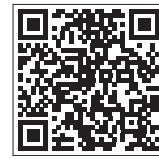




Balayez le code QR pour consulter le manuel.



MANUEL D'UTILISATION

FOUR MURAL

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

FRANÇAIS

WSEP4727*

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

4 Messages de sécurité

4 AVERTISSEMENT

4 Installation

5 Fonctionnement

6 Entretien

6 Risque d'incendie et matériaux inflammables

7 MISE EN GARDE

7 Fonctionnement

7 Entretien

9 APERÇU DU PRODUIT

9 Caractéristiques du produit

9 Extérieur / Intérieur

9 Accessoires

11 FONCTIONNEMENT

11 Panneau de commande de fonctionnement

11 Caractéristiques du panneau de commande

12 Trucs écoénergétiques

12 Changement des paramètres

12 Horloge

12 Mise en marche et arrêt de la minuterie

13 Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)

15 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)

15 Temps de cuisson (cuisson minutée)

16 Mode Sabbath

17 Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

17 Fonctionnement du four

17 Avant d'utiliser le four

18 Utilisation des grilles du four standards

18 Utilisation des grilles coulissantes du four

19 InstaView

19 Mode Cuisson et rôissage par convection

21 Mode Cuisson

22 Guide sur les recommandations pour la cuisson

22 Mode Grillage

24 Guide sur la cuisson au gril recommandée

26 Plats surgelés

27 Mode Réchaud

27 Mode Levage du pain

28 Mode Recettes préférées

29 Fonction Air Fry

30 Guide sur la friture à l'air

32 Mode Sonde

33 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

34 Cuisson à la vapeur

35 Mode Cuisson et grillage à la vapeur

36 Cuisson à vapeur sous vide

37 Guide de cuisson sous vide

37 Mode Démarrage à distance

39 FONCTIONS INTELLIGENTES

39 Application LG ThinQ

39 Caractéristiques de l'application LG ThinQ

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

40 Caractéristiques du module RF

40 Avis d'Industrie Canada

40 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

40 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

41 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

41 Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

42 ENTRETIEN

42 Nettoyage

42 Intérieur

42 Extérieur

43 Fonction EasyClean

46 Autonettoyage

49 Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

49 Nettoyage du tartre dans le fond du four

50 Séchage de l'intérieur du four

50 Entretien périodique

50 Remplacement de la lampe du four

51 DÉPANNAGE

51 FAQ

51 Foire aux questions

54 Avant de demander un service d'entretien

54 Cuisson

56 Pièces et caractéristiques

57 Bruits

57 Wi-Fi

59 GARANTIE LIMITÉE

59 CANADA

59 CONDITIONS

60 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE
COUVRE PAS CE QUI SUIV.

61 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE
DIFFÉREND

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Messages de sécurité

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

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

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

Installation

- Ne laissez jamais personne grimper, s'asseoir, se tenir debout sur la porte ou s'y accrocher. Le contact avec des aliments chauds ou avec le four lui-même peut entraîner des blessures.
- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela modifiera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de revêtements dans le four peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage sur l'appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- L'alimentation électrique doit être coupée pendant le branchement des connexions électriques.
- Un mauvais branchement des fils domestiques en aluminium aux fils en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. N'utilisez que des connecteurs conçus pour raccorder des fils en cuivre et en aluminium, et suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant.

Fonctionnement

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Même lorsqu'ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant de mettre des plats au four ou de les enlever, laissez l'air chaud ou la vapeur s'en échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- N'essayez jamais de faire sécher un animal de compagnie dans le four.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la cuisine.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats du four ou de la surface de cuisson. Les accessoires de cuisson seront chauds. N'utilisez que des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants lorsque ceux-ci sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou un autre linge épais pour enlever les plats.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. La pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Assurez-vous que le papier d'aluminium ou la sonde thermique n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Assurez-vous de ne pas toucher aux grilles du four lorsqu'elles sont chaudes.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four. Si une grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Placez la grille du four en position de verrouillage lorsque vous mettez des plats au four et que vous les enlevez. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- N'utilisez pas le four si une tache incandescente apparaît sur l'élément chauffant pendant l'utilisation ou si l'élément chauffant présente d'autres signes de dommages. Une tache incandescente indique que l'élément chauffant peut être défectueux et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément chauffant.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- N'obstruez PAS l'évent du four pendant le fonctionnement. Cela peut endommager les composantes électriques du four. L'air doit pouvoir circuler librement. La garniture de l'évent inférieur doit être correctement assemblée à l'avant du four, en bas, avant l'installation de la porte du four.
- Ne posez pas d'objets lourds et volumineux, comme une dinde entière, sur la porte du four ouverte.
- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque la porte est ouverte.
- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne compétente.
- Ne permettez pas aux enfants de grimper à l'intérieur du four.
- Ne mettez pas vos mains sous le panneau de commande ou entre la porte et la garniture de l'évent inférieur pendant le fonctionnement. L'extérieur du four peut devenir très chaud.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Entretien

- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants sur le dossier ou dans les armoires au-dessus d'un appareil de cuisson. En grimant sur le four pour prendre un objet, les enfants pourraient subir des blessures graves.
- Laissez refroidir les accessoires de cuisson chauds dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des jeunes enfants.
- Si la vitre de la porte, la surface ou encore l'unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'entretenir.
- Avant de remplacer la lampe du four, coupez l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs.
- Ne versez jamais d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher les composants électriques, ce qui pourrait causer un risque de décharge électrique.
- Autre que les accessoires recommandés par le fabricant, n'entrez aucun matériel dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four.
- Si le témoin de panne du mode d'autonettoyage s'allume, ou si le signal sonore retentit, éteignez ou débranchez l'appareil et faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.
- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.

Risque d'incendie et matériaux inflammables

- N'entrez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité. Voici des exemples de matériaux inflammables : le papier, le plastique, les cache-pot, les chiffons, les revêtements muraux, les rideaux, l'essence ou tout autre produit volatil et liquide inflammable comme la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four est utilisé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de la graisse chaude.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples; ceux-ci peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et causeront de graves brûlures.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des vêtements. N'utilisez le four que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- S'il y a une armoire directement au-dessus du four, placez-y des articles qui ne sont pas fréquemment utilisés et qui peuvent être entreposés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut être dangereuse pour les articles volatils tels que les liquides inflammables, les nettoyeurs ou les aérosols.
- N'utilisez pas d'eau sur de la graisse en feu. En cas d'incendie dans le four, laissez la porte fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE

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

FRANÇAIS

Fonctionnement

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements surviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F (71 °C)
 - Volaille : 165 °F (74 °C)
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (68 °C)
 - Poissons et fruits de mer : 145 °F (68 °C)
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que la cuisson.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche. Les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures.

Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, à moins que le guide ne le recommande explicitement. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'eau-forte, de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les rayures peuvent faire éclater le verre.
- Assurez-vous que les ampoules du four sont froides avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas ou ne déplacez pas le joint.
- Ne gardez jamais d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez-les dans une pièce bien aérée.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.
- Le four doit être régulièrement nettoyé, et tout débris alimentaire doit être enlevé. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.

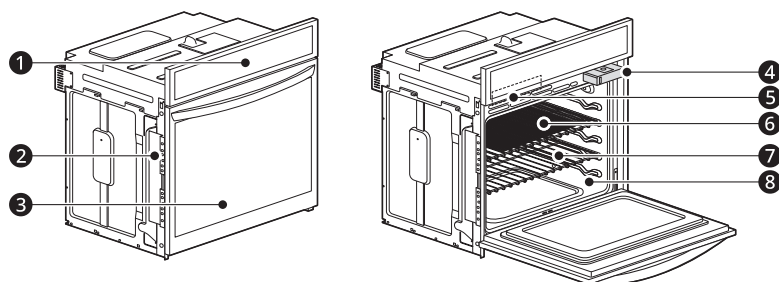
GARDEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

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

Extérieur / Intérieur



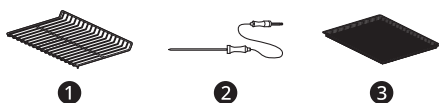
①	Panneau de commande du four	⑤	Étiquette signalétique et plaque d'identification du modèle et du numéro de série
②	Espaceurs (2)	⑥	Plateau de la friteuse à air chaud
③	Porte du four	⑦	Grilles normales (2 ch.)
④	Réservoir d'alimentation en vapeur	⑧	Joint

REMARQUE

- Le modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette signalétique.

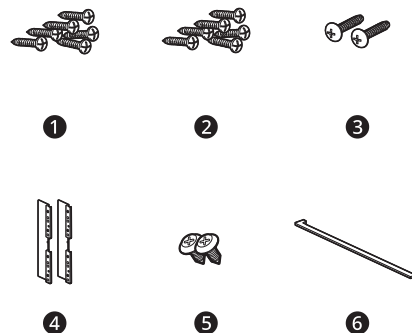
Accessoires

Accessoires pour la cuisson



- ① Grille robuste standard (2)
- ② Sonde thermique
- ③ Plateau de la friteuse à air chaud

Accessoires pour l'installation

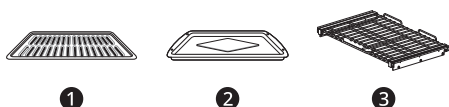


- ① Vis à bois 4 x 14 pour la fixation (6 vis pour l'installation et 4 vis supplémentaires)
- ② Vis à bois 4 x 24 pour la fixation (6 pour l'installation encastrée)

10 APERÇU DU PRODUIT

- ③ Vis autoperceuses 4 x 22 pour le support de couvercle (2)
- ④ Supports de couvercle pour l'installation encastrée (2)
- ⑤ Vis 4 x 10 pour la garniture décorative inférieure (2)
- ⑥ Garniture décorative inférieure

Accessoires en option (vendus séparément)



- ① Grille
- ② Lèche-frite
- ③ Grille coulissante

REMARQUE

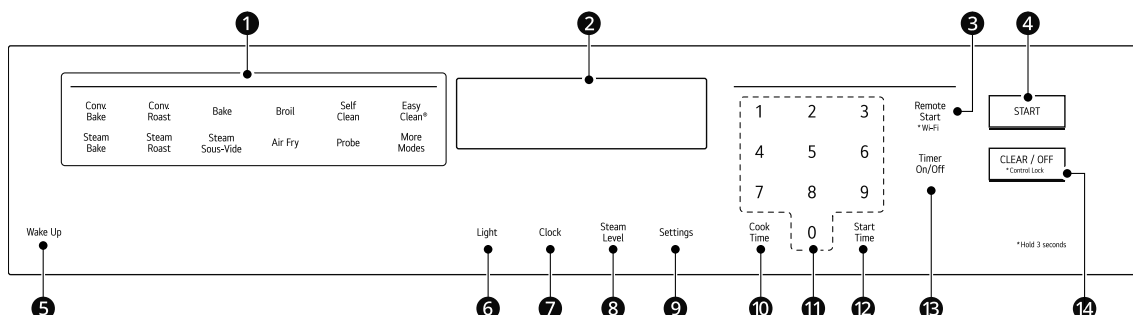
- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (États-Unis) ou au 1 888 542-2623 (Canada).
 - Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
 - Le fabricant décline toute responsabilité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

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande de fonctionnement

Caractéristiques du panneau de commande

FRANÇAIS



1 Fonctions du four

Sélectionnez diverses fonctions du four. Consultez la section **Fonctionnement du four**.

2 Affichage

Le fonctionnement et les réglages du four apparaissent à l'écran.

3 Remote Start

- Appuyez pour sélectionner la fonction **Remote Start**.

Wi-Fi

- Maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes pour connecter l'appareil au réseau **Wi-Fi**.

4 START

Appuyez pour démarrer toutes les fonctions du four.

5 Wake Up

Appuyez pour activer l'affichage.

6 Light

Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière.

7 Clock

Appuyez pour régler l'heure.

8 Steam Level

Appuyez pour régler le niveau de vapeur de la cuisson.

9 Settings

Appuyez pour sélectionner et régler les paramètres du four.

10 Cook Time

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

11 Pavé numérique

Permet de régler toute fonction nécessitant des chiffres tels que l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée.

12 Start Time

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

13 Timer On/Off

Appuyez pour régler ou annuler la minuterie du four.

14 CLEAR / OFF

- Appuyez pour arrêter la cuisson ou annuler les réglages du four.

Control Lock

- Appuyez sur **CLEAR/OFF** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer ou désactiver **Control Lock**.

12 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

• Réglage de l'heure, de la minuterie et de la température

Si vous saisissez un mauvais chiffre, saisissez de nouveau le nombre en entier pour le corriger. Par exemple, si vous avez appuyé sur 1, 0, 3 et 1 pour régler l'horloge à 10 h 30, appuyez sur 1, 0, 3 et 0 pour saisir la bonne heure.

Trucs écoénergétiques

- Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.
- Pour optimiser le rendement et les économies d'énergie, suivez le guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- 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 plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Changement des paramètres

Horloge

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

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

REMARQUE

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

Mise en marche et arrêt de la minuterie

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

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

Par exemple, pour régler cinq minutes :

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

REMARQUE

- Si **Timer On/Off** n'est pas enfoncé, la minuterie revient à l'heure du jour.
- 4 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affiche à l'écran. Un son se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur **Timer On/Off**.

REMARQUE

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

Annulation de la minuterie

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

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

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

Le bouton **Settings** vous permet de :

- régler le mode d'affichage sur l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la fonction de conversion automatique de la convection
- régler la température du four
- sélectionner la langue d'affichage
- activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- régler le volume de l'avertisseur
- changer l'échelle de température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice-versa

Réglage du mode d'affichage de l'heure

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

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Settings**.

- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner une horloge de 12 heures ou sur **2** pour sélectionner une horloge de 24 heures.

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

Réglage de la conversion automatique de la convection

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

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

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer ou sur **2** pour désactiver la conversion automatique.
- 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. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même le thermostat du four.

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le four avec le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat à nouveau en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était trop poussé, montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi

14 FONCTIONNEMENT

jusqu'à ce que vous soyez satisfait du réglage du four.

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

REMARQUE

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

Sélection de la langue d'affichage

Les réglages du four sont affichés en anglais par défaut. Il est cependant possible de choisir le français ou l'espagnol comme langue d'affichage.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **LnB** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

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

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

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

Réglage du volume de l'avertisseur

- 1 Appuyez plusieurs fois sur **Settings** (cuisson par capteur) jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour un volume élevé, **2** pour un volume faible ou **3** pour mettre l'avertisseur en sourdine.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

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

Heure de mise en marche (cuisson minutée différée)

La minuterie automatique de cette fonction met le four en marche et l'arrête à l'heure que vous avez choisie.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les fonctions du four ci-dessous.

Modèle	Fonctions du four
WSE P472 7*	Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Steam Bake, Steam Roast
WSE P472 3*	Bake, Conv. Bake, Conv. Roast

⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous utilisez les différentes fonctions de cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut causer un empoisonnement alimentaire.

Réglage de la fonction de cuisson minutée différée

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

- 1 Disposez la ou les grilles intérieures du four et placez les aliments dans le four.
- 2 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
- 3 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.

- 4 Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les boutons numériques pour régler le temps de cuisson.

- La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

- 5 Appuyez sur **Start Time**.

- 6 Réglez l'heure de mise en marche : appuyez sur **1, 6, 3** et **0** pour indiquer 16:30.

- 7 Appuyez sur **START**. Un bref signal sonore retentit, puis l'heure de début s'affiche à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler cette fonction, appuyez sur **CLEAR/OFF** en tout temps.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 4 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.
- Pendant le mode de préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne en permanence pour faire circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement une fois que la température pré-réglée est atteinte.
- Après la fin d'un cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **CLEAR/OFF** soit enfoncé.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Cette fonction permet de régler le four pour une durée de cuisson spécifique.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les fonctions du four ci-dessous.

16 FONCTIONNEMENT

Modèle	Fonctions du four
WSEP4 727*	Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Broil, Steam Bake, Steam Roast, Steam Sous-Vide, Air Fry, Frozen Meal, Favorite Mode
WSEP4 723*	Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Broil, Air Fry, Frozen Meal, Favorite Mode

Réglage de la fonction de cuisson minutée

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

- 1 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**. Le mot **Timed** clignote à l'écran. Les indications **Bake**, « 0:00 » et « 300 °F » s'affichent à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **3** et **0** (pour 30 minutes).
 - La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START**.
- 6 Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour annuler en tout temps cette fonction.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **CLEAR/OFF** soit enfoncé.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

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

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.

- 2 Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur **1, 3, 0**.

- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification ou sur **CLEAR/OFF** pour réinitialiser le temps.

REMARQUE

- Pendant le mode de préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne en permanence pour faire circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement une fois que la température préréglée est atteinte.
- Après la fin d'un cycle de cuisson, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pour protéger le panneau de commande. Ceci est normal.

Mode Sabbath

Le mode Sabbath est habituellement utilisé lors du Sabbath juif et des jours fériés. Lorsque le four est en mode Sabbath, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Lorsque le mode Sabbath est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode Sabbath soit désactivé. En mode Sabbath, toutes les boutons de fonction sont désactivées. 5b s'affichera à l'écran.

- 1 Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbath.
- 2 Appuyez sur **Bake**.
- 3 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 4 Appuyez sur **START**.
- 5 Maintenez la touche **Settings** enfoncée pendant 3 secondes. 5b s'affiche à l'écran lorsque le mode Sabbath est activé.

5b

- 6 Pour annuler le mode Sabbath, maintenez enfoncée la touche **Settings** pendant trois secondes.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbath, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.

- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbath, mais le four sera éteint.
- Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'activer le mode Sabbath.

Valeurs de réglage minimales et maximales par défaut

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

Un signal sonore d'erreur d'entrée (deux sons brefs) se fait entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction.

Fonction	Durée min.	Durée max.	Valeur par défaut
Warm	-	-	3 h
Self Clean	3 h	5 h	4 h

Fonction	Température min.	Température max.	Valeur par défaut
Conv. Bake / Conv. Roast	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) [†] / 12 h
Bake / Roast	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Broil	Faible 350 °F	Élevé 550 °F	Élevé 550 °F
Proof	-	-	100 °F
Warm	Faible 140 °F	Élevé 200 °F	Moyenne : 170 °F

[†] Utilisation de la conversion automatique

REMARQUE

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

Fonctionnement du four**Avant d'utiliser le four****REMARQUE**

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

- Pendant un cycle de cuisson régulier, il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon périodique pendant un cycle de cuisson régulier.

18 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

- L'élément s'éteint si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes pendant la cuisson, l'élément s'éteint. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Évent du four

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- N'obstruez pas l'ouverture de l'évent au bas du four.

Utilisation des grilles du four standards

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

⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Ne placez pas d'objets plus lourds que 33 lb (15 kg) sur les grilles. Ne placez pas d'objets lourds sur les coins des grilles. Vous risqueriez d'endommager les grilles.

Retrait des grilles

- 1 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

- 2 Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles

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

Utilisation des grilles coulissantes du four

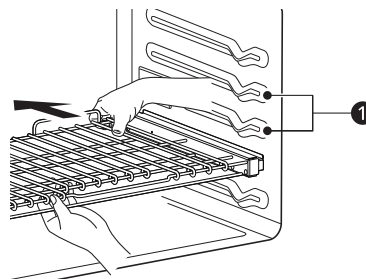
Les grilles coulissantes en option glissent à l'intérieur et hors du four sur un cadre. Cela permet de maintenir les accessoires de cuisson au niveau et de les empêcher de glisser vers l'avant lorsque la grille est en extension complète.

⚠ MISE EN GARDE

- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité 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.

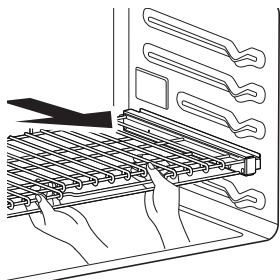
Installation des grilles coulissantes

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



① Directives pour les grilles

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

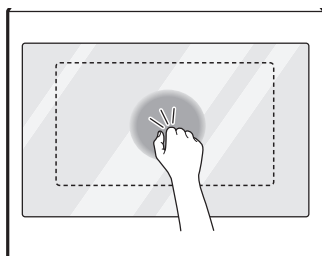


Retrait des grilles coulissantes

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

InstaView

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



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

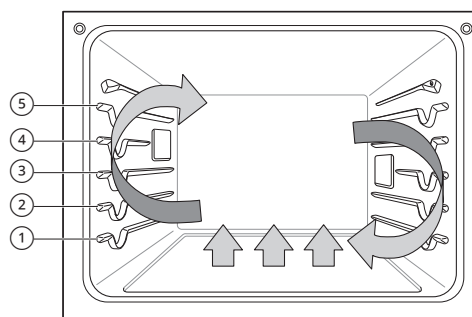
- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe.
- La lampe s'éteint automatiquement après 150 secondes.

- La fonction InstaView est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonction InstaView est désactivée pendant l'autonettoyage, le verrouillage des commandes, le mode Sabbat et l'activation initiale.
- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonction InstaView pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- Des bruits forts près du four pourraient activer la fonction InstaView.

Mode Cuisson et rôtissage par convection

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette amélioration de la distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).



Cuisson par convection

- 1** Appuyez sur **Conv.Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv.Roast** (grillage à la vapeur).
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche.

20 FONCTIONNEMENT

différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.

- 4 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **Stop** à l'écran pour annuler à tout moment la cuisson par convection et le rôtissage par convection.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection et le rôtissage par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Conv.Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv.Roast** (grillage à la vapeur).
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

Conseils pour la cuisson par convection

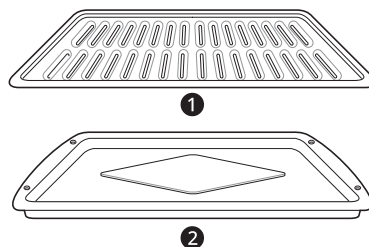
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque vous optez pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position ③. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions ② et ④.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- La cuisson des gâteaux, des biscuits et des muffins est plus réussie si on dispose les aliments sur plusieurs grilles.

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

Conseils pour le rôtissage par convection

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

- 1 Placez la grille du four à la position ① ou ②.
- 2 Placez le gril ① dans la lèchefrite ②.



- 3** Placez la lèchefrite sur la grille du four.

REMARQUE

- * Vendus séparément.

⚠ MISE EN GARDE

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

Mode Cuisson

La fonction de cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction de cuisson

- Appuyez sur **Bake**.
- Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.
- Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.
- Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à

l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

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

Modification des réglages de cuisson

- Appuyez sur **Bake**.
- Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Le ventilateur à convection fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.

Conseils en matière de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Le temps et la température de cuisson varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque

22 FONCTIONNEMENT

à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

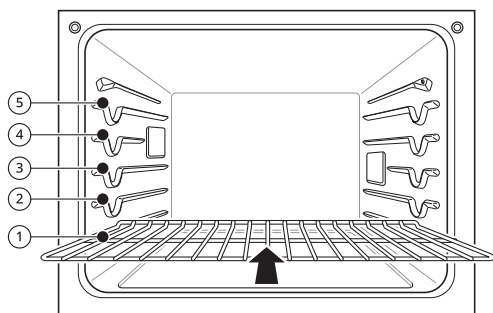
Guide sur les recommandations pour la cuisson

Positionnement des grilles et des plats

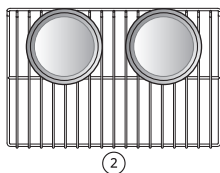
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

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

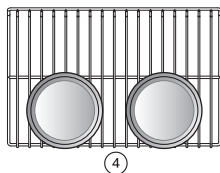
Si vous faites cuire plusieurs plats, placez-les en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po autour d'eux.



Plusieurs grilles

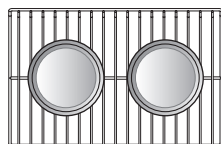


Grille standard (position ②)



Grille standard (position ④)

Une grille



Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

Type d'aliment	Position de la grille
Gâteau des anges, tartes congelées	③
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	②
Biscuits, muffins, brownies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	③
Plats mijotés	②
Dinde, rôtis ou jambon	①
Pizza congelée	③
Poulet rôti	②

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des biscuits sur plusieurs grilles, utilisez le mode de cuisson par convection et placez les grilles aux positions ② et ④.

Mode Grillage

Réglage du four à grill

Le grillage utilise une chaleur intense et rayonnante pour faire cuire les aliments. Les éléments de grillage intérieur et extérieur chauffent pendant le grillage complet. Seul l'élément de grillage intérieur chauffe pendant le grillage au centre. Le ou les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie. La sonde thermique ne peut être utilisée avec ce mode.

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ou la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.

- Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- NE versez JAMAIS d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive, et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse, ce qui peut causer des blessures.
- Lors de l'utilisation du grilloir, la température à l'intérieur du four est extrêmement élevée. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :
 - Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
 - Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

REMARQUE

- Cet appareil a été conçu pour utiliser la fonction de cuisson au gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne pourra pas s'activer et le mot **DOOR OPEN** (porte ouverte) s'affichera à l'écran. Fermez la porte et relancez la fonction de gril. Si la porte est ouverte pendant la cuisson au gril, le brûleur de gril s'éteint au bout de 5 secondes. Le grilloir se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.

1 Placez les aliments sur le gril de la lèchefrite.

2 Appuyez sur **Broil**.

3 Appuyez sur **1** pour un grillage complet ou **2** pour un grillage au centre.

4 Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour une température faible.

5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.

6 Appuyez sur **START**.

7 Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

8 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

9 Appuyez sur **CLEAR / OFF** pour annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.
- Les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.

Modification des réglages de grillage

1 Appuyez sur **Broil**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

Conseils pour réduire la quantité de fumée

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

- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez TOUJOURS le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des

24 FONCTIONNEMENT

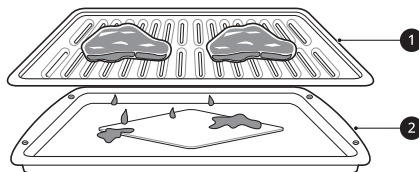
- repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
 - Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
 - Régler la température du grilloir à **LO**.
 - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
 - Régler la température de la fonction de gril à **HI** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **LO** ou passer en mode cuisson.
 - En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
 - Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au gril recommandée**.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

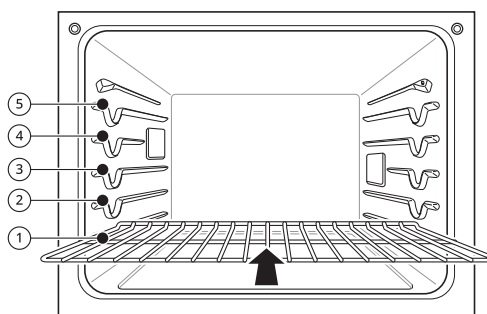
Guide sur la cuisson au gril recommandée

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

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



- ❶ Gril (vendu séparément)
- ❷ Lèche-frite (vendue séparément)



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Bœuf haché	1 lb (9 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	❶	4 - 6	3 - 4	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.

Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Steaks de bœuf	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	Saignant	④	6	2 - 3	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Incisez pour extraire la graisse.
		Moyen	④	7	2 - 3	
		Bien cuit	④	8	3 - 4	
	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	Saignant	④	10	4 - 6	
		Moyen	④	12	6 - 8	
		Bien cuit	④	14	8 - 10	
Poulet	Un poulet entier pesant de 2 à 2 1/2 lb, coupé en deux dans le sens de la longueur		③	20	6 - 8	Grillez le morceau avec la peau vers le bas d'abord.
	Deux poitrines		③	20	6 - 10	
Queues de homard	2 - 4 10 à 12 oz chacune		③	12 - 14	Ne les retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au gril et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur		④ ou ⑤	5 - 6	3 - 4	Prenez et tournez les filets avec délicatesse. Si vous le souhaitez, badigeonnez de beurre citronné avant et pendant la cuisson.
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur		④	5	3 - 5	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 à la maison.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)		④ ou ⑤	7	6 - 8	Dégraissez.
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb		④ ou ⑤	9 - 10	7 - 9	
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz	Moyen	④	6	4 - 6	Dégraissez.
		Bien cuit	④	8	7 - 9	
	2 côtelettes (1 1/2 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	④	11	9	
		Bien cuit	④	13	9 - 11	

26 FONCTIONNEMENT

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Darnes de saumon	Deux darnes (1 po d'épaisseur)	④ ou ⑤	8	3 - 4	Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
	4 darnes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	④ ou ⑤	9	4 - 6	

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

REMARQUE

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

Conseils pour la cuisson au grill

Bœuf

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

Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au grill « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.
- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.

Légumes

Remuez légèrement vos légumes dans l'huile avant la cuisson pour améliorer le brunissement.

Plats surgelés

La fonction de plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés

surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

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

Réglage de la fonction de plats surgelés

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur **1**.
- 3** Appuyez sur **START** ou sur les chiffres pour saisir la température souhaitée, entre 300 °F et 550 °F.
- 4** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 5** Appuyez sur **START**.

Modification des réglages des plats surgelés

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Appuyez sur **START**.

Annulation de la fonction de plats surgelés

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

Mode Réchaud

Cette fonction maintient la température du four à moins de 200 °F (93,3 °C). Elle gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson.

Réglage du mode Réchaud

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur **2**.
- 3** Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour une température faible.
 - Élevé : 200 °F (93,3 °C)
 - À point : 170 °F (76,7 °C)
 - Faible : 140 °F (60 °C)
- 4** Appuyez sur **START**. Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Annulation de la fonction Réchaud

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.

Mode Levage du pain

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

Réglage du mode Levage du pain

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur **3**.
- 3** Appuyez sur les chiffres pour régler les paramètres de l'heure.
- 4** Appuyez sur **START**. Le temps de levage restant s'affiche à l'écran.

28 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

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

Annulation de la fonction de levage du pain

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F. L'affichage indique **OVEN IS HOT** (le four est chaud).
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de levage du pain est activée.
- La fonction de levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le levage, et n'a donc pas de réglage de température.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un linge ou d'une pellicule de plastique. (Il pourrait être nécessaire d'insérer la pellicule de plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne la souffle pas.)

Mode Recettes préférées

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

Créer une recette préférée

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec les modes Grillage, Cuisson sous vide,

Entretien vapeur, Réchauffage et Levage du pain.

1 Appuyez sur **More Modes**.

2 Appuyez sur **4**.

3 Appuyez plusieurs fois sur **More Modes** pour sélectionner la recette désirée.

Recette	Température par défaut (°F) (peut être modifiée et rappelée)	Mode de cuisson
1. Pain	375	Bake
2. Viande	325	Conv.Roast
3. Poulet	350	Conv.Roast

4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- Seule la température sélectionnée est enregistrée. Le temps de cuisson n'est pas enregistré.
- Si la température du four est modifiée, la nouvelle température est enregistrée.

5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.

6 Appuyez sur **START**. Lorsque le four a atteint la température désirée, vous verrez **PREHEATING** s'afficher à l'écran.

REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage du produit s'affichera au moment de sélectionner le mode Vapeur à nouveau. Le mode Vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.

- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F (52 °C).
- Si vous utilisez le mode Levage du pain après la cuisson, attendez d'abord que le four refroidisse.
- Le mode Levage du pain ne peut être défini que comme une seule étape, et non comme faisant partie d'une cuisson en plusieurs étapes.

Fonction Air Fry

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la fonction Air Fry.

Le mode Air Fry du four supérieur peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 300 °F (150 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 400 °F (205 °C).

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

Réglage du mode Air Fry

- 1 Appuyez sur **Air Fry**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 4 Appuyez sur **START**.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Air Fry**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

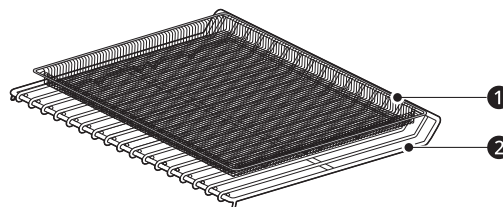
Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry, aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Le mode Air Fry ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

Conseils relatifs à la fonction Air Fry

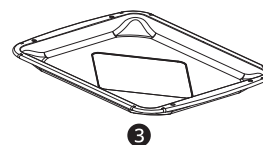
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry fourni.
 - La section en filet du plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



① Plateau de la friteuse à air chaud

② Grille Robuste

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



③ Lèchefrite

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts, qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.

30 FONCTIONNEMENT

- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

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

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

Guide sur la friture à l'air

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position ② pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

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

⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.
- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (EasyClean ou autonettoyage) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction Air Fry et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	20	425	③	15 - 25	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	35	400	③	18 - 28	-
Frites de patate douce surgelées	25	400	③	15 - 25	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	50	425	③	18 - 28	-
Pommes de terre rissolées surgelées	40	425	③	18 - 28	-
POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison					
Frites maison (10 x 10 mm)	25	425	③	20 - 30	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre faits maison	60	425	③	30 - 40	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	400	③	15 - 25	-
Lanières de poulet surgelées	35	400	③	25 - 35	-
Ailes de poulet surgelées avec os	50	400	③	25 - 35	-
POULET – Frais, avec la peau					
Ailes de poulet fraîches†	40	450	③	25 - 35	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons de poulet frais†	70	450	③	30 - 40	
Cuisses	40	450	③	25 - 35	
Poitrines	40	450	③	25 - 35	
AUTRE					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	20	400	③	15 - 25	-
Rouleaux de printemps surgelés (0,7 oz chacun)	45	400	③	15 - 25	-
Saucisses fines (2,5 oz chacune, 0,8 po de diamètre)	90	400	③	15 - 25	-

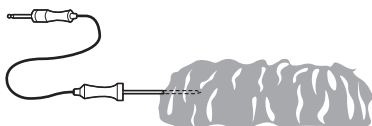
32 FONCTIONNEMENT

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Crevettes à la noix de coco surgelées	25	400	③	15 - 25	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles frais en demi-coquille (35,3 oz)	35	400	③	15 - 25	Faites fondre quatre cuillères à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 cuillère à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes fraîches	50	400	③	15 - 25	-
Légumes mélangés	35	425	③	13 - 23	Badigeonnez ou vaporisez légèrement quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.

Mode Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Débranchez et enlevez toujours la sonde thermique du four avant d'en sortir les aliments. Avant l'utilisation, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou dans la partie intérieure de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, loin de la graisse ou des os. Mettez les aliments au four et branchez la sonde thermique. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde thermique peut être utilisée pour les modes **Conv.Bake**, **Conv.Roast**, **Bake**, **Steam Bake** et **Steam Roast**.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.



Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS à l'élément

de grillage. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves.

- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.

1 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

2 Connectez la sonde à la prise du four. L'icône de sonde apparaît à l'écran.

Icône de sonde	
----------------	--

3 Appuyez sur **Probe**.

4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

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

5 Appuyez sur **START**.

6 Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

REMARQUE

- Grâce à cette fonctionnalité, il n'est plus nécessaire de calculer le temps total de cuisson en fonction du poids. Consultez le Tableau des températures recommandées pour la sonde pour régler la température de la sonde.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.
- Lorsque la sonde à viande fonctionne, le mode EasyClean ne répond pas.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

1 Appuyez sur **Probe**.

Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

Tableau de positionnement recommandé de la sonde

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

34 FONCTIONNEMENT

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	-
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Rôtis	145 °F (63 °C)	Saignant : 120 °F (49 °C) Mi-saignant : 135 °F (57 °C) À point : 140 °F (60 °C) À point bien cuit : 150 °F (66 °C) Bien cuit : 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	-
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seule ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 165 °F (74 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	-
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	-
	Plats mijotés		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (62,8 °C)	-
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		

Cuisson à la vapeur

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

Le four offre trois méthodes de cuisson à la vapeur : **Steam Bake**, **Steam Roast** et **Steam Sous-Vide**.

⚠ MISE EN GARDE

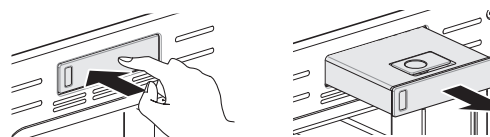
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il

est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

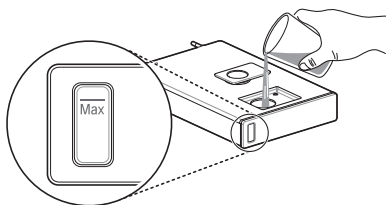
Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

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

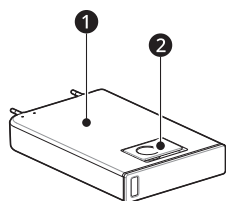
- 1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



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



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



- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Couvercle de remplissage

⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir d'alimentation en vapeur et le couvercle de remplissage sont fermés avant de remettre le réservoir dans le four.
- N'utilisez que de l'eau potable.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.
- N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.

- Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
- N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
- Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez le réservoir chaud.

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

- 7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mode Cuisson et grillage à la vapeur

Le mode Cuisson et grillage à la vapeur chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur humide de la vapeur. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 210 °F (100 °C) et 550 °F (285 °C). Les options de températures préréglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).
- 2 Appuyez plusieurs fois sur **Steam Level** pour sélectionner la température et le niveau de vapeur désirés : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
- 3 Appuyez sur **START** pour saisir la température désirée.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.

36 FONCTIONNEMENT

5 Appuyez sur **START**.

6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

- Une fois la cuisson à la vapeur commencée, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.
- Avant de démarrer le mode Cuisson à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira et une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.
- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Pendant la cuisson ou le grillage à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Modification des réglages de cuisson à la vapeur

- 1** Appuyez sur **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

Cuisson à vapeur sous vide

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

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson sous vide.

Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages sous vide recommandés.

Avantages de la cuisson sous vide

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

• Méthode plus saine

Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.

• Méthode sécuritaire et pratique

Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.

• Texture croustillante et moelleuse

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

Réglage du mode Cuisson sous vide

- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.
- 2** Placez la grille standard à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.
- 3** Appuyez sur **Steam Sous-Vide**.
- 4** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 5** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 6** Appuyez sur **START**.

- 7** Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Modification des réglages de cuisson sous vide

- 1** Appuyez sur **Steam Sous-Vide**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- 3** Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

Guide de cuisson sous vide

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de cuisson. Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Aliment	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Durée		
			Min.	Cible	Max.
Bifteck (Mi-saignant)	1 po d'épaisseur 14,1-17,6 oz	135	-	2,5 h	3 h
Poulet Poitrine	4,2-5,3 oz	149	-	2,5 h	3 h
Saumon	1 po d'épaisseur 7 oz	140	-	2 h	2,5 h
Asperges	2,8 oz / 6 5,6 oz / 12	185	20 min	30 min	45 min

- Faites cuire 30 minutes ou 1 heure de plus si vous utilisez des coupes de viande plus épaisses que 1 po.
- Si vous utilisez de plus grosses coupes de viande, coupez-les en fonction du poids recommandé. Ne placez pas les morceaux de viande trop près les uns des autres.

Mode Démarrage à distance

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

Préparation du four pour un démarrage à distance

- 1** Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.

- 2** Appuyez sur **Remote Start**.

- 3** Lorsque **Remote Start Ready** apparaît à l'écran, vous pouvez utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance.

- 4** Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application **LG ThinQ** pour téléphone intelligent.

38 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
 - Le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
 - L'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
 - Le démarrage à distance éprouve des problèmes de fonctionnement.
 - L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour connecter à nouveau le produit.
 - Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
 - Déconnectez la sonde si elle est fixée.
-

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Mises à niveau du produit**
 - Sur les modèles dotés de la fonction pour électroménagers **LG UP**, découvrez de nouvelles fonctionnalités en mettant le produit à niveau avec l'application **LG ThinQ**.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
 - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.
- **Paramètres**
 - Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l'application.
- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Mise à jour du micrologiciel**
 - Gardez l'appareil à jour.

REMARQUE

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

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

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

Modèles avec un code QR

À l'aide de la caméra de votre téléphone intelligent ou d'une application de lecture de code QR, balayez le code QR attaché au produit.



REMARQUE

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

40 FONCTIONS INTELLIGENTES

REMARQUE

- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, appuyez sur la touche **Wi-Fi** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'Industrie Canada pour un environnement non contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre la source de rayonnement et votre corps.

REMARQUE

- LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES CAUSÉES PAR DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À CET APPAREIL. DE TELLES MODIFICATIONS POURRAIENT ANNULER L'AUTORISATION ACCORDÉE À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site <https://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil doté du Wi-Fi, vous pouvez transmettre des données de dépannage par téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

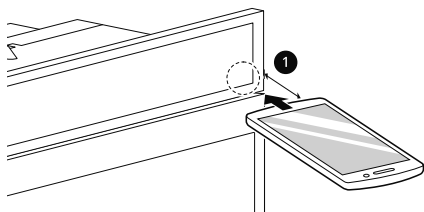
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 1** Appuyez sur la touche **START** pendant 3 secondes.
 - Si l'affichage a été verrouillé, vous devez désactiver le verrouillage, puis le réactiver.
- 2** Tenez le microphone de votre téléphone devant le panneau de commande, comme il est montré ci-dessous.



- 1** Max. : 3/8 po (10 mm)

- 3** Maintenez le téléphone dans cette position jusqu'à ce que la transmission de la tonalité soit terminée. Un compte à rebours s'affichera à l'écran. Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.

42 ENTRETIEN

ENTRETIEN

Nettoyage

Intérieur

Pour nettoyer la cavité du four, n'utilisez pas de nettoyeurs à four. Utilisez régulièrement la fonction **EasyClean** du produit pour nettoyer la saleté légère. Pour la saleté tenace, utilisez la fonction **Self Clean** (sur certains modèles) ou procédez à un nettoyage manuel en suivant les conseils suivants.

- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique comme grattoir pour enlever les morceaux ou les résidus avant et pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à enlever les taches incrustées mieux qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine (en vente dans les supermarchés locaux) peuvent également améliorer le nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

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

Extérieur

Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de 30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

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

- 1 Placez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
- 2 Nettoyez une petite surface de la cuisinière, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable le cas échéant.
- 3 Séchez et polissez la surface à l'aide d'un essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
- 4 Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyeurs pour le four.

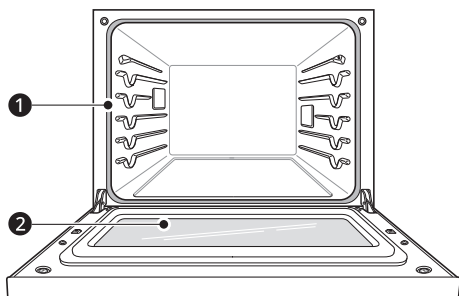
N'essuyez JAMAIS une surface de porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide; cela pourrait causer des écailllements ou des craquelures. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés une fois que le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut laisser des taches ternes permanentes. Utilisez uniquement des nettoyeurs sans abrasif ou un tampon à récurer antirayures pour nettoyer l'intérieur du four.

Porte du four

⚠ MISE EN GARDE

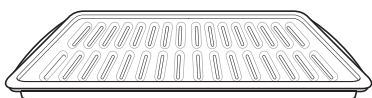
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.

- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyeur pour vitres directement sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



- 1 Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.
- 2 Vous pouvez nettoyer la porte du four à la main.

Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril souillé dans l'appareil.
- Ne nettoyez pas la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyant alors qu'il est chaud et couvrez-le avec des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèchefrite permet d'enlever les aliments brûlés.

- La lèchefrite et le gril peuvent être nettoyés avec un nettoyeur à four commercial ou dans le lave-vaisselle.

Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean** et la fonction **EasyClean**.

- 1 Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
 - Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient les coincer.

- 2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean** (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage **Self Clean** terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile végétale. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

Fonction EasyClean

La technologie de finition en émail **EasyClean** de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. La fonction **EasyClean** tire parti de la nouvelle finition en émail de LG pour aider à enlever la saleté sans produits chimiques agressifs, et elle utilise SEULEMENT DE L'EAU pendant 10 minutes à des températures basses pour aider à déloger la saleté LÉGÈRE avant le nettoyage à la main.

Alors que la fonction **EasyClean** est rapide et efficace pour la saleté LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage **Self Clean** peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage **Self Clean** plus intense, votre four LG peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction **EasyClean** plutôt que la fonction d'autonettoyage.

44 ENTRETIEN

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

- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean** pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

Avantages de la fonction EasyClean

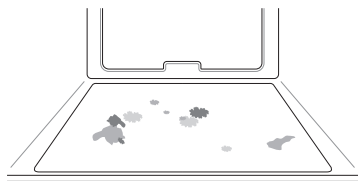
- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **EasyClean** n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- **Self Clean** rend l'autonettoyage plus facile.
 - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean**.
 - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
 - Permet des temps d'autonettoyage **Self Clean** plus courts.

REMARQUE

- Pour les modèles sans option d'autonettoyage **Self Clean**
 - La fonction **EasyClean** pourrait ne pas suffire à nettoyer les saletés tenaces et incrustées. Puisque votre four n'est pas doté d'une option d'autonettoyage **Self Clean**, nettoyez-le régulièrement en utilisant la fonction **EasyClean** afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et incrustées sur les parois du four.

Quand utiliser la fonction EasyClean

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : petites gouttes ou taches
- Type de saleté : fromage ou autres ingrédients
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : pizza

Cas 2

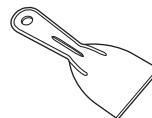
- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

Guide d'instruction de la fonction EasyClean

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **EasyClean**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **EasyClean** ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- Le four doit être au niveau pour garantir que le fond du four soit entièrement recouvert d'eau au début du cycle **EasyClean**.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.
- Le cycle **EasyClean** aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle **EasyClean** est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

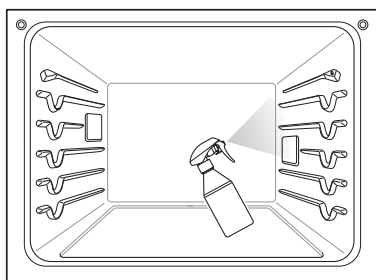
- 1 Enlevez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



- Suggestions de grattoirs en plastique :
 - Spatule en plastique rigide
 - Racloir en plastique
 - Grattoir à peinture en plastique
 - Vieille carte de crédit

- 3 Remplissez d'eau un flacon pulvérisateur (10 oz ou 300 ml), puis pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

- 4 Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins du four.



- 5 Vaporisez ou versez l'eau restante (8 oz or 240 ml) dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements de la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

- Si vous nettoyez plusieurs fours, utilisez une bouteille d'eau entière pour nettoyer chaque four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte, sans quoi de l'eau coulera sur le plancher.

- 6 Fermez la porte du four. Appuyez sur **EasyClean**. Appuyez sur **START**.

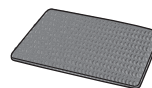
⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle **EasyClean** terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle **EasyClean**, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte vitrée du four durant le nettoyage de la cavité du four.

- 7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité.

- 8 Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.

- 9 Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle **EasyClean** en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et antirayures (le côté récurant ne raye pas la finition). Une partie de l'eau peut se déverser dans les événements du fond pendant le nettoyage, mais elle s'écoulera dans une casserole sous la cavité du four et n'endommagera pas le brûleur.



REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.

- 10 Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.

- 11 S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.
- S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles **EasyClean**, lancez le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean** de votre manuel d'utilisation. Si l'option d'autonettoyage **Self Clean** n'est pas disponible, grattez et nettoyez les saletés tenaces à l'aide d'un grattoir.

46 ENTRETIEN

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer le cycle **EasyClean**, appuyez sur **CLEAR/OFF** afin de l'arrêter. Attendez que la cuisinière revienne à la température ambiante, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle **EasyClean**.
- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **EasyClean**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **EasyClean** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyeurs pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

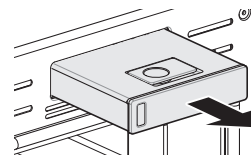
Autonettoyage

Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, la cuisine doit donc être bien aérée pour minimiser les odeurs.

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel. Enlevez le réservoir d'eau, les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre accessoire du four.
 - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à remplacer.
 - Si vous ne retirez pas du four le réservoir d'eau, un signal sonore se fera entendre et le

cycle d'autonettoyage **Self Clean** ne démarrera pas.



- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyant commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.
- Il est normal que certaines parties du four deviennent chaudes pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage **Self Clean**.

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, l'extérieur du four peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux peut être affectée par les émanations émises pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean** d'un four.
- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci perturbera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).
- N'essayez pas d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

REMARQUE

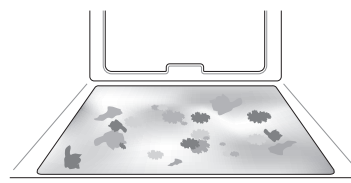
- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage **Self Clean**.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **Self Clean** est activée.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle

d'autonettoyage **Self Clean**, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.

- Après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.
- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage **Control Lock** est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage **Self Clean** réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), la fonction d'autonettoyage **Self Clean** différé ne peut pas être réglée pour démarrer plus de 12 heures à l'avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture

48 ENTRETIEN

- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

Cas 3

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : crème ou sauce tomate
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : plats mijotés

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** peut être utilisé pour nettoyer la saleté qui s'accumule depuis longtemps.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage **Self Clean** offre des temps de cycle de 3, de 4 ou de 5 heures.

Guide de l'autonettoyage de la saleté

Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	3 heures
Cavité de four modérément souillée	4 heures
Cavité de four très souillée	5 heures

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur **Self Clean**.
Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale.
- 3 Appuyez plusieurs fois sur **Self Clean** pour régler l'heure.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Start Time** pour définir l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur les chiffres pour régler l'heure.

- 5 Appuyez sur **START**. Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.

- 6 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement et l'icône de cadenas s'affiche.

- Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

⚠ MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage **Self Clean** en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage **Self Clean**, appuyez sur **CLEAR / OFF**.

Durant le cycle d'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas  est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas

propre après un cycle d'autonettoyage, faites un nouveau cycle.

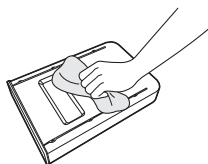
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

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

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de génération de vapeur, le réservoir d'alimentation en vapeur doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'alimentation en vapeur après chaque utilisation.
- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Si le réservoir d'alimentation en vapeur ne glisse pas aussi facilement qu'il le devrait, nettoyez le fond du réservoir.



Tartre d'eau dure

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

Nettoyage du tartre dans le fond du four

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

tenace ou plus important, utilisez la fonction de détartrage.

Détartrage

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

La fonction de détartrage dure 1 h 43 min. Pendant le nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur.

Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

Réglage du détartrage

- 1 Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 50:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 ¼ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2 Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four supérieur, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Appuyez sur **More Modes**, puis sur **5**. Appuyez sur **START**.
- 4 Après 1 h 43 min de détartrage, une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- 5 Insérez le réservoir d'eau et démarrez la fonction de rinçage.
- 6 Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.

50 ENTRETIEN

REMARQUE

- S'il reste de l'eau au fond du four après le détartrage, elle peut laisser un résidu après l'utilisation du four. Pour éliminer les résidus, consultez les instructions de la section « Nettoyage du tartre dans le fond du four ».
- Après avoir exécuté la fonction de détartrage, nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur.

Séchage de l'intérieur du four

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

Réglage du séchage

- 1 Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est vide.
- 2 Appuyez sur **More Modes**, puis sur **6**.
- 3 Appuyez sur **START** pour démarrer le séchage. Le temps restant apparaît sur l'affichage.

Entretien périodique

Remplacement de la lampe du four

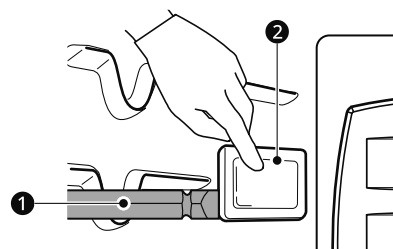
La lampe du four est une ampoule halogène de 25 watts standard pour fours.

⚠ AVERTISSEMENT

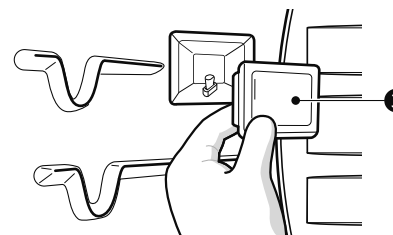
- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant d'ampoules brisées peuvent causer des blessures.

- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle de la lampe du four pour changer la lampe. Si vous appliquez trop de force, le verre ou le four pourrait se fissurer.

- 1 Débranchez le four ou l'alimentation électrique.
- 2 Retirez les grilles du four.
- 3 Insérez un tournevis à lame plate ① entre le boîtier et le couvercle en verre de la lampe ②.



- 4 Soutenez le couvercle en verre de la lampe à l'aide de deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
- 5 Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de la lampe ③.



- 6 Enlevez l'ampoule de la douille.
- 7 Remplacez l'ampoule, puis remettez le couvercle de la lampe en l'enclenchant en place.
- 8 Rebranchez le four ou l'alimentation électrique.

DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Q : Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de la température?

R : Non. Votre four a été testé et calibré en usine. Pour les premières utilisations, respectez les temps de cuisson et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour répondre à vos besoins de cuisson. Reportez-vous à la section **Modification des réglages** de ce manuel pour obtenir des instructions simples sur la manière de régler votre thermostat.

Q : Est-il normal d'entendre un cliquetis venant de l'arrière du four lorsque je l'utilise?

R : Votre nouvel appareil est conçu pour maintenir un contrôle plus strict de la température de votre four. Vous entendrez peut-être les éléments chauffants de votre four cliqueter plus fréquemment sur votre nouveau four. Ceci est normal.

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

R : Oui, ceci est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit refermée.

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

R : N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour tapisser le fond ou les parois du four. Le papier d'aluminium fondra et collera à la surface inférieure du four, et il ne pourra pas être enlevé. Utilisez plutôt une plaque recouverte de papier d'aluminium placée sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si le papier d'aluminium a déjà fondu sur la partie inférieure du four, il n'aura pas d'incidence sur le fonctionnement du four.)

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

R : Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Le fait de recouvrir entièrement les grilles de papier d'aluminium restreint la circulation de l'air, ce qui entraîne une mauvaise cuisson. Utilisez une plaque recouverte de papier d'aluminium pour les tartes aux fruits ou autres aliments acides ou sucrés pour éviter que les déversements n'endommagent la finition du four.

MISE EN GARDE

- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, mais il ne doit pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants ou de grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, ce qui pourrait générer de la fumée ou causer un incendie ou des blessures.

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

R : Non. Bien que cela n'endommagera pas les grilles, cela les décolorera et pourrait les rendre difficiles à enlever et à replacer pendant l'utilisation. Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage **Self Clean**.

Q : Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et qu'il est devenu difficile de les enlever et de les replacer dans le four?

52 DÉPANNAGE

- R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.
- Q : Dois-je utiliser la fonction de grillage avec la porte ouverte ou fermée?**
- R : Votre four n'est pas conçu pour la cuisson au gril avec la porte ouverte. Si vous utilisez la fonction de grillage avec la porte du four ouverte, vous risquez d'endommager l'écran.
- Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?**
- R : Assurez-vous que l'appareil n'est pas en mode **Control Lock**. L'icône de cadenas  s'affiche à l'écran si la fonction **Control Lock** est activée. Pour désactiver la fonction **Control Lock**, consultez la section **Control Lock**. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, et le message **Loc** s'affiche à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.
- Q : Mon appareil est toujours sale après avoir fait un cycle EasyClean. Que puis-je faire?**
- R : Le cycle **EasyClean** permet uniquement de déloger la saleté légère de votre appareil pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle **EasyClean**, vous devez frotter votre appareil.
- Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle EasyClean, mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?**
- R : La fonction **EasyClean** fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle **EasyClean** en utilisant suffisamment d'eau.
La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean** pour nettoyer votre four à fond.
- Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je rendre les parois de mon four propres?**
- R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre appareil peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle **EasyClean** en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.
- Q : La fonction EasyClean pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?**
- R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?**
- R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau.
Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le nettoyage?**
- R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.
- Q : Dois-je utiliser 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction EasyClean?**

- R : Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 1 tasse (8 oz ou 240 ml) d'eau dans le fond du four et de vaporiser ¼ tasse (2 oz ou 60 ml) d'eau supplémentaire sur les parois et autres surfaces sales afin d'imbiber la saleté d'eau pour assurer le meilleur nettoyage possible.
- Q : Je vois de la fumée sortir des événements de mon appareil pendant que le cycle EasyClean est en marche. Est-ce normal?**
- R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle **EasyClean**, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.
- Q : À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction EasyClean?**
- R : La fonction **EasyClean** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **EasyClean** fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus de détails, consultez la section **EasyClean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle EasyClean?**
- R : Un vaporisateur rempli de 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier.

54 DÉPANNAGE

Avant de demander un service d'entretien

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d'entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.

Cuisson

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four ne fonctionne pas.	La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l'évent du four.	La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur. Ceci est normal.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n'a pas été fait. Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.
	Coupure de courant. Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans Réglage des commandes du four.
	La viande est trop proche de l'élément. Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.
	La viande est mal préparée. Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.
	Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive. Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	Les commandes du four sont mal réglées. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le capteur du four doit être réglé. Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » dans le chapitre Fonctionnement.
Les aliments ne grillent pas bien.	Les commandes du four sont mal réglées. Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode Broil.
	La grille n'est pas à la bonne position. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. Utilisez une lèchefrite et une grille.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé. Reportez-vous à la section « Réglage de la température » dans la section Fonctionnement.
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Saleté excessive. Désactivez la fonction d'autonettoyage. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	Ceci est normal dans le cas d'un four neuf. Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Consultez la section Autonettoyage (sur certains modèles).
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'événement du four.	Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides. Ceci est normal.
	Un chiffon très humide a été utilisé pour nettoyer la vitre. N'utilisez pas trop d'eau lorsque vous nettoyez la vitre.
De l'air chaud s'échappe dans la cuisine après l'arrêt du four.	L'évacuation de l'air chaud est nécessaire pour maintenir et refroidir la température du four. Elle s'éteint automatiquement lorsque la chaleur baisse à une température sécuritaire. Ceci est normal.
Le four ne cuit pas à la vapeur.	Mauvais assemblage Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Le drain du réservoir d'eau peut être obstrué par du tartre d'eau dure. Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.

56 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'eau est transférée au fond du four. - Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. - Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'eau peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four. Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement.	Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le réservoir d'alimentation en vapeur. Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	La commande électronique a détecté une défaillance. - Désactivez la fonction du four que vous utilisez pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si la défaillance se reproduit, prenez le numéro de la panne en note et communiquez avec le centre de service. [Cas 1] - Code : F-3 - Cause : Message d'erreur [Cas 2] - Code : F-9 - Cause : Le four ne chauffe pas.
Les deux points de l'horloge clignotent.	Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Ceci est normal. Remettez l'horloge à l'heure ou appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.
« CLEAN » (nettoyage) et l'icône de porte clignotent à l'écran.	Le cycle d'autonettoyage Self Clean a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four.
Loc s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	Le four est verrouillé en raison de la fonctionnalité Control Lock. Désactivez la fonctionnalité Control Lock.
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe doit être remplacée ou la lampe n'est pas vissée assez serrée. Remplacez la lampe ou resserrez-la. Consultez la section Remplacement de la lampe du four de ce manuel d'utilisation.
Le ventilateur de convection s'arrête (pendant le mode de cuisson par convection).	Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle. L'appareil n'est pas en panne; cela fait partie de son fonctionnement normal.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Fonctionnement du ventilateur (pendant le mode de cuisson)	Ceci vise à assurer des résultats de cuisson uniformes. Le ventilateur fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four.
La fonction d'autonettoyage Self Clean ne se met pas en marche.	La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage Self Clean. Laissez le four refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées. Consultez la section Self Clean.
	Un cycle d'autonettoyage Self Clean ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage Control Lock du four est activée. Consultez la section Modification des réglages.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage Self Clean.	Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
	Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés. À la fin du cycle d'autonettoyage Self Clean, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage Self Clean.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez la section Autonettoyage.
	Le four est très sale. Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'un autre cycle d'autonettoyage Self Clean ou d'un cycle plus long.
Les grilles du four glissent difficilement.	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec le cycle d'autonettoyage Self Clean. Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.

Bruits

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit de craquement ou de claquement	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage Self Clean. Ceci est normal.
Bruit du ventilateur	Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. Ceci est normal.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement. Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.

58 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
	Durant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). - Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez « lge12345 ». - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez « XXXX » deux fois comme mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir « 8b928b92 » comme mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse, et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

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

Si votre **four électrique** de LG (« Produit ») est défectueux en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada inc. (« LGECI »), à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valide uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, comme déterminé à la seule discrétion de LGECI.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat original ne peut être vérifiée, la garantie commence soixante (60) jours à partir de la date de fabrication).	
Four électrique	Garantie prolongée des composants (pièces uniquement) (Le consommateur sera facturé pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat.)
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.	Quatre-vingt-dix (90) jours après la date d'achat original de l'appareil
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)	Garantie cosmétique (rayures et bosses)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remis à neuf et cela, à la seule discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original détaillant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

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

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette

60 GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Une installation ou un entretien imparfaits incluent toute installation ou tout entretien contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- La couverture pour réparations à domicile, pour les produits sous garantie, sera fournie si le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (CSA) le plus près, comme déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, comme déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre produit, à vos frais, au centre de service (CSA) pour réparation sous garantie.

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

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Composez le 1 888 542-2623 (7 h à minuit, à l'année) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu.
Ou visitez notre site Web au <http://www.lg.com>

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

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

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

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, 20, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

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

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

Droit applicable. Les lois de votre province ou territoire d'achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou qu'elles sont incompatibles avec ces dernières. Si

62 GARANTIE LIMITÉE

l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, vous et LG vous en remettrez à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige vous opposant à LG.

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

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

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

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

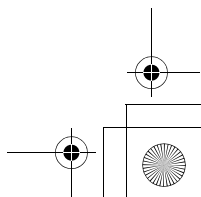
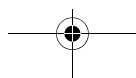
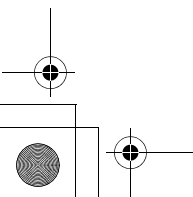
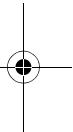
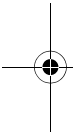
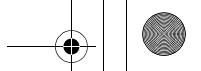
Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement 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

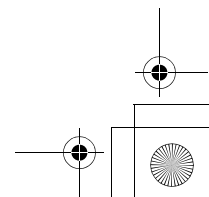
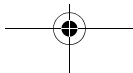
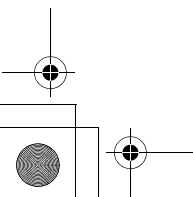
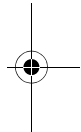
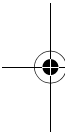
modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.

FRANÇAIS

64 AIDE-MÉMOIRE



66 AIDE-MÉMOIRE





LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000

U.S.A.

1-888-542-2623

CANADA

Register your product Online!

www.lg.com