÉPANNAGE

- 42 FAQ
- 44 Avant d'appeler le réparateur

46 FONCTION SMART DIAGNOSIS^{MC}

47 GARANTIE LIMITÉE

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



Plusieurs tailles de brûleurs au gaz

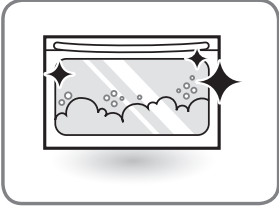
Choisissez le brûleur le plus approprié en fonction des dimensions de l'ustensile de cuisson utilisé.

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



Cuisinière à gaz pratique et sécuritaire

Permet de cuisiner de manière pratique et sécuritaire.



Autonettoyage et EasyClean®

Fonctions utiles facilitant le nettoyage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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



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



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



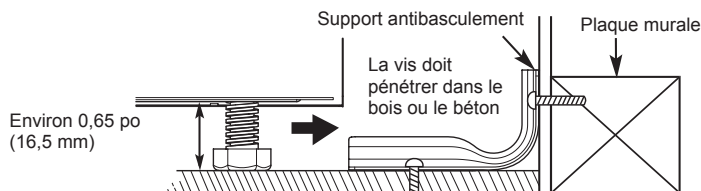
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

- TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
 - DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.
 - INSTALLEZ LES SUPPORTS ANTIBASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE.
 - CONSULTEZ LES DIRECTIVES D'INSTALLATION.
 - Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
 - Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux).
 - Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
 - Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
 - Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Pour éviter le basculement, ne laissez personne monter ou s'asseoir sur la porte. Installez le support antibasculement fourni avec cette cuisinière.
 - La cuisinière pourrait alors basculer et des blessures pourraient être causées par des liquides chauds ou des aliments renversés, ou par la cuisinière elle-même.
 - Si la cuisinière doit être déplacée loin du mur à des fins de nettoyage, de réparation ou pour d'autres raisons, veillez à ce que le support antibasculement soit correctement réenclenché au moment de sa remise en place contre le mur.



- Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être stabilisée par l'installation adéquate des supports antibasculement.
- Pour vérifier si le support antibasculement est adéquatement installé, enlevez tout objet de la table de cuisson. Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dossier de la cuisinière et essayez de la basculer avec précaution vers l'avant. Assurez-vous que les supports antibasculement sont engagés.
- Retirez le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement et vérifiez visuellement si le pied de nivellement arrière est bien inséré dans le support antibasculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour installer correctement le support antibasculement

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

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



AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais votre cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez votre cuisinière. Soyez prudent lorsque vous désirez atteindre des objets placés dans des armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four, et causer des brûlures graves.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles (comme de l'essence) ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne placez jamais de matériaux inflammables dans le four ou près de la table de cuisson.
- Évitez de laisser de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière.
- N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau. Ne touchez jamais une poêle ou une casserole enflammée. Fermez l'appareil. Sur un brûleur de surface, étouffez les flammes d'une casserole en feu en la recouvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau. Utilisez un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse. Il est possible d'éteindre un feu de graisse en le recouvrant de bicarbonate de soude ou bien à l'aide d'un produit chimique sec multifonction ou d'un extincteur à mousse. Il est possible d'éteindre les flammes dans le four ou le tiroir en fermant la porte du four ou du tiroir et en arrêtant l'appareil, ou en utilisant un produit chimique sec multifonction ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir pour ranger des objets.
- Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher.

AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les événements (trous d'aération) de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.
- N'obstruez jamais le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant l'évent ou les entrées d'air du four. Cela limiterait la circulation de l'air vers les brûleurs et pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- Le fait de poser les pieds, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs pourrait causer des blessures graves et aussi endommager la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être réalisé conformément aux instructions du fabricant.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- N'appliquez aucun nettoyant à four commercial sur le fini du four ni sur toute autre partie de celui-ci. Cela endommagerait le fini.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

MISE EN GARDE

- Tous les objets revêtant un intérêt pour les enfants ne doivent pas être placés dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. En grimper sur la cuisinière pour attraper ces objets, les enfants risquent d'être blessés gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance près d'une cuisinière chaude ou en marche. Ils pourraient subir de graves brûlures.
- Ne les laissez pas se suspendre aux composants de la cuisinière (porte du four, tiroir-réchaud, table de cuisson), y grimper ou s'y tenir. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et ainsi entraîner des blessures graves.
- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

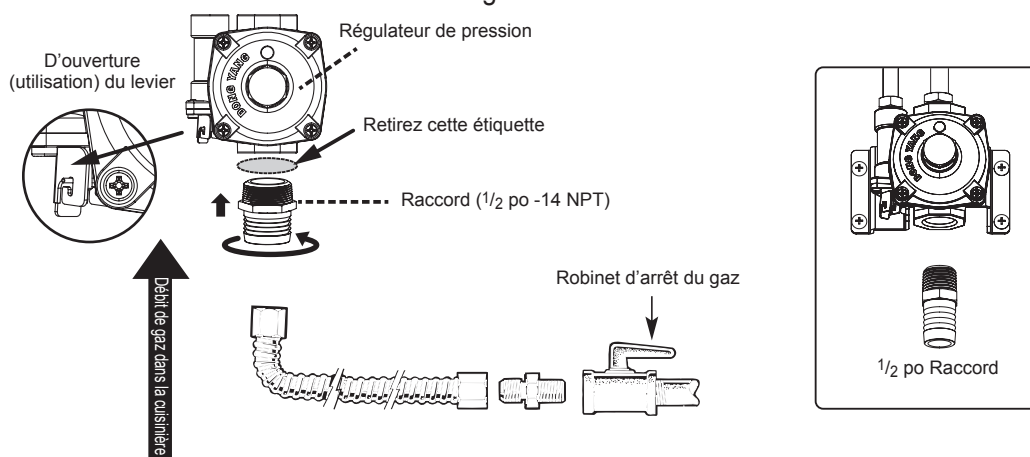


AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de 120 volts mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde du cordon d'alimentation. En cas de doute concernant la mise à la terre du système électrique du bâtiment, vous êtes personnellement responsable et obligé de faire remplacer toute prise sans mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre correctement et conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cette cuisinière.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.

MISE EN GARDE

- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- N'utilisez pas de wok avec support métallique rond placé au-dessus de la grille d'un brûleur de surface. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Cela peut aussi entraîner une hausse des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils autorisés et comporter des risques pour la santé.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.

GRIL

Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.

AVERTISSEMENT

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

- gardez la porte fermée lors de l'utilisation du gril (consultez la section « Gril » du présent manuel); portez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans le four.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

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

FOUR

Si vous ouvrez la porte d'un four chaud, ne vous approchez pas trop près de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les fentes, les trous ou les passages de la partie inférieure du four et ne recouvrez pas une grille complète de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur et représenter un risque d'incendie.
- Ne réchauffez pas les aliments dans un récipient fermé. La pression croissante à l'intérieur du récipient pourrait le faire éclater et causer des blessures.
- Ne recouvrez pas les parois ou le fond du four avec du papier d'aluminium et ne laissez pas du papier d'aluminium toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Cela pourrait représenter un risque d'incendie ou endommager la cuisinière.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
- Insérez les grilles du four dans la position souhaitée quand le four est froid.
- Pour éviter de vous brûler lorsque vous retirez les aliments du four, faites d'abord glisser les grilles vers l'extérieur jusqu'aux butées. Ainsi, en plus, vous ne risquerez pas de vous brûler sur les surfaces chaudes de la porte ou sur les parois du four.
- Lorsque vous insérez ou retirez une grille, portez toujours des gants de cuisine.
- Suivez les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.
- Utilisez uniquement des plats en verre recommandés pour les fours à gaz.
- Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. Les résidus de graisse présents dans la lèchefrite peuvent s'enflammer si le four est utilisé sans que vous ne les ayez retirés au préalable.
- Si la viande est trop près de la flamme pendant la cuisson au gril, la graisse peut s'enflammer. Enlevez l'excédent de graisse pour éviter une flambée.
- Assurez-vous que la lèchefrite est correctement en place afin de minimiser le risque que la graisse s'enflamme.



AVERTISSEMENT

- S'il se produit un feu de graisse dans la lèchefrite, appuyez sur la touche **Clear/Off** et laissez la porte du four fermée de manière à contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Par mesure de sécurité et pour une efficacité de cuisson optimale, laissez toujours la porte fermée pendant la cuisson au four et au gril. Cuire au four ou au gril pendant que la porte est ouverte peut endommager les boutons ou les robinets.
Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant la cuisson ou le refroidissement du four.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

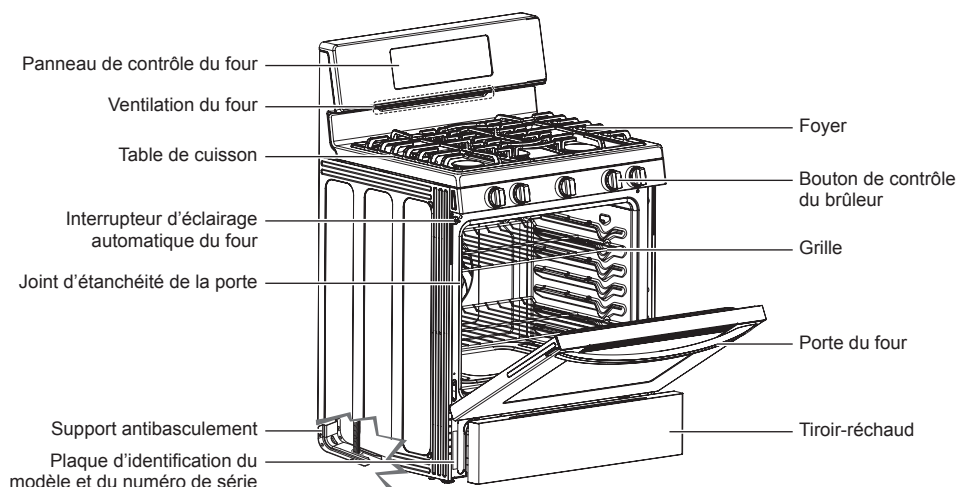
- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 31 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean® plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APERÇU DU PRODUIT

Pièces



Accessoires

Accessoires inclus

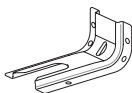


Grille standard (2 ch.)

Plaque (1 ch.)
(LRG3061, LRG3193)

Manuel Du Propriétaire (1 ch.)

Ensemble anti-basculement



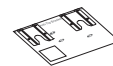
Support antibasculement (1 ch.)



Vis (4 ch.)

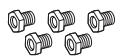


Pièces d'ancrage (4 ch.)



Gabarit (1 ch.)

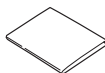
Ensemble de conversion de buse GPL



Buses de surface de cuisson (5 ch.)



Buses de four (2 ch.)



Guide d'installation (1 ch.)



Détendeur (1 ch.)

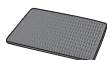


Vis de serrage (1 ch.)

Ensemble EasyClean^{MC} (LRG3061, LRG3193)

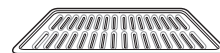


Flacon pulvérisateur (1 ch.)



Tampon à récurer antirayure (1 ch.)

Accessoires facultatifs



Plaque chauffante



Lêchefrite

REMARQUE

- Communiquez avec le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (1 888 542-2623 au Canada) s'il manque des accessoires.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Avant d'installer la cuisinière

Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt de la conduite de gaz du type à bille, le type à manche en forme de T doit être utilisé.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pieds de longueur.

Préparation en vue de l'installation

Outils nécessaires



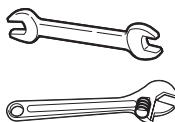
Tournevis Phillips



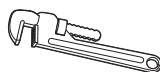
Tournevis plat



Crayon et règle



Clé à molette ou clé ajustable



Clé à tube (2)
(une pour le support)



Niveau

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

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

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière

MISE EN GARDE

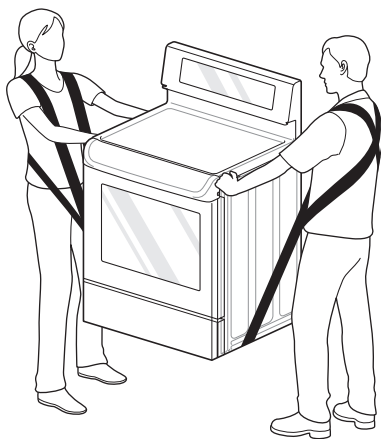
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou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

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

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

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

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



Choix de l'emplacement adéquat

Ne placez pas votre cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture du plancher ou d'un mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiseries.

Comme plusieurs autres appareils ménagers, la cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol.

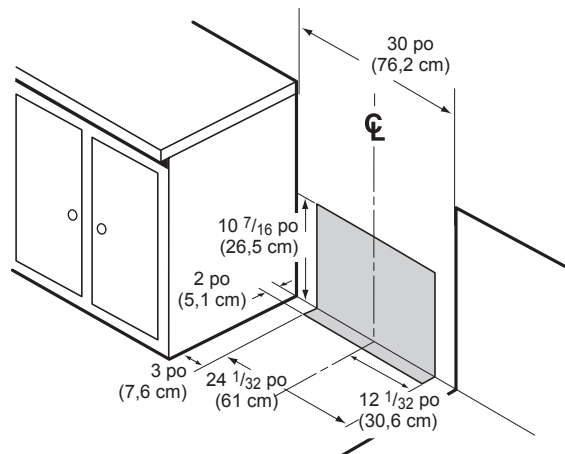
Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas et vers la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion à l'appareil de cuisson au gaz. Il peut en résulter des blessures ou un fonctionnement non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

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

De plus, assurez-vous que le revêtement de plancher puisse résister à des températures d'au moins 167 °F (75 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de votre cuisinière puissent résister à la chaleur générée par la cuisinière, soit jusqu'à 194 °F (90 °C). Consultez les consignes de sécurité pour l'installation comprises dans le présent manuel.

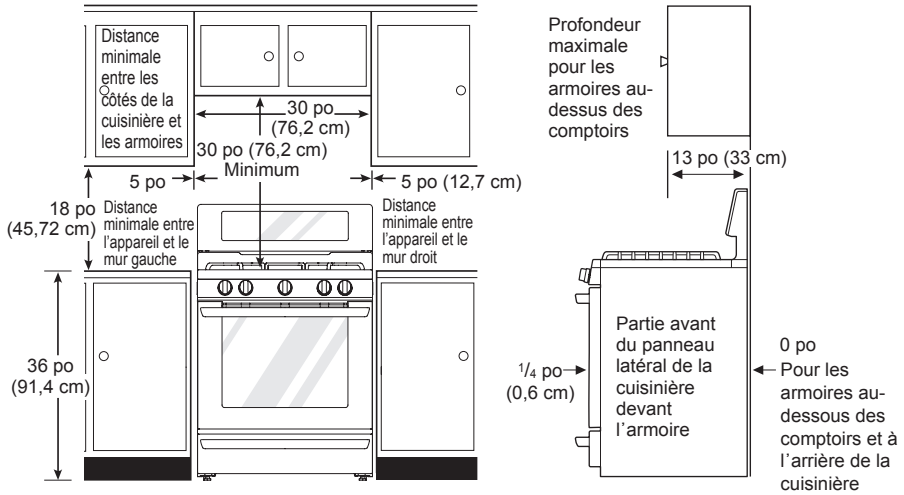
Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique



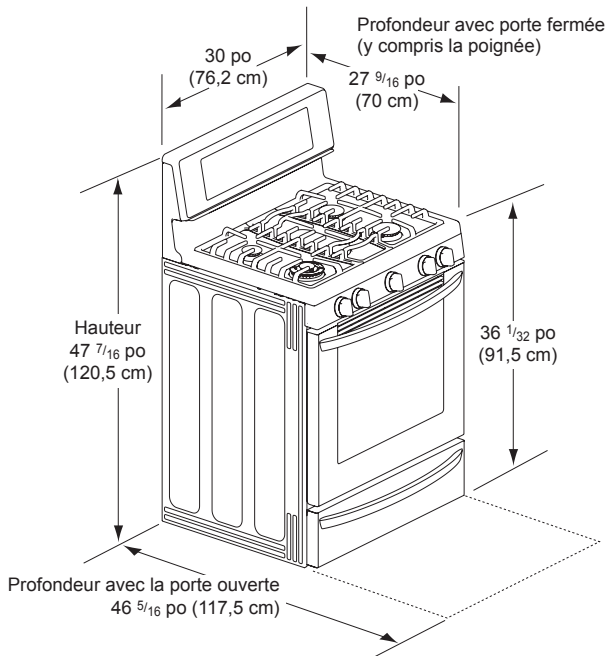
Dimensions et dégagements

Laissez un espace suffisant entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture de conduite (voir la section « Emplacements de la conduite de gaz et de la prise électrique », à la page 14) peut être ajusté pour répondre aux besoins précis. La cuisinière peut être placée à 0 po (accotée) du mur arrière.

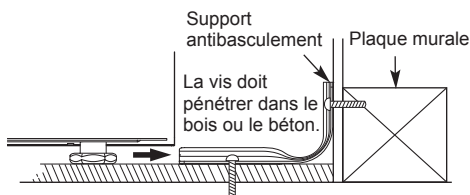
Dégagements pour l'installation



Dimensions



Installation du dispositif antibasculement



Le support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit d'installation. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lisez le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et suivez les étapes.



AVERTISSEMENT

- La cuisinière doit être fixée à l'aide d'un support antibasculement approuvé.
- Si la cuisinière ou le support antibasculement n'est pas bien installé, la cuisinière pourrait basculer si une personne pose les pieds, s'appuie ou s'assoit sur la porte ouverte.
- Après l'installation du support antibasculement, vérifiez qu'il est en place en tentant de basculer la cuisinière vers l'avant.
- La cuisinière a été conçue pour répondre à toutes les normes de basculement de l'industrie dans des conditions normales.
- L'installation du support antibasculement doit répondre à tous les codes locaux relatifs à la fixation d'appareils.
- L'utilisation de ce support ne protège pas contre le basculement de la cuisinière si l'installation n'est pas adéquate.
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

Alimentation en gaz adéquat

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

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

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

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 5 po et 13 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 10 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

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

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

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

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

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

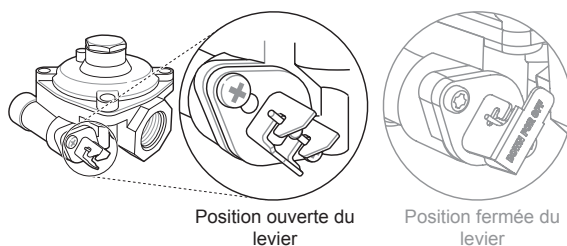
Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

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

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

- 1 Installez un raccord union évasé mâle de 1/2 po ou de 3/4 po dans le filet intérieur NPT du robinet d'arrêt, en faisant attention de retirer le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- 2 Installez un raccord union évasé mâle de 1/2 po sur le filet intérieur NPT de 1/2 po à l'entrée du régulateur de pression. Pour éviter d'endommager l'appareil, utilisez une clé supplémentaire sur le raccord du régulateur de pression.

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



REMARQUE

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

- 3 Branchez un connecteur d'appareil métallique flexible à l'adaptateur sur la cuisinière. Positionnez la cuisinière pour permettre le branchement au robinet d'arrêt.

- 4 Lorsque tous les branchements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position fermée et que la vanne du régulateur de pression est ouverte avant d'ouvrir la vanne d'alimentation principale en gaz. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

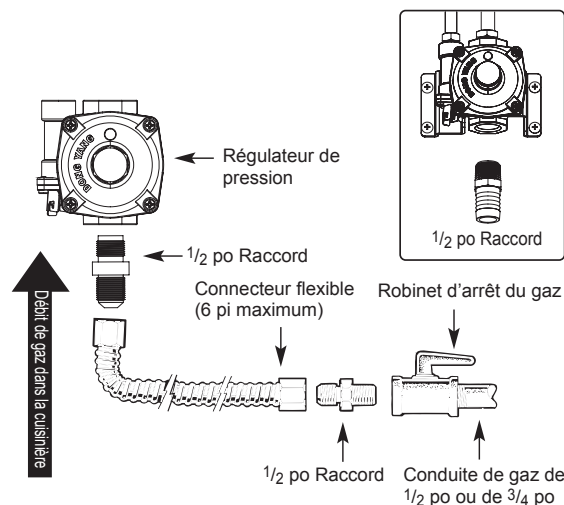
Vérifiez tous les joints de branchement de gaz et les raccords pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez les joints.

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

⚠ AVERTISSEMENT

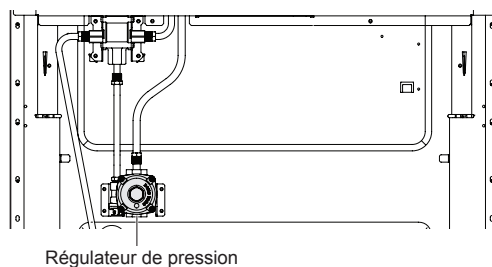
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- Isolez la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de toute vérification de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 po psig (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



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

Position du régulateur de pression



Régulateur de pression

Branchements électriques

Conditions de l'alimentation

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

Si une source électrique externe est utilisée lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70 du Code national de l'électricité.

Mise à la terre

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

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

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

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

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

Des disjoncteurs de fuite de terre ne sont pas requis ou recommandés pour les prises de cuisinière au gaz.

Les disjoncteurs de fuite de terre sont des appareils qui détectent les fuites de courant d'un circuit et éteignent automatiquement le courant lorsqu'un seuil de fuite est détecté. Ces appareils doivent être manuellement réinitialisés par le client. Le Code national de l'électricité exige l'utilisation de disjoncteurs de fuite de terre pour des prises de cuisine installées sur des surfaces de comptoir.

Le rendement de la cuisinière ne sera pas affecté si elle fonctionne sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre, mais la réinitialisation occasionnelle du circuit peut être embêtante.

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

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

L'installation d'appareils conçus pour une installation dans une maison mobile doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) ou bien, quand une telle norme n'est pas applicable, la dernière édition de la norme sur les installations de maisons préfabriquées ANSI A225.1 (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups) ou les codes locaux. Au Canada, l'installation dans une maison mobile doit être conforme aux normes d'installation dans des maisons fabriquées en usine CAN/CSA Z240/MH.

Scellage des ouvertures

Scellez toutes les ouvertures du mur et du plancher une fois les branchements de l'alimentation en électricité et en gaz terminés.

Méthode suggérée



MISE EN GARDE

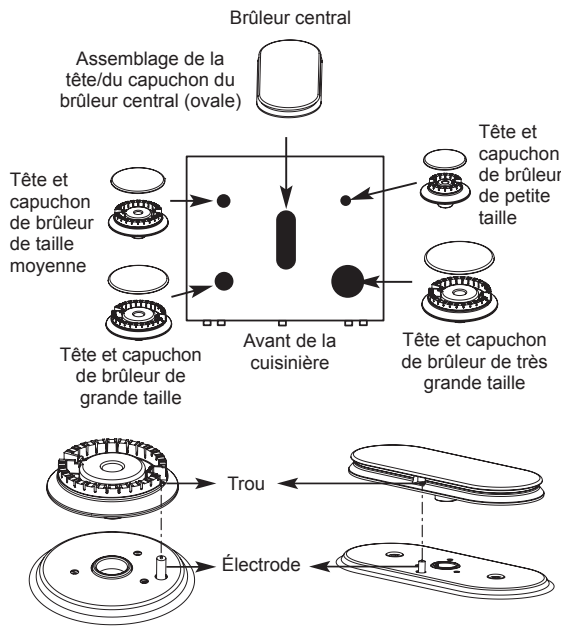
Faites vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

Assemblage des brûleurs de surface

MISE EN GARDE

Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans que toutes les pièces soient en place.

Placez les capuchons des brûleurs et les têtes sur la table de cuisson. Assurez-vous que les capuchons et les têtes sont placés aux bons endroits. Il y a un capuchon et une tête pour le petit, le moyen, le grand et le très grand brûleur ainsi que pour celui du centre (oval).



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

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur et enfoncez celui-ci tout en le tournant en position **Lite**. Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

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

Qualité des flammes

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



A Flammes jaunes – Appelez un technicien.



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



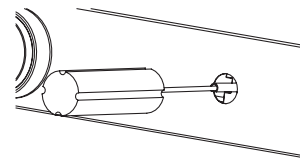
C Douces flammes bleues – Cela est normal pour le gaz naturel.

REMARQUE

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

Ajustement des brûleurs de surface à une flamme basse (Mijoter)

- Allumez tous les brûleurs.
- Tournez le bouton du brûleur qui est ajusté à **Lo**.
- Retirez le bouton.
- Insérez un petit tournevis à tête plate dans la tige de la soupape.



Vis de réglage centrale

REMARQUE

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

- Remplacez le bouton.
- Vérifiez la stabilité de la flamme.

Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton de **Hi** à **Lo**. Si la flamme s'éteint, augmentez la taille de la flamme et revérifiez.

Vérification 2 : Avec le brûleur à **Lo**, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si la flamme est éteinte par les courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmentez la taille de la flamme et vérifiez à nouveau.
- Répétez les étapes 1 à 6 pour chaque brûleur.

Vérification du fonctionnement des brûleurs de cuisson et de grillage

Pour vérifier le brûleur de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Retirez tout l'emballage de la cavité du four.
- 2 Appuyez sur **Bake**. 350 °F s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commence à chauffer.

Pour vérifier le brûleur de grillage, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Appuyez sur **Broil**. L'indication **Hi** apparaît à l'écran.
- 2 Assurez-vous que la porte est fermée.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cela peut prendre de 30 à 90 secondes avant que le brûleur commence à chauffer.

REMARQUE

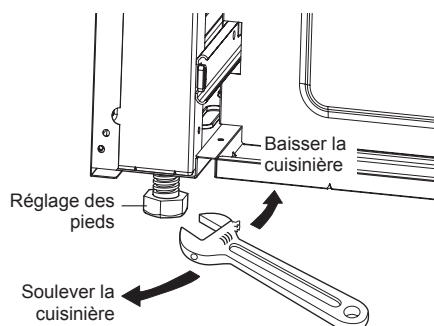
N'essayez pas d'allumer les brûleurs de cuisson ou de grillage pendant une panne d'électricité. La cuisinière a un système d'allumage électrique et ne peut pas être utilisée sans courant.

Ajustement des obturateurs d'air (pour conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés)

La cuisinière est configurée en usine avec les obturateurs d'air ajustés pour une circulation d'air adéquate pour le gaz naturel. Si elle est convertie en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés, suivez les instructions fournies dans la trousse de conversion pour ajuster adéquatement les obturateurs d'air. La conversion en cuisinière aux gaz de pétrole liquéfiés doit être effectuée par un technicien qualifié.

Mise au niveau de la cuisinière

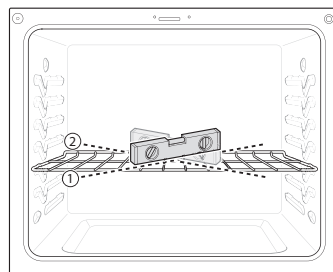
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



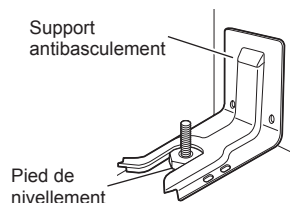
Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

Vérifiez d'abord le sens ①.

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



Enclenchement du dispositif antibasculement



- 1 Glissez la cuisinière contre le mur en vous assurant que le pied arrière glisse dans le support antibasculement.
- 2 Vérifiez si la cuisinière est bien installée en agrippant la partie avant de la table de cuisson et en tentant doucement de basculer la cuisinière vers l'avant.

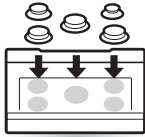
FONCTIONNEMENT

Brûleurs de surface au gaz

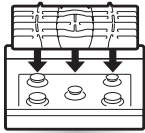
Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.



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



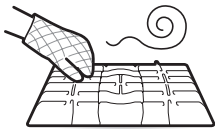
MISE EN GARDE

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

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

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

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



MISE EN GARDE

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

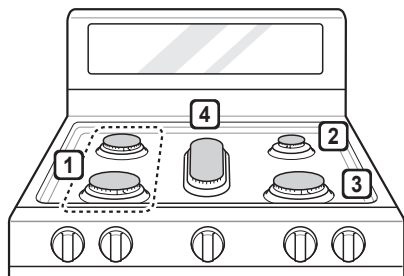
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur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

REMARQUE

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

Emplacements des brûleurs

La table de cuisson de votre cuisinière au gaz possède quatre ou cinq brûleurs scellés, selon le modèle. Ceux-ci peuvent être montés et démontés. Suivez les instructions ci-dessous.



1 Grand et moyen brûleurs

Le grand et le moyen brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des opérations de cuisson. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de **Hi** à **Lo** pour répondre aux diverses exigences en matière de cuisson.

2 Petit brûleur

Le plus petit brûleur est utilisé pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température faible pour une cuisson de longue durée.

3 Très grand brûleur

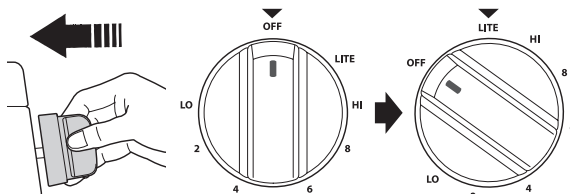
Le très grand brûleur est celui qui offre un rendement maximum. Tout comme les autres brûleurs, il peut être réglé de **Hi** à **Lo** pour une grande variété d'applications culinaires. Ce brûleur est également conçu pour faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide. Il peut être utilisé avec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

4 Brûleur ovale

Le brûleur ovale (au centre) est destiné à être utilisé avec une plaque à cuisson ou une poêle ovale.

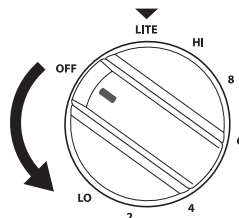
Utilisation des brûleurs de surface au gaz

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



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

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

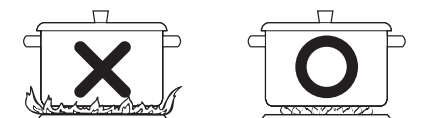


MISE EN GARDE

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

Ajustement de l'intensité de la flamme

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



MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre cuisinière à l'aide d'une allumette.

Les brûleurs qui fonctionnent déjà lorsqu'une panne de courant se produit continueront à fonctionner normalement.

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



MISE EN GARDE

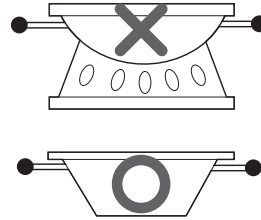
Faites preuve d'une extrême prudence en allumant des brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de subir d'autres blessures.

Batterie de cuisson pour utilisation sur la table de cuisson

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

Utilisation d'un wok

Utilisez un wok de 14 po ou moins et à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille



Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d'un fond plat



MISE EN GARDE

N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait altérer le fonctionnement du brûleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone plus élevés que la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grils de la table de cuisson

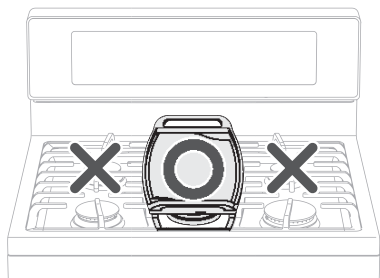
Ne placez pas les grils de la table de cuisson sur le brûleur.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la table de cuisson sur vos brûleurs de surface. Si vous utilisez le grill de la table de cuisson sur le brûleur de surface, cela provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation de la plaque chauffante

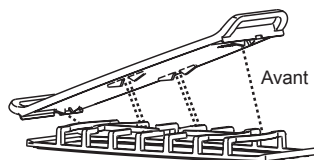


La plaque avec revêtement antiadhésif offre une table de cuisson extralarge pour les viandes, les crêpes ou d'autres aliments généralement préparés avec une poêle à frire.

REMARQUE

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

Comment disposer la plaque : La plaque peut uniquement être utilisée avec le brûleur central. Elle doit être placée correctement sur le foyer central, comme indiqué dans le schéma ci-dessous.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le foyer central lors de l'utilisation de la plaque.
- Ne retirez pas la plaque chauffante jusqu'à ce que les grilles de cuisson, la table de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies.
- La plaque sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du gril. Utilisez toujours des gants de cuisine pour placer ou retirer la plaque.

Préchauffez la plaque conformément aux instructions ci-dessous et ajustez le réglage souhaité.

Type d'aliment	Préchauffage	Réglage de cuisson
Réchauffage de tortillas	-	Élevé
Crêpes	Élevé 10 min	Élevé
Hamburgers	Élevé 10 min	Élevé
Œufs poêlés	Élevé 5 min	Élevé
Bacon	Élevé 10 min	Élevé
Saucisses	Élevé 10 min	Élevé
Sandwichs chauds	Élevé 10 min	Élevé

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque pour qu'elle conserve la chaleur.

REMARQUES IMPORTANTES

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

Four

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique et le robinet de gaz sont raccordés correctement.

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.

Assurez-vous que la cuisinière est correctement utilisée en fonction du type d'aliments que vous voulez préparer.



MISE EN GARDE

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

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

REMARQUE

Lorsque vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température peut différer de la température réglée, et ce, sur tous les modes.

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

Le four et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Si le four est déjà en cours d'utilisation lorsque la panne de courant se produit, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'est pas rétabli. Une fois le courant rétabli, vous devrez réinitialiser le four (ou la fonction de grillage).

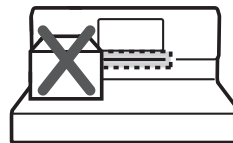


MISE EN GARDE

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

N'obstruez pas et ne touchez pas l'évent du four et ne placez pas d'objets autour de celui-ci lors de la cuisson.

Votre four est aéré grâce à des conduites au centre et au-dessus de la grille du brûleur. N'obstruez pas l'évent du four lors d'une cuisson pour permettre une circulation correcte de l'air. Ne touchez pas les ouvertures de l'évent ou les surfaces proches pendant la cuisson.



MISE EN GARDE

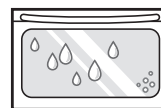
- Ne placez pas d'objets en plastique ou inflammables sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près de l'évent.
- Ne placez pas de récipients fermés sur la table de cuisson. La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et faire éclater le couvercle.
- Tout objet métallique laissé sur la table de cuisson peut devenir très chaud et ainsi provoquer des brûlures.
- Les poignées de casseroles ou de poêles peuvent devenir chaudes si elles sont placées trop près de l'évent.

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



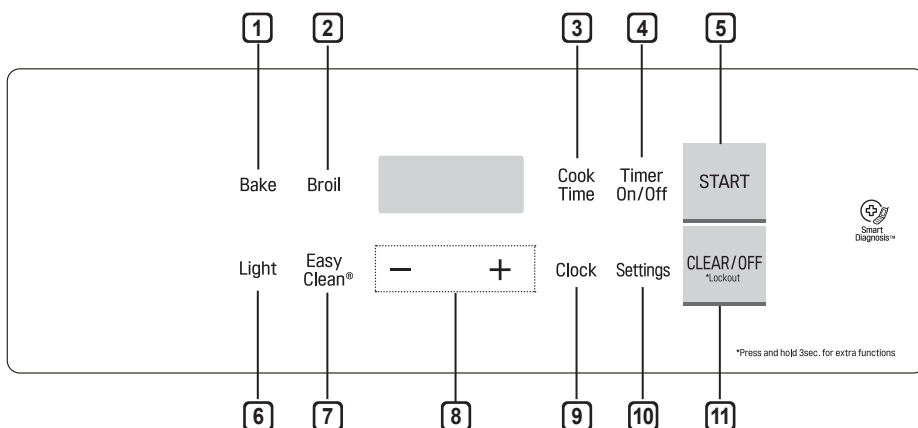
Il est possible que vous remarquiez de la condensation dans la vitre de la porte.

Pendant que votre four préchauffe, l'air chauffé dans le four peut faire apparaître de la condensation dans la vitre de la porte. Ces gouttes d'eau sont sans danger et s'évaporeront au fur et à mesure que le four continue de préchauffer.

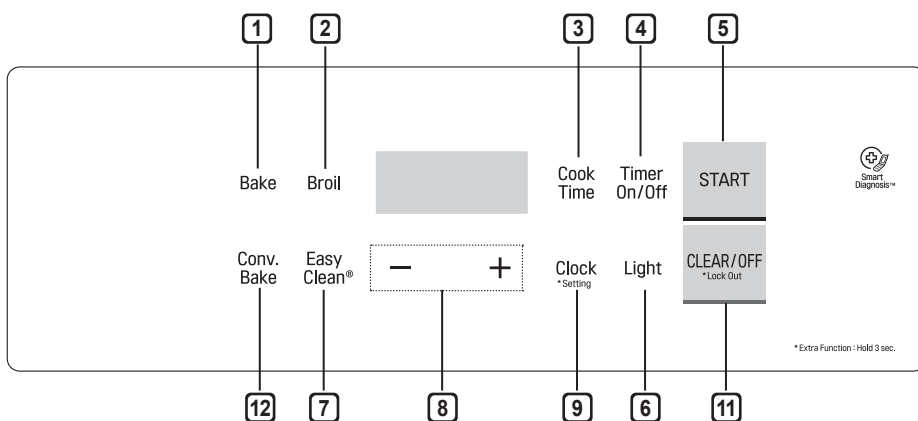


Aperçu du panneau de commande

Pour le modèle: LRG3061**, LRG3060**



Pour le modèle: LRG3193**



1 Bake

Appuyez sur le bouton pour accéder à la fonction de cuisson normale.

2 Broil

Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de grill.

3 Cook Time

Appuyez sur les touches + et - pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson est terminé.

4 Timer On/Off

Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de minuterie.

5 START

Il faut appuyer sur la touche pour démarrer toute fonctionnalité de cuisson ou de nettoyage.

6 Oven Light

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

7 EasyClean®

Nettoie automatiquement un four légèrement sale. Reportez-vous à la fonction EasyClean® dans la section Entretien et nettoyage.

8 +/-

Règle ou modifie la durée de la minuterie et la température du four. Règle la fonction de grillage à HI (élevé) ou LO (bas).

9 Clock

- Appuyez sur les touches + et - pour régler l'heure.
- Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour modifier les réglages spéciaux. (Pour le modèle : LRG3193)

10 Setting

Appuyez sur la touche Settings (réglages) plusieurs fois pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

11 CLEAR OFF / Lockout

- Appuyez sur le bouton pour annuler toutes les commandes du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- Appuyez sur la touche Settings (réglages) plusieurs fois pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

12 Conv. Bake (Pour le modèle: LRG3193)

Appuyez sur le bouton pour sélectionner la cuisson avec la fonction de convection.

Modification des réglages du four

Clock (Horloge)

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

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur la touche +/- pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur **Start**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée.
- Si on n'appuie sur aucune touche numérique dans les 25 secondes après avoir appuyé sur la touche **Clock**, l'affichage retourne au réglage initial.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a eu probablement une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Oven Light (Lampe du four)

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

Réglages minimum et maximum par défaut

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

Caractéristique	Temp./ durée minimale	Temp./ durée maximale	Par défaut
Clock (Horloge)	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min
Timer (Minuterie)	12 h	00 min 10 s	11 h 59 min
	24 h	00 min 10 s	11 h 59 min
Cook Time (Temps de cuisson)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min
Broil (Grillage)		Bas	Élevé
Bake (Cuisson)		170 °F / 80 °C	500 °F / 260 °C
EasyClean®			20 min.

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

La fonction Marche/Arrêt de la minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.

On peut utiliser les touches Marche/Arrêt de la minuterie du four avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

- 1 Appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie Marche/Arrêt) de la minuterie pour régler l'heure et les minutes ou appuyez sur la touche deux fois pour régler les minutes et les secondes. Le message **TIMER** (minuterie) clignote sur l'écran.
- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie Marche/Arrêt) pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant s'affiche.

REMARQUE

Si on n'appuie pas sur **Timer On/Off**, la minuterie revient à l'heure du jour.

- 4 Lorsque le temps réglé est écoulé (0:00), le message **End (fin)** s'affiche à l'écran. La minuterie émet un signal sonore toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche Marche/Arrêt de la minuterie.

REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché, appuyez sur la touche **Timer On/Off** pour l'afficher à nouveau.

Annulation de la minuterie

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

Settings (Réglages)

Pour le modèle: LRG3193

Appuyez sur la touche **Clock** (horloge) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

Appuyez ensuite sur la touche **Clock** (horloge) plusieurs fois pour faire défiler les réglages du four et les modifier.

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

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

La touche **Settings** vous permet ceci :

- régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures)
- régler la température du four
- activer ou désactiver le voyant de préchauffage
- régler le volume du signal sonore
- changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius)
- Comment configurer la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (Pour le modèle : LRG3193)

Réglage du mode horaire

Cette commande est réglée pour l'utilisation d'une horloge en mode 12 heures. Pour utiliser une horloge en mode 24 heures, suivez les étapes ci-après.

Pour le modèle: LRG3193

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes
- 2 Appuyez sur **+/-** pour choisir entre une horloge de 12 heures et une horloge de 24 heures.
- 3 Appuyez sur la touche **Start** (démarrer) pour accepter cette modification.

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

- 1 Appuyez sur **Settings**.
- 2 Appuyez sur **+/-** pour passer du mode 12 heures au mode 24 heures.
- 3 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four

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

REMARQUE

Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat encore, en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était exagéré montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que le four soit réglé à votre satisfaction.

Pour le modèle: LRG3193

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.
- 3 À l'aide de la touche +, augmentez la température au degré souhaité.
- 4 À l'aide de la touche -, Diminution la température au degré souhaité.
- 5 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche à l'écran.
- 2 À l'aide de la touche +, augmentez la température au degré souhaité.
- 3 À l'aide de la touche -, Diminution la température au degré souhaité.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures de grillage ni d'autonettoyage. Ce réglage restera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. Le thermostat du four peut être augmenté (+) ou diminué (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que le thermostat est augmenté ou diminué la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée de nouveau.

Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage

Quand le four atteint la température demandée, le voyant de préchauffage clignote jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant d'alarme de préchauffage.

Pour le modèle: LRG3193

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur +/- pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

- 1 Appuyez sur **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur +/- pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- 3 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur**Pour le modèle: LRG3193**

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur +/- pour sélectionner les modes Hi, Lo ou Off (élevé, bas ou arrêté).
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

- 1 Appuyez sur **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que **Beep** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur +/- pour sélectionner les modes **Hi**, **Lo** ou **Off** (élevé, bas ou arrêté).
- 3 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

Pour le modèle: LRG3193

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **Unit** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur +/- pour sélectionner **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

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

Comment configurer la fonctionnalité Conversion automatique de la convection (Pour le modèle: LRG3193)

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, la fonctionnalité Conversion automatique de la convection convertit automatiquement les températures de cuisson régulières saisies vers des températures de cuisson par convection. Cette fonctionnalité est activée afin que la température convertie s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous saisissez une température régulière de 350 °F pour une recette et que vous appuyez sur la touche START (démarrer), l'écran affiche une température convertie de **325 °F**.

- 1 Appuyez sur la touche **Clock** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
- 2 Appuyez sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur la touche **+/-** pour activer ou désactiver la fonctionnalité Conversion automatique.
- 4 Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Lockout (Verrouillage)

La fonctionnalité Verrouillage désactive la plupart des commandes du four. La fonctionnalité ne désactive pas la minuterie ou l'éclairage intérieur du four et elle ne verrouille pas la porte du four.

- 1 Appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'appareil émet une mélodie et le message **LOCKED** (verrouillé) s'affiche à l'écran.
- 2 Pour désactiver la fonctionnalité Verrouillage, appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction Cuisson minutée. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake**.

Réglage de la durée de cuisson

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.
- 2 Appuyez sur la touche **+/-** pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur la touche **Start** (démarrer). La minuterie est réglée et l'écran indique le changement après un bref délai.

Retrait et remise en place des grilles du four



MISE EN GARDE

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

Retrait des grilles

- 1 Saisissez la grille du four à l'aide de gants de cuisine*.
- 2 Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- 3 Soulevez l'avant de la grille.
- 4 Retirez la grille.

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

Remise en place des grilles du four

- 1 À l'aide de gants de cuisine, placez l'extrémité de la grille sur le support*.
- 2 Inclinez l'extrémité avant de la grille vers le haut.
- 3 Poussez la grille à l'intérieur.
- 4 Vérifiez que la grille est correctement en place.

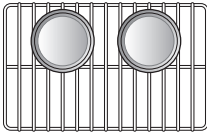
* Lorsque possible, ajustez les grilles avant d'utiliser le four. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous ajustez les grilles pendant que le four est allumé.

Recommandations pour la cuisson et le rôtissage au four

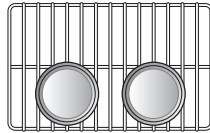
- Centrez les plats sur les grilles pour des résultats de cuisson optimaux. Si vous cuisez plusieurs plats, placez ceux-ci en laissant suffisamment d'espace autour d'eux (1 po à 1 1/2 po). Assurez-vous que les plats ne touchent pas les parois du four.
- Si vous utilisez une seule grille, placez la grille standard à la position proposée dans les tableaux des pages suivantes. Centrez le plat sur la grille supérieure comme l'indique l'image de la cuisson à plusieurs grilles.
- Si vous utilisez plusieurs grilles dans le four, placez les grilles standard aux positions 3 et 5. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le plat comme indiqué.

Cuisson à plusieurs grilles

Pour le modèle: LRG3193

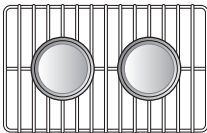


Grille standard
(Position 3)

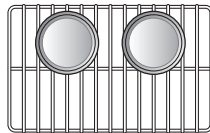


Grille standard
(Position 5)

Pour le modèle: LRG3061, LRG3060

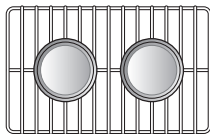


Grille standard
(Position 3)

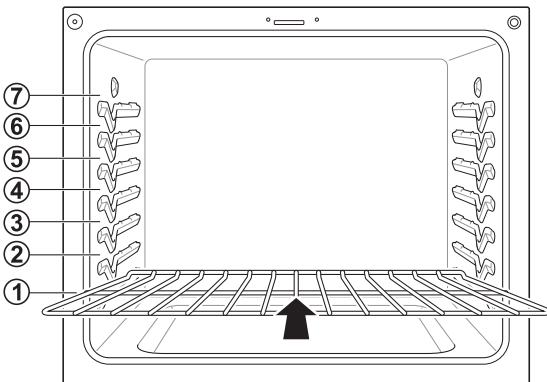


Grille standard
(Position 5)

Cuisson à une grille



Grille standard



Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des ragoûts. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

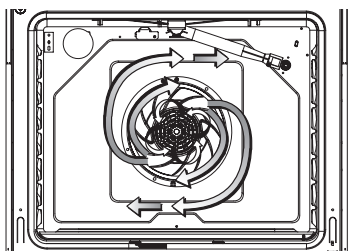
- 1 Appuyez sur la touche **Bake** (cuire). 350° s'affiche à l'écran et le message **BAKE** (cuire) clignote.
- 2 Réglez la température du four. Appuyez sur la touche **+** ou **-** à plusieurs reprises ou maintenez-la enfoncée.
 - Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température.
 - Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter ce changement de température. Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote.
- 4 Quand la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off**.
- 5 Enlevez la nourriture du four.

Modification de la température pendant la cuisson

- 1 Appuyez sur **Bake**.
- 2 Appuyez sur la touche **+** ou **-** jusqu'à l'obtention de la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur **Start**.

Cuisson par convection (Pour le modèle : LRG3193)

La cuisson par convection permet une cuisson uniforme et l'obtention d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps. Elle peut également réduire le temps de cuisson.



Avantages de la Cuisson Par Convection

- Des résultats de cuisson uniformes lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps.
- Un temps de cuisson plus rapide.

Réglage de la fonctionnalité Cuisson Par Convection

- 1 Appuyez sur la touche **Conv. Bake** (cuisson par convection). **350 °F** clignote à l'écran.
- 2 Réglez la température du four. Appuyez sur la touche **+** ou **-** à plusieurs reprises ou maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche **375 °F**.
- 3 Appuyez sur **Start**.
- 4 Une fois que la cuisson est terminée ou pour l'annuler, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (effacer/éteindre).

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

L'écran affiche la température du four convertie automatiquement à **350 °F, CONV.**

REMARQUE

- Lors de la cuisson à l'aide du cycle de convection, la température du four est automatiquement réduite de 25 °F. Le changement de température s'affiche à l'écran. Cette fonctionnalité est connue sous le nom de « **CONVERSION AUTOMATIQUE** ». Cette fonctionnalité est **ACTIVÉE** pour cette cuisinière. Pour **DÉSACTIVER** la fonctionnalité Conversion automatique, consultez la rubrique « Comment configurer la fonctionnalité Conversion automatique de convection » dans la section Directives d'utilisation du présent manuel.
- Vous allez entendre un ventilateur lors de la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte, mais la chaleur continue d'être diffusée. Le ventilateur ne démarre pas tant que la température de préchauffage n'est pas atteinte.

Tableau de cuisson

Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon la recette.

Aliment	Position de la grille
Tartes congelées (sur une plaque à biscuits)	2 ou 3
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	3
Biscuits, muffins, brownies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	4
Plats mijotés	4
Rôtissage	1 ou 2

REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.

Broil (Grillage)

la porte fermée. La fonction de grillage utilise un rayonnement de chaleur intense provenant du brûleur de gaz supérieur.

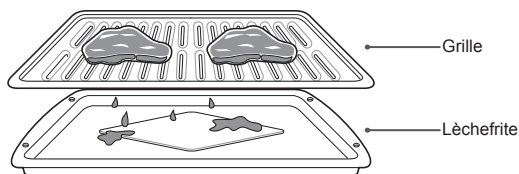
Ce mode fonctionne parfaitement avec des morceaux fins et tendres de viande (1 po ou moins), de volaille ou de poisson.

⚠ MISE EN GARDE

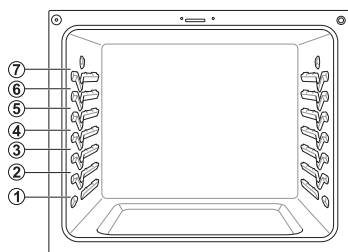
- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille. Le gras pourrait causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas la grille ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci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

REMARQUE

- Réglez le four à Lo broil pour griller la volaille et les tranches épaisses de viande.
- Retirez la lèchefrite du four pour la faire refroidir, ce qui facilite le nettoyage.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite conçue pour la cuisson au grilloir, tel qu'illustré ci-dessous. La lèchefrite récupérera les suintements de gras, et la grille permettra de prévenir les projections de graisse.



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



Réglage du four pour le grillage

- 1 Appuyez sur **Broil** une fois pour **Hi** et deux fois pour **Lo**.
- 2 Appuyez sur **Start**.
- 3 Laissez préchauffer le gril cinq minutes.
- 4 Placez les aliments à cuire dans le four.
- 5 Fermez la porte du four. La porte du four doit être fermée au cours de l'utilisation du gril.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez le grilloir, la température du four est extrêmement élevée. Pour éviter toute brûlure :

- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir.
- Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des aliments au four ou les en retirer.

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

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

REMARQUE

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

- 6 Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **Clear/Off**.

REMARQUE

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

Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage. Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage.

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4 à 6	3 à 5	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck Saignant	1 po d'épaisseur De 1 à 1 1/2 lb	6	7	5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
À point		6	12	5 à 6	
Bien cuit		6	13	8 à 9	
Saignant		4	10	6 à 7	
À point		4	12 à 15	10 à 12	
Bien cuit		4	25	16 à 18	
Pain grillé	De 1 à 9 tranches	5	1 à 2	1 à 2	
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2 1/2 lb, découpé sur la longueur, 4 poitrines avec os	2	35 à 40	25	Badigeonnez chaque côté de beurre fondu. Grillez avec le côté de la peau en dessous.
		2	25 à 30	10 à 15	
Filets de poisson	1/4 po à 1/2 po d'épaisseur	5	7 à 8	6	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur 1/2 po d'épaisseur	3 4	10 7	5 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur), environ 1 lb	4 4	10 13	8 8 à 9	Dégraissez.
Côtelettes d'agneau À point	2 (1 po d'épaisseur), environ 10 à 12 oz 2 (1/2 po d'épaisseur), environ 1 lb	5	6	4 à 7	Dégraissez.
Bien cuit		5	10	10	
À point		5	10	4 à 6	
Bien cuit		5	17	12 à 14	
Bacon	1/2 lb (environ 8 tranches minces)	4	8	3	Placez sur une seule couche.
Queues de homard	De 2 à 4 De 6 à 8 oz chacune	3	13 à 16	Ne pas tourner	Coupez le dos de la carapace. Écartez. Badigeonnez de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.

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

REMARQUE

Le département de l'Agriculture des États-Unis indique que la consommation de poisson, de viande ou de volaille crus ou pas assez cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

- Bœuf : 160 °F (71,1 °C)
- Volaille : 165 °F (73,9 °C)
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
- Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

ENTRETIEN

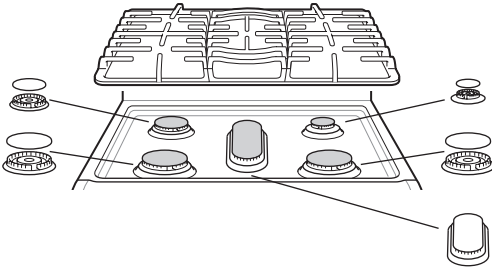
Brûleurs de surface au gaz

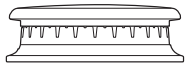
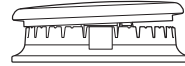
MISE EN GARDE

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

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les foyers ainsi que les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être retirés pour l'entretien et le nettoyage.



Brûleur polyvalent	
Le capuchon de brûleur est correctement installé.	
Le capuchon de brûleur n'est PAS correctement installé.	

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur (et l'assemblage du brûleur ovale), il suffit de les soulever. Ne tentez pas de retirer le capuchon du brûleur ovale.

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

MISE EN GARDE

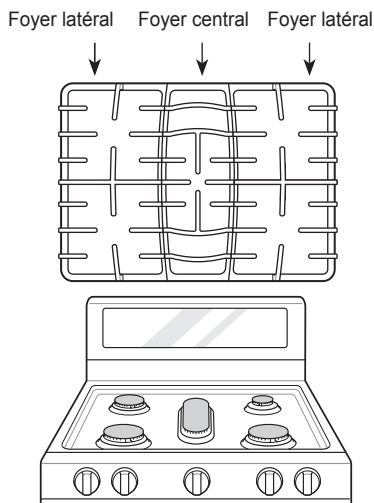
- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur ovale tête en bas, ce qui permettra à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête de brûleur est bien au-dessus de l'électrode.

Foyers de brûleurs

La cuisinière est composée de trois foyers distincts de type professionnel. Pour une stabilité maximale, ces foyers ne doivent être utilisés que lorsqu'ils sont placés correctement. Les deux foyers latéraux sont interchangeables, tant de gauche à droite que de l'avant à l'arrière. Le foyer central peut être permuté, soit à l'avant ou à l'arrière.



REMARQUE

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

Nettoyage des foyers de brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.

- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Les foyers sont lavables au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Nettoyage de la table de cuisson

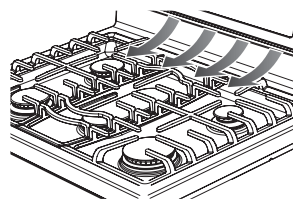
⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.

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

Évents du four

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



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Panneau de contrôle

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

Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Pour le rinçage, utilisez de l'eau claire et frottez à sec à l'aide d'un chiffon doux pour polir le panneau et les boutons.



MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.
- Pour nettoyer les boutons, assurez-vous qu'ils sont à la position **Off** et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- Pour replacer les boutons, assurez-vous que la position **Off** du bouton est centrée au haut, et insérez le bouton directement sur la tige.

REMARQUE

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

Nettoyage de l'extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

REMARQUE

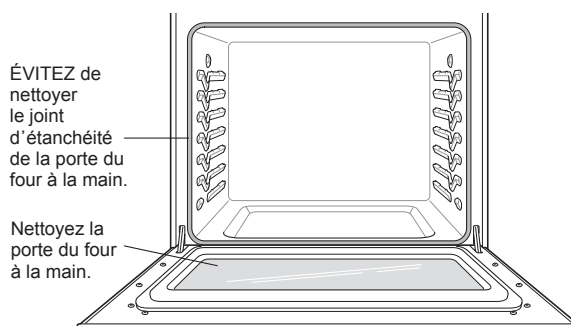
- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, car ils égratigneraient les surfaces.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essayez toujours une surface métallique dans le sens des fibres du fini.
- Pour l'achat de détergent ou d'un produit à polir pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver un fournisseur dans votre localité, appelez notre service à la clientèle en composant le numéro sans frais suivant : 1 800 243-0000 (États-Unis), 1 888 542-2623 (Canada), ou visitez notre site Web à l'adresse www.lg.com.

Porte du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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



Directives d'entretien de la porte

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Grilles du four

- 1 Les aliments renversés dans les montants des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez tout déversement avec un produit faiblement abrasif.
- 2 Rincez les grilles et les montants à l'eau claire et séchez-les.

Quand utiliser la fonction EasyClean®

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

EasyClean®

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

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

Avantages de la fonction EasyClean®

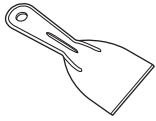
- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- EasyClean® n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile
 - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - minimise la fumée et les odeurs;
 - permet des temps d'autonettoyage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

REMARQUE

Certains modèles ne sont pas dotés de la fonctionnalité Autonettoyage. La fonctionnalité EasyClean® pourrait être insuffisante pour les grosses saletés incrustées. Si votre four n'est pas doté d'un mode d'autonettoyage, nettoyez-le régulièrement en utilisation la fonctionnalité EasyClean® afin d'empêcher l'accumulation de grosses saletés incrustées sur les parois.

Guide d'instructions EasyClean®

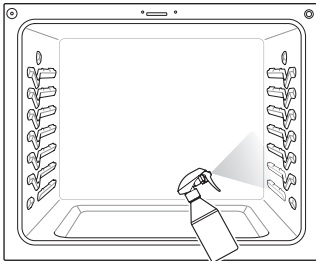
- 1 Retirez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

- Une spatule de plastique rigide
- Un racloir à poêle en plastique
- Un grattoir à peinture en plastique
- Une vieille carte de crédit

- 3 Remplissez un vaporisateur d'eau et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
- 4 Utilisez au moins 1/5 de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



- 5 Vaporisez ou versez les 4/5 d'eau restantes dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

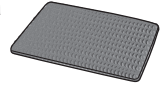
Utilisez la même quantité d'eau chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau coulera sur le plancher.

- 6 Fermez la porte du four. Appuyez sur la touche **EasyClean®**. Appuyez sur **Start**.

⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean®. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
 - Pendant le cycle EasyClean®, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Ne pas respecter cette directive pourrait causer des brûlures.
 - Évitez de vous appuyer sur la porte en verre du four pendant le nettoyage de celui-ci.
- 7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 20 minutes. Appuyez sur la touche **Clear/Off** pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
 - 8 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.

- 9 Immédiatement après le cycle EasyClean®, nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.) De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.



REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyeurs abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 10 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires
- 11 S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean®, exécutez le cycle d'autonettoyage

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle EasyClean®, appuyez sur le bouton **Clear/Off** afin d'arrêter le cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, et démarrez un autre cycle EasyClean®.
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean®. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle EasyClean®. Le message Hot (chaud) s'affiche et le cycle EasyClean® ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 65 °C (150 °F).
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière doit être au niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean®.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle EasyClean®.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle EasyClean® est en marche. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.

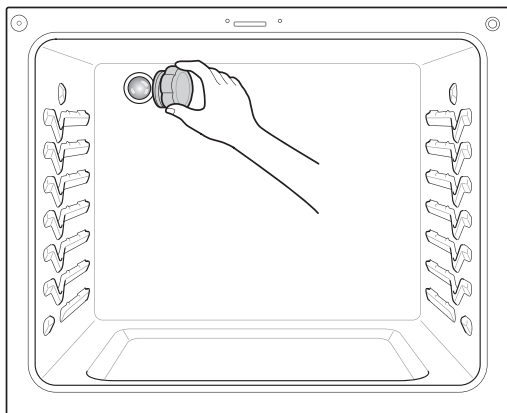
Remplacement de la lampe du four

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



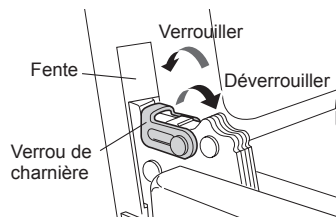
Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

⚠ MISE EN GARDE

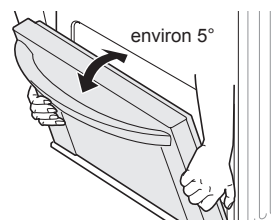
- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La porte est très lourde.

Retrait de la porte

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



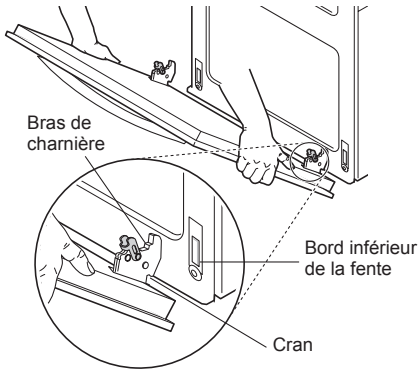
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du grill et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



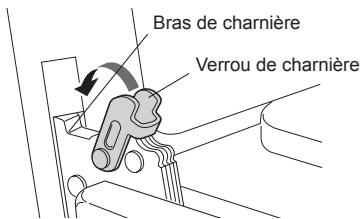
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

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



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



- 5 Fermez la porte du four.

Retirer le tiroir

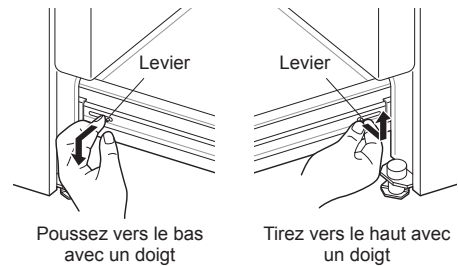


MISE EN GARDE

Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

La plupart des opérations de nettoyage peuvent être effectuées lorsque le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer à fond.

- 1 Ouvrez complètement le tiroir.
- 2 Repérez les leviers de glissement de chaque côté du tiroir. Poussez vers le bas le levier de glissement de gauche, et tirez vers le haut le levier de glissement de droite. Vous devez peut-être tirer légèrement sur les leviers pour contourner les vis des glissières.



- 3 Enlevez le tiroir.

Remise en place du tiroir

- 1 Tirez sur les roulements à billes pour les amener à l'avant des glissières du châssis.
- 2 Alignez les glissières de chaque côté du tiroir avec les fentes sur la cuisinière.
- 3 Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers fassent entendre un clic (environ 2 pouces).
- 4 Ouvrez encore une fois le tiroir pour que les roulements à billes soient en position.

DÉPANNAGE

FAQ

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

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

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

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

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

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

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

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

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement, appuyez sur n'importe quelle touche et réglez l'heure, au besoin.

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

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

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

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



MISE EN GARDE

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

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

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

Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma table de cuisson?

La table de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches avec un grattoir alors que la table de cuisson est encore chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler en maniant le grattoir. Reportez-vous à la section « Entretien » de ce manuel du propriétaire pour des instructions plus détaillées.

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode Verrouillage. Le message **LOCKED** (verrouillé) s'affiche à l'écran si le mode Verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage du four, maintenez la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) enfoncée pendant 3 secondes.

Ma cuisinière est toujours sale après un cycle EasyClean®. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

Le cycle EasyClean® soulève simplement la saleté légère de votre four pour en faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devrez frotter la cuisinière après avoir utilisé le cycle EasyClean®.

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle EasyClean®, mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

Le cycle EasyClean® fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Répétez le processus EasyClean® en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer.

Les saletés sur les parois de mon four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les parois?

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean® en vaporisant plus que le quart de tasse d'eau (1/5) dans la bouteille recommandé.

Le processus EasyClean® fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage.

Dois-je utiliser le contenu d'eau au complet du flacon pour EasyClean®?

Oui. Il est fortement recommandé de pulvériser ou de verser une tasse d'eau (4/5) dans la bouteille sur le fond du four et d'en vaporiser un quart de tasse (1/5) sur les parois et les autres surfaces sales afin de saturer les saletés pour obtenir une efficacité de nettoyage supérieure.

De la fumée sort par les événements du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle EasyClean®. Est-ce que c'est normal?

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Étant donné que le four chauffe brièvement pendant le cycle EasyClean®, l'eau dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser le cycle EasyClean®?

Le cycle EasyClean® peut être effectué aussi souvent que vous le désirez. Le cycle EasyClean® fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section « EasyClean® » de votre manuel pour plus d'information.

Quels sont les accessoires requis pour le cycle EasyClean®?

Un flacon pulvérisateur rempli d'eau, un grattoir, un tampon à récurer anti-rayures et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurer abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier.

Est-il sécuritaire que de l'eau se répande dans les événements inférieurs du four pendant le nettoyage?

Il est sécuritaire que de l'eau se répande dans les événements inférieurs du four. Il est cependant recommandé d'éviter d'y en répandre une grande quantité.

Avant d'appeler le réparateur

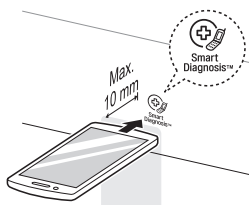
Avant d'appeler le réparateur, examinez la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Problèmes	Cause possible et solution
<p>Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ».
<p>Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.</p>	<p>Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfiés, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.</p>
<p>Les brûleurs de surface s'allument, mais le four ne s'allume pas.</p>	<p>Vérifiez que le robinet de gaz du four, situé à l'arrière de la cuisinière, est grand ouvert.</p>
<p>Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe « Aperçu du panneau de commande », dans la section « Fonctionnement ». La position de la grille est incorrecte. Reportez-vous au paragraphe « Retrait et remise en place des grilles du four », dans la section « Fonctionnement ». Batterie de cuisine incorrecte. Reportez-vous à « Cuisson par convection » dans la section « Fonctionnement ». Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ». Du papier d'aluminium a été utilisé de manière inappropriée dans le four. Reportez-vous à « Retrait et remise en place des grilles du four ».
<p>Les aliments ne grillent pas bien dans le four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Réglages du four incorrects. Reportez-vous au paragraphe « Aperçu du panneau de commande », dans la section « Fonctionnement ». La porte du four n'est pas fermée. Reportez-vous à « Grillage » dans la section « Fonctionnement ». Le papier d'aluminium de la plaque chauffante et de la lèchefrite n'est pas bien ajusté.
<p>La température du four est trop élevée ou trop basse.</p>	<p>Le thermostat du four doit être réglé. Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ».</p>
<p>L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la prise de courant est branchée à une prise sous tension et reliée à la terre. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Réglages du four incorrects. Reportez-vous à « Modification des réglages du four » dans la section « Fonctionnement ».
<p>La lampe de four ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est dévissée ou défectueuse. Resserrez ou remplacez l'ampoule. La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Vérifiez que la prise de courant est branchée à une prise sous tension et reliée à la terre.
<p>Bruits secs ou « craquements »</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ces sons sont produits par le métal qui se dilate en chauffant et se contracte en refroidissant, pendant la cuisson et le nettoyage. Cela est normal.

Problèmes	Cause possible et solution						
<p>Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le robinet principal d'arrêt du gaz et celui du four, puis appelez le service de réparation. • Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière pendant cinq minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez le service de réparation. <table border="1" data-bbox="842 208 1280 334" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 208 948 247">CODE</th> <th data-bbox="948 208 1280 247">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 247 948 285">F-3</td> <td data-bbox="948 247 1280 285">Erreur liée à une touche</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 285 948 334">F-9</td> <td data-bbox="948 285 1280 334">Le four ne chauffe pas.</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Erreur liée à une touche	F-9	Le four ne chauffe pas.
CODE	CAUSE						
F-3	Erreur liée à une touche						
F-9	Le four ne chauffe pas.						
<p>L'horloge clignote.</p>	<p>Panne de courant ou surtension. Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en marche, vous devez le remettre à zéro en appuyant sur Clear/Off. Réglez l'horloge et les fonctions de cuisson.</p>						
<p>Odeur forte</p>	<p>Lors des premières utilisations du four, il est normal de sentir l'odeur de l'isolation intérieure.</p>						
<p>Les brûleurs ne s'allument pas correctement après le nettoyage de la table de cuisson.</p>	<p>Vérifiez que les têtes et les capuchons des brûleurs sont complètement secs et bien en place.</p>						
<p>Lorsque vous n'allumez qu'un brûleur, un clic se fait entendre de tous les brûleurs.</p>	<p>Cela est normal. Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs sont à l'origine du clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.</p>						

FONCTION SMART DIAGNOSIS^{MC}

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



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

- Pour les électroménagers avec le logo ou .

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

- 1 Appelez le centre de service LG : au Canada, 1-888-542-2623; aux États-Unis, 1-800-243-0000.
- 2 Lorsque l'agent du centre de service le demande, tenez le microphone du téléphone près du logo Smart Diagnosis^{MC} sur la cuisinière. Tenez-le à moins de 1 po (2,5 cm), mais sans toucher la cuisinière.

REMARQUE

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

- 3 Appuyez sur **Start** et maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes.
- 4 Tenez le téléphone en place jusqu'à ce que la transmission sonore s'arrête. Il faut environ six secondes et on voit le décompte sur l'afficheur.
- 5 Une fois le décompte et la transmission sonore arrêtés, reprenez la conversation avec l'agent du centre de service, qui sera alors en mesure de vous aider grâce à l'analyse des données transmises.

REMARQUE

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

LG SmartThinQ et Smart Diagnosis^{MC}

- Pour les électroménagers avec le logo ou .

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

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

- 1 Téléchargez l'application LG SmartThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 2 Ouvrez une session LG SmartThinQ. Appuyez sur Smart Diagnosis^{MC} pour passer à l'écran suivant.
- 3 Suivez les instructions de l'application. l'application expliquera comment utiliser le diagnostic sonore
- 4 Appuyez sur [?] dans l'application LG SmartThinQ afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la fonction Smart Diagnosis.

REMARQUE

- La fonction Smart Diagnosis^{MC} ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche **Power**. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonction Smart Diagnosis^{MC}.
- Les différences de qualité entre régions peuvent affecter la fonction.
- Vous obtiendrez une meilleure qualité de communication et un meilleur service si vous utilisez votre téléphone fixe.
- Une mauvaise qualité d'appel peut causer une mauvaise transmission des données entre votre téléphone et la cuisinière, et donc un mauvais fonctionnement de la fonction Smart Diagnosis^{MC}.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION SUR L'ARBITRAGE QUI EXIGE QUE LE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG S'EFFECTUE PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE L'INTERDISENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

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

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)

Cuisinière à gaz

Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LGECI».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.


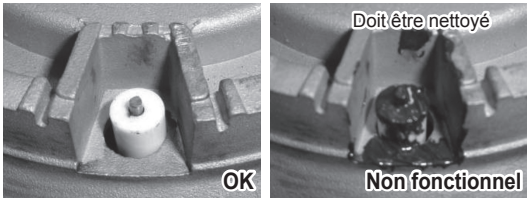

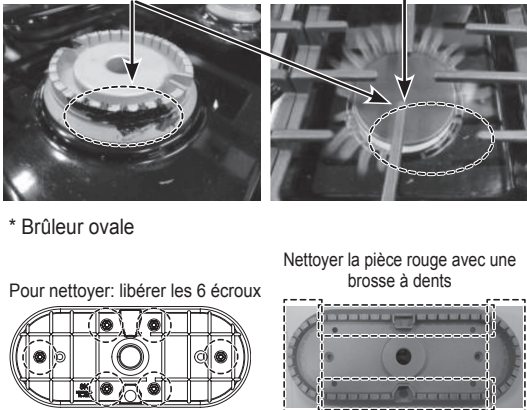
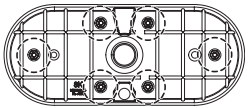
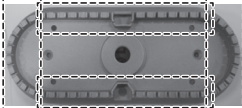
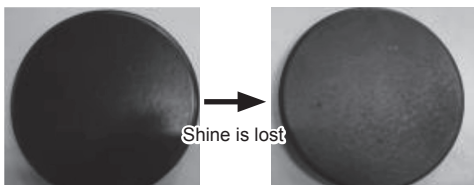
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale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

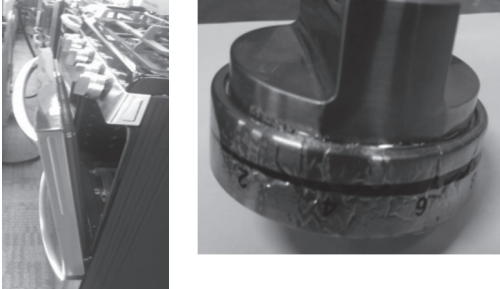
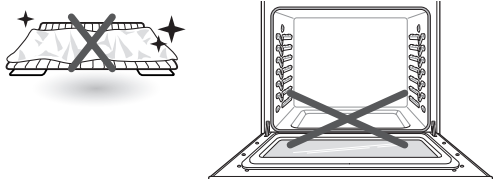
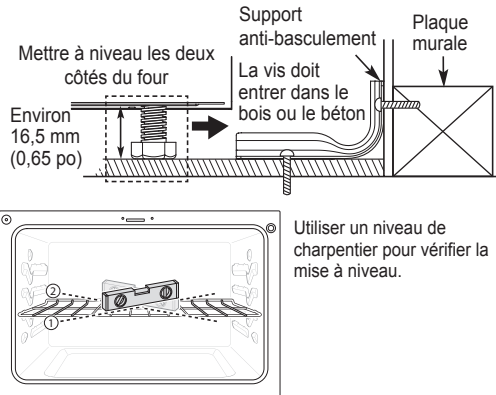
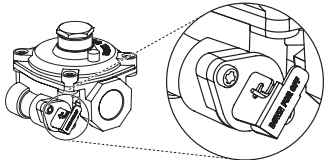
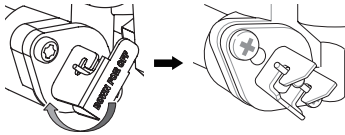

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

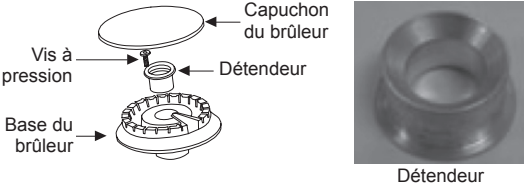
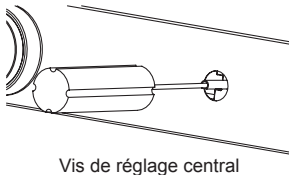
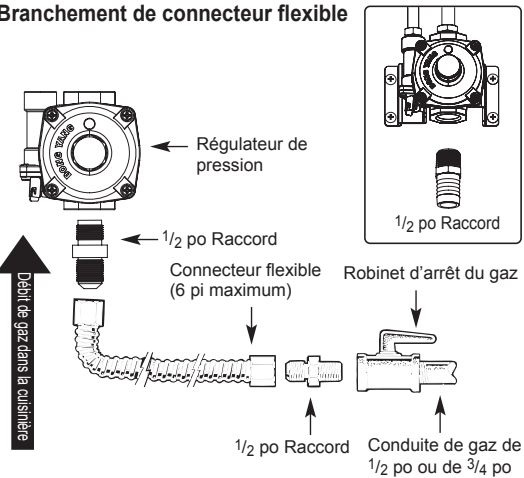
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommages ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommages ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommages ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommages ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommages ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommages ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommages ou articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;

- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> • Écaillage de l'émail de la table de cuisson 	<p>Utilisation incorrecte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas frapper la table de cuisson en émail
<ul style="list-style-type: none"> • Les brûleurs ne s'allument pas 	<p>Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.
<ul style="list-style-type: none"> • Flamme inégale. 	<p>1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur</p> <p>Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.</p>  <p>2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture</p> <p>Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales</p>  <p>* Brûleur ovale</p> <p>Pour nettoyer: libérer les 6 écrous</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur • Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents. • Brûleur ovale 1) Libérer les 6 écrous 2) Nettoyer les résidus avec une brosse à dents
<ul style="list-style-type: none"> • Le brûleur change de couleur et perd du lustre 	<p>1. Égratignure</p> <p>2. Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. • Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Les boutons fondent 	<p>Utilisation incorrecte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas laisser à porte à une position d'arrêt lors du mode Gril/Cuisson ou juste après la cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium 	<p>Le papier d'aluminium a fondu dans le four</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.
<ul style="list-style-type: none"> La flamme ou l'alimentation est faible 	<p>La pression du gaz peut être faible</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier avant tout avec le fournisseur de gaz
<ul style="list-style-type: none"> La surface n'est pas à niveau Le four penche 	<p>1. Le fourneau n'est pas à niveau 2. Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur
<ul style="list-style-type: none"> Le four montre le code d'erreur (F9, F19) mais les brûleurs de la table de cuisson fonctionnent. 	<p>La vanne du régulateur de pression de gaz est en position fermée.</p>  <p>Position fermée du levier</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position ouverte. Si la vanne du régulateur est fermée, tournez le levier pour l'ouvrir.  <p>Position fermée du levier Position ouverte du levier</p>
<ul style="list-style-type: none"> Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide) 	<p>L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 3 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson, valve du gril/cuisson.)</p>  <p>régulateur valve de la surface de cuisson valve du gril/cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur Consulter le manuel d'installation

Problème	Cause	Prévention
	<p>Brûleur 17K a besoin d'une Détendeur.</p>  <p>Capuchon du brûleur Vis à pression Détendeur Base du brûleur Détendeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier premièrement avec l'installateur • Consulter le manuel d'installation
<ul style="list-style-type: none"> • La flamme est trop petite ou trop grosse 	<p>1. Pression de gaz variable 2. L'installateur n'a pas vérifié</p>  <p>Vis de réglage central</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier premièrement avec l'installateur
<ul style="list-style-type: none"> • Odeur de gaz 	<p>Raccordement incorrect</p> <p>Branchement de connecteur flexible</p>  <p>Régulateur de pression 1/2 po Raccord Connecteur flexible (6 pi maximum) Robinet d'arrêt du gaz 1/2 po Raccord Conduite de gaz de 1/2 po ou de 3/4 po Droit de gaz dans la cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier avant tout avec l'installateur

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique "Cette garantie limitée ne couvre pas" sont à la charge du consommateur.

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

Sans frais : 1-888-542-2623 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : <http://www.lg.com>

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET LG ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, vous et LG convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et LG ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et LG ne peut être traité dans le cadre d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent intenter une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou LG, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

Droit applicable. Les lois de votre province ou territoire d'achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Frais et coûts. Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, LG réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 \$. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, LG réglera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à LG la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, LG renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et honoraires juridiques.

Audience et lieu de l'arbitrage. Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situés dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

Dissociabilité et renonciation. Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

Option de retrait. Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni LG ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à LG dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à optout@lge.com et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1-800-980-2973. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devrez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en liqne au https://www.lg.com/ca_fr/soutien/repairation-garantie/demande-reparation. Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévaliez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com