



LG Electronics Monterrey, México S.A. de C.V.

PART NUMBER: MFL55646615

DATE: April 27th, 2016

DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL	Part No. MFL55646615
MODEL DESCRIPTION:	
Product: Electric (Freestanding)	Project: New Aramis
Brand: LG	Customer: LGECI
PRINTING SPECIFICATION:	
1. Trim Size (mm): 182 (W), 257 (H)	4. Printing Method: Off Set
2. Printing Color: Black	5. Bindery Type: Saddle Stitch
3. Paper Type:	6. Language: English & Spanish
- Cover: Revolucion (Wood-Free Paper) 71 gr.	7. Number of Pages: 104
- Content: Revolucion (Wood-Free Paper) 71 gr.	8. Number of Sheets: 52
NOTES:	
1. The part should not contain prohibited substances (Pb, Cd, Hg, Cr+6, PBB, PBDE) and should comply with standard LG (61)-A-9101.	



ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC

RANGE

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

LRE6383ST LRE6383SB LRE6383SW
LRE3061ST LRE3061BD



MFL55646615 REV. 00

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 PRODUCT OVERVIEW

- 9 Parts
- 9 Accessories

10 INSTALLATION

- 10 Installation Overview
- 10 Product Specifications
- 11 Before Installing the Range
- 12 Installing the Range
- 14 Electrical Connection Requirements
- 15 Test Run

16 OPERATION

- 16 Control Panel Overview
- 17 Changing Oven Settings
 - 17 Clock
 - Setting the Hour Mode
 - 17 Oven Light
 - 17 Minimum & Maximum Default Settings
 - 18 Timer On/Off
 - 18 Settings
 - Setting Convection Auto Conversion
 - Adjusting the Oven Temperature
 - Language
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
 - 19 Lockout
 - 20 Start Time (Delayed Timed Cook)
 - 20 Cook Time (Timed Cook)
- 21 Using the Cooktop
 - 21 Cooking Areas
 - 21 Hot Surface Indicator
 - 21 Using the Cooktop Elements
 - 22 The Recommended Surface Cooking Setting
 - 23 Using the Proper Cookware
 - 23 Choosing Cookware
 - 23 Home Canning Tips

- 24 Using the Oven
 - 24 Before Using the Oven
 - 24 Oven Vent
 - 24 Using Oven Racks
 - 24 Bake
 - 25 Convection Mode
 - 26 Recommended Baking and Roasting Guide
 - 27 Broil
 - 28 Recommended Broiling Guide
 - 29 Warm
 - 29 Proof

30 MAINTENANCE

- 30 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
- 31 EasyClean®
- 34 Self Clean (on some models)
- 36 Changing the Oven Light
- 37 Cleaning the Exterior
- 38 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer
- 39 Door Care Instructions

40 TROUBLESHOOTING

- 40 FAQs
- 42 Before Calling for Service

46 SMART DIAGNOSIS™


- 46 Using Smart Diagnosis™


47 WARRANTY


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

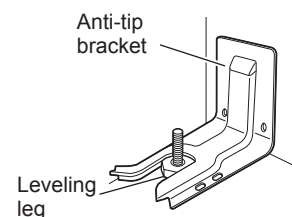
 **CAUTION** - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, REMOVE THE DRAWER BODY AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD. Refer to the installation section for instructions.

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



SAFETY PRECAUTIONS

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.

WARNING

If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

WARNING

Before replacing the oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

DEEP FAT FRYER

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.

WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Choose proper burner size.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.

- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 26 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING

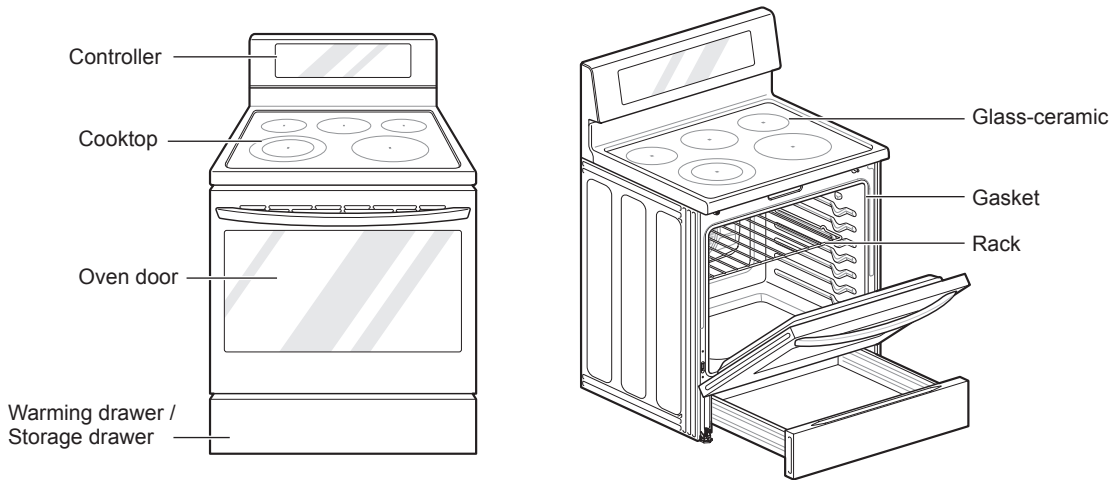
- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a self-clean cycle should be avoided.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish/seafood: 145 °F (62.8 °C)

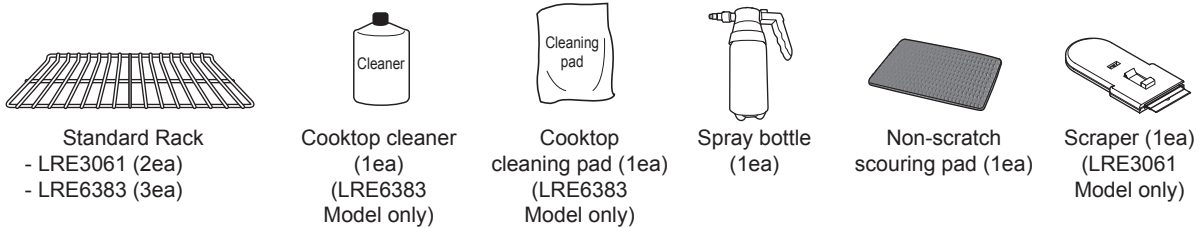
PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories

Included Accessories



Optional Accessories



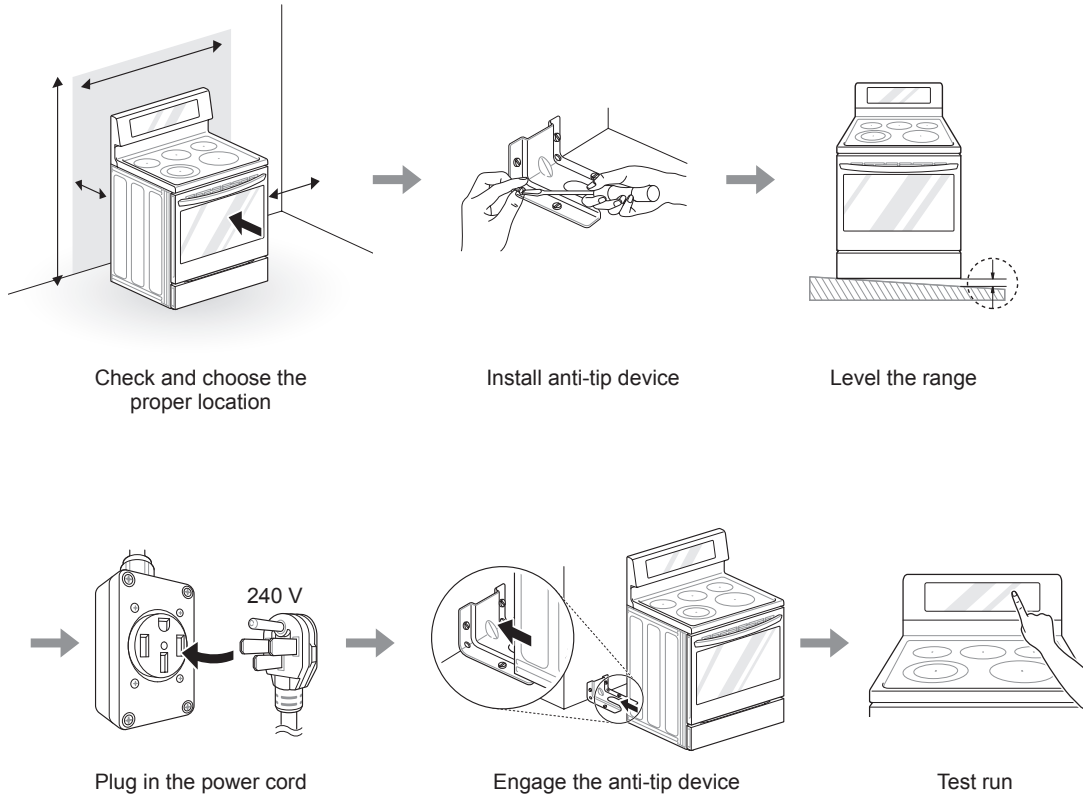
NOTE

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

INSTALLATION

Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



Product Specifications

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	LRE6383, LRE3061
Description	Electric Single Oven Range
Electrical requirements	LRE6383 - 120/240 V: 13.1 kW, 120/208 V: 9.8 kW LRE3061 - 120/240 V: 14.5 kW, 120/208 V: 11.5 kW
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 47 7/16" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed and excluding door handle) 75.7 cm (W) x 120.4 cm (H) x 67.3 cm (D) (D with door closed and excluding door handle)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	LRE6383: 157 lb (71 kg) LRE3061: 148 lb (67 kg)
Total capacity	6.3 cu.ft.

Self Clean function is provided only for model LRE6383.

Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.



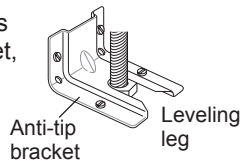
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in CANADA) to receive one at no cost.

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



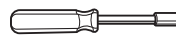
Tools Needed



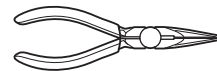
Phillips screwdriver



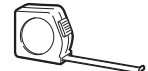
Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



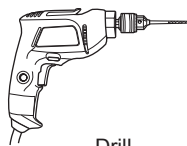
Tape measure



Level



Adjustable wrench



Drill



Safety glasses



Gloves

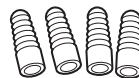
Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (4)



Lag bolts (4)

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

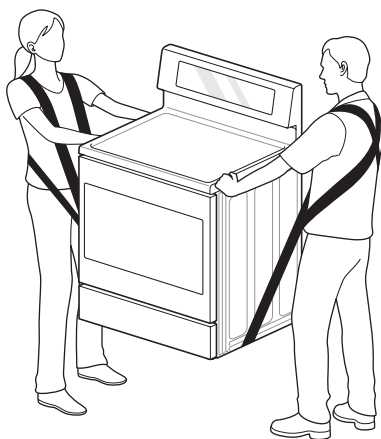
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result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

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

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

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

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



Choosing the Proper Location

CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet. This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Mobile Home - Additional Installation Requirements

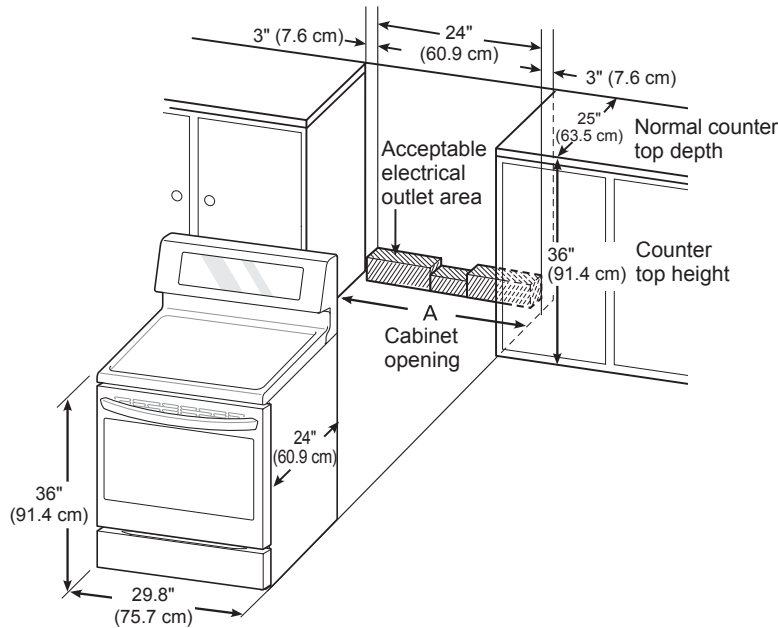
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280), or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- A four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

Dimensions and Clearances

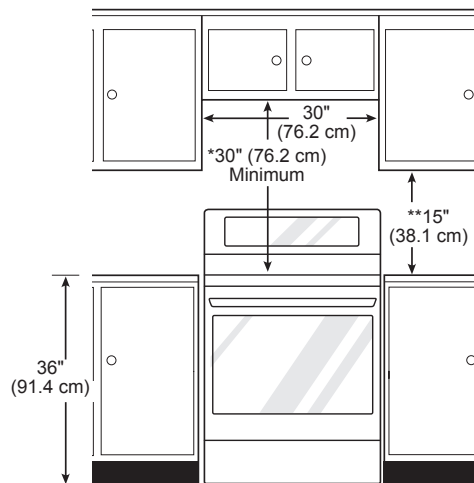
NOTE

Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) For U.S.A
 = 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm) For CANADA

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than ¹⁵/₃₂" (12 mm) from any adjacent surface.



Minimum Dimensions

* 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6.4 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.

** 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

Installing the Anti-tip Device

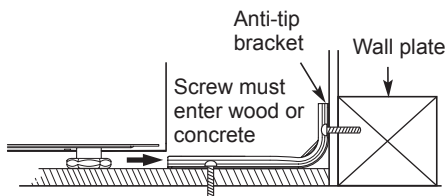
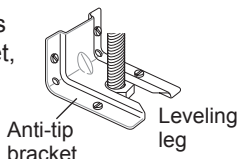
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

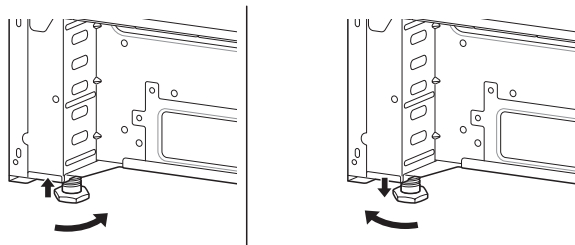


Locate the anti-tip bracket using the template

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

Leveling the Range

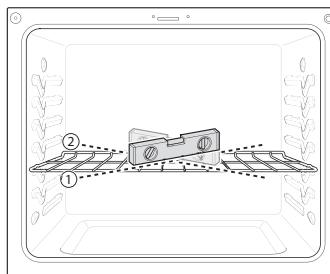
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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

First check direction ①.

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



Electrical Connection Requirements

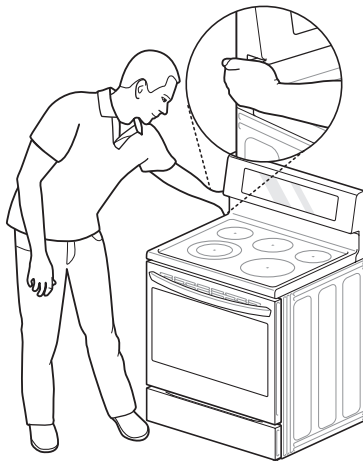
The range must be installed in accordance with Local and Canadian Electrical Codes (latest edition). See rating plate for total connected Amp rating. This model was shipped direct from the factory with Service cord attached. There are no range connections necessary.

NOTE

Only a range cord rated at 40 amps with 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1³/₈" diameter connection openings.

Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

- 1 Press **Clear/Off** to start test.
- 2 Turn on each burner to the **Hi** setting to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the setting is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.
IMPORTANT : The warming zone does not consume enough power to glow red.
- 3 After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Clear/Off** for three seconds. The oven door should lock and the cooktop should not operate while the Lockout function is turned on. Press **Clear/Off** for three seconds to disable Lockout. On the LRE3061 model, the oven door cannot lock. The Lockout function should disable controls for the oven and cooktop.
- 4 Now check the oven's operation. Press **Bake** and press the number keys to set the oven temperature to 350 °F.
- 5 The oven should finish preheating in 15 minutes, and the convection fan should operate while the oven is preheating.
- 6 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

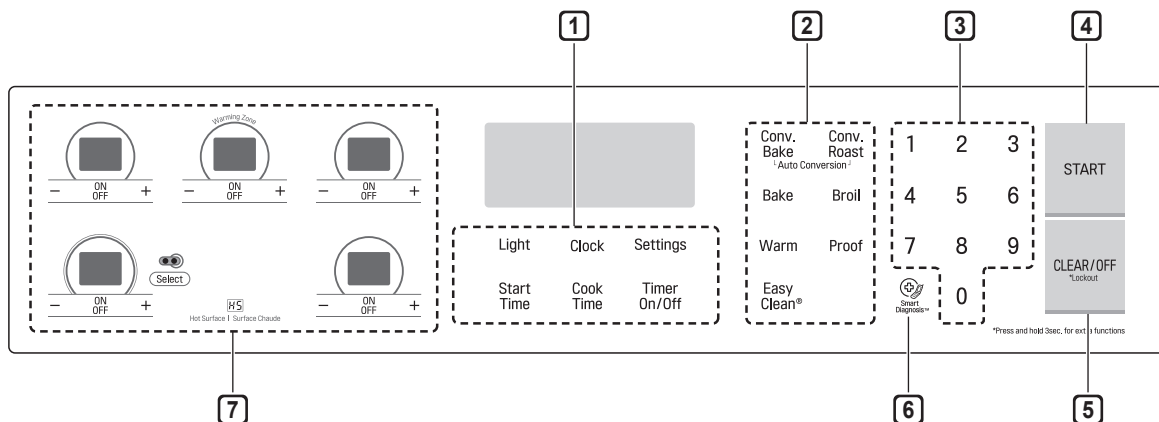
NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

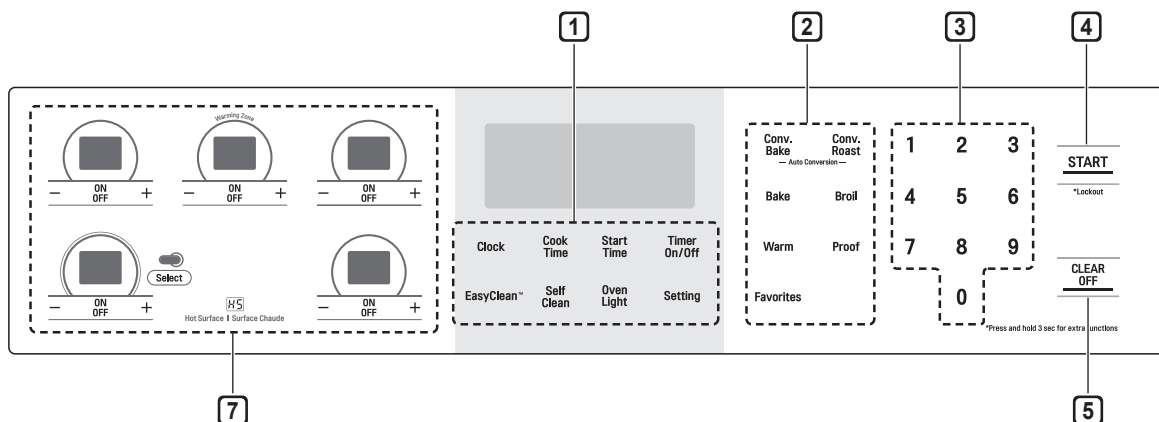
OPERATION

Control Panel Overview

For Model: LRE3061



For Model: LRE6383



1 Features

2 Oven Control

3 Number Keys

4 Start Key

5 Clear Off / Lockout Key

6 Smart Diagnosis™ (on some models)

7 Cooktop Control

Hot Surface Indicator

The HS (hot surface) indicator appears in the display as long as any surface cooking area is too hot to touch. It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F. Also, The HS indicator appears during the self clean cycle.

Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, press **Clock** and reset the time, or press any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Clock

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

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press the numbers to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.
- 3 Press **START**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle (available on some models).
- To check the time of day when the display is showing other information, press **Clock**.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Setting the Hour Mode

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

- 1 Press and hold **Clock** for three seconds.
- 2 Press **1** for 12-hour or press **2** for 24-hour.
- 3 Press **START** to accept the change.

Oven Light

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

NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean (on some models) function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

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

An entry error tone (two short tones) sounds if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 Hr.
Broil		Lo	Hi	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean (on some models)		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				20 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

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

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

Setting the Timer (for example to set 5 minutes)

- 1 Press **Timer On/Off** once.
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.
- 2 Press **5**.
0:05 appears in the display.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

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

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

NOTE

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

Canceling the Timer Before the Set Time Has Run Out

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

Settings

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

The **Settings** key allows you to:

- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- set the language
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting Convection Auto Conversion

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

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Press **1** to enable or press **2** to disable.
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature

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

NOTE

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Adjust the temperature either up or down by pressing **Settings** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
- 4 Press **START**.

NOTE

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

Language

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Lng** appears in the display.
- 2 Press **1** for English or Press **2** for Spanish or Press **3** for French.
- 3 Press **START** to accept the change.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** for on or press **2** for off.
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

- 1 Press **Settings** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 2 Press **1** for on or press **2** for off.
- 3 Press **START** to accept the change.



Selecting Fahrenheit or Celsius

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


- 1 Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **1** for °F (Fahrenheit) or press **2** for °C (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

Lockout

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

- 1 Press and hold **Clear/Off** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and the lock  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

In models without a self-clean mode, the Lockout feature locks the controls but not the oven door. The lock  indicator does not blink.

Start Time (Delayed Timed Cook)

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

Setting a Delayed Timed Cook

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

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time** and set the baking time.
- 4 Press **START Time**.
- 5 Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 6 Press **START**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, Press **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

CAUTION

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

Cook Time (Timed Cook)

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

Setting the Cook Time Function

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

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. **Timed Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
- 4 Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

NOTE

To activate the Warm function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press **Warm**. **Warm** appears in the display. (Refer to the Warm section on page 29)

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

Changing the Cook Time during Cooking

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

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: press **1**, **3**, **0**.
- 3 Press **START** to accept the change.

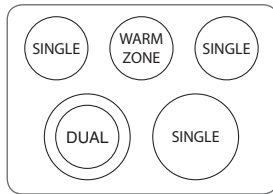
Using the Cooktop

Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. **The element cycles on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**



NOTE

It is normal to see a very faint red ring around the outer edge of a dual or triple element when using it as a single element at a high heat setting. This is only a reflection from the bright glow of the center element and is not a malfunction.

Hot Surface Indicator

Once the element is turned off, HS (hot surface indicator) appears in the display as long as the surface cooking area is too hot to touch.

It remains on until the surface has cooled to approximately 150 °F.

NOTE

During Self Clean (available on some models), HS remains on.



CAUTION

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

Using the Cooktop Elements

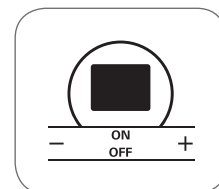
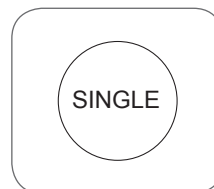


CAUTION

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.**
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.

Turning on a Single Element

- 1 Press the **ON/OFF** button that controls the desired surface element.
- 2 Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the element temperature to Lo.
- 3 Use the **- / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.

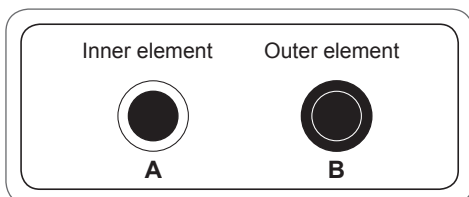


NOTE

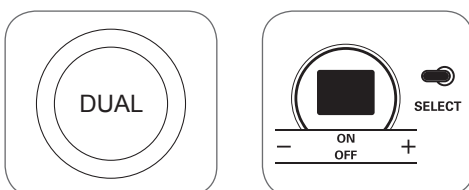
- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **-** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

Turning on the Dual Element

Adjust the dual element according to the pot/pan size being used.



- 1 Press the **ON/OFF** button that controls the desired surface element.
- 2 Press the **SELECT** button to select either the inner (smaller) or outer (larger) element function. The dual elements default to the inner element function. The light bars above the **SELECT** button indicate whether the element is adjusted for the inner or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for outer element.
- 3 Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the element temperature to Lo.
- 4 Use the **- / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
- 5 To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.



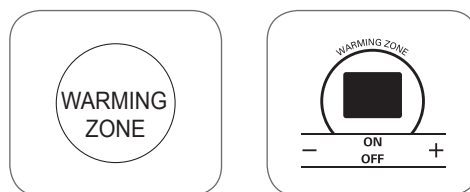
NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **-** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

Turning on the Warming Zone

Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food-borne illness.

- 1 Press the warming zone **ON/OFF** button. The warming zone indicator light flashes.
- 2 Press the **+** button once to adjust the temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the temperature to Lo. Power level sequence is from **- Lo, 2, 3, 4, Hi** or from **+ Hi, 4, 3, 2, Lo**.
- 3 Use the **- / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the warming zone, press the **ON/OFF** button once.



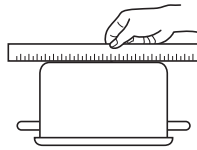
The Recommended Surface Cooking Setting

Setting	Recommended Use
8.5-Hi	<ul style="list-style-type: none"> • Bring liquid to a boil • Start cooking
5.5-8.0	<ul style="list-style-type: none"> • Hold a rapid boil, frying, deep fat fry • Quickly brown or sea food
3.5-5.0	<ul style="list-style-type: none"> • Maintain a slow boil • Fry or saute foods • Cook soups, sauces and gravies
2.2-3.0	<ul style="list-style-type: none"> • Stew or steam food • Simmer
Lo-2.0	<ul style="list-style-type: none"> • Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Using the Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by placing a ruler across the bottom of the cookware. The ruler should touch the cookware across the entire bottom, with no gaps.

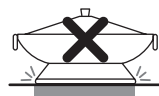


Cookware recommendations

- Flat bottom and straight sides
- Heavy-gauge pans
- Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced
- Tight-fitting lids
- Flat bottom woks

Cookware should not

- have a curved or warped bottom.
- be smaller or larger than the surface burner.
- have a heavy handle that tilts the pan.
- be a wok with a ring stand.
- have loose or broken handles.
- have loose-fitting lids.



NOTE

- **Do not use pans less than 7 inches in diameter on the front elements.**
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized LG Service Center.

Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above).
- **Stainless steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast iron** - A poor heat conductor but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Home Canning Tips

Be sure that the canner is centered over the surface element and is flat on the bottom.

- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and may damage the cooktop.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

Using the Oven

Before Using the Oven

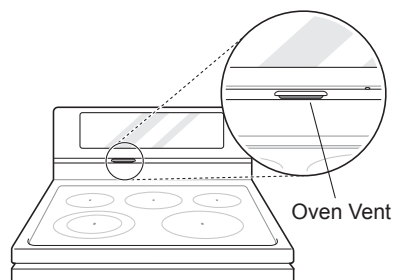
NOTE

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

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



Using Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.

Removing Racks

- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

- 1 Place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.

CAUTION

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

Bake

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

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Bake**.
 - 2 Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
 - 3 Press **START**. The oven starts to preheat.
- As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.
- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.
 - 5 Remove food from the oven.

NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Convection Mode

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
- 3 Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, press **Clear/Off**.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

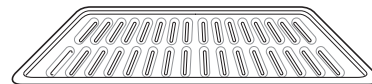
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4 (or 5) for two racks.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

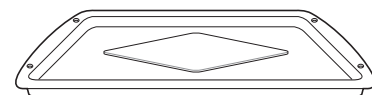
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- 1 Place the oven rack on the bottom.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

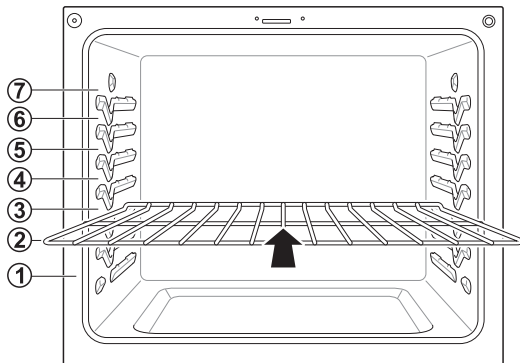
CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

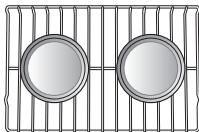
Recommended Baking and Roasting Guide

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Rack and Pan Placement



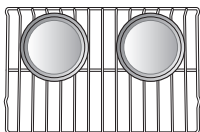
Single rack baking



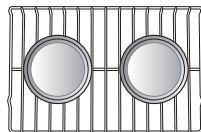
Rack
(Position 4)

For Model: LRE3061

Multiple rack baking



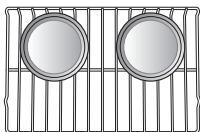
Rack
(Position 2)



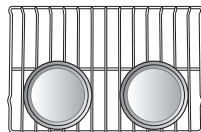
Rack
(Position 5)

For Model: LRE6383

Multiple rack baking



Rack
(Position 2)



Rack
(Position 4)

Baking rack guide

	Food	Rack position
Cakes	• Layer cakes	4
	• Bundt cakes	3
	• Angel food cake	3
Cookies	• Sugar cookies	4
	• Chocolate chips	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresh	3
	• Frozen	3
Pastry Crust	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
Breads	• Biscuit, canned	5
	• Biscuit, from scratch	5
	• Muffins	5
Desserts	• Fruit crisps and cobbler, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	• Cheesecake, crème brûlée	2
Soufflés	• Sweet or savory	2
Casserole	• Frozen lasagna	5

Roasting rack guide

	Food	Rack position	
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
Beef tenderloin	Rare	2	
	Medium	2	
Pork	Rib	2	
	Bone-in, sirloin	2	
	Ham, cooked	2	
Poultry	Whole chicken	2	
	Chicken pieces	2	
	Turkey	2	

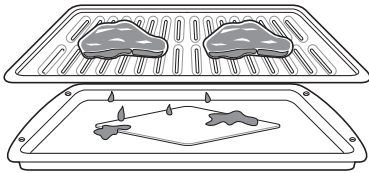
Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.



Setting the Oven to Broil

- 1 Press **Broil** or **Speed Broil** once for **Hi** or twice for **Lo**.
- 2 Press **START**. The oven begins to heat.
- 3 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
- 4 Press **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

Smoking

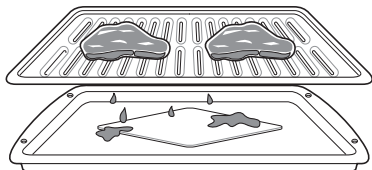
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the Lo setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	4-6	2-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					
Rare	1" thick	7	3-5	2-4	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	7	4-6	2-4	
Well done		7	5-7	3-5	
Rare	1 1/2" thick	5	7-9	4-6	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	5	9-11	6-8	
Well done		5	11-13	8-10	
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken					
	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise	5	8-10	4-6	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	5	8-10	5-7	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	5	9-12	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	6	2-4	2-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	5	2-4	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops					
Well done	1 (1/2" thick)	6	3-6	4-7	
	2 (1" thick) about 1 lb.	5	5-8	5-8	
Lamb Chops					
Medium	2 (1" thick) about	6	3-5	2-5	
Well done	10 to 12 oz.	6	5-7	4-7	
Medium	2 (1 1/2" thick)	6	7-9	7-9	
Well done	about 1 lb.	6	9-11	7-9	
Salmon Steaks					
	2 (1" thick)	5	8-10	3-5	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb.	5	9-11	4-6	

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

NOTE

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

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

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

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm

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

Setting the Warm Function

- 1 Press **Warm**.
- 2 Press **START**.
- 3 Press **Clear/Off** at any time to cancel.

Setting the Warm Function after a Timed Cook

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number keys.
- 3 Press **Cook Time** and enter the cook time using the number keys.
- 4 Press **Warm**.
- 5 Press **START**.
- 6 When cooking is finished, press **Clear/Off** to cancel the Warm function.

NOTE

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

Proof

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

Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2 Press **Proof**.
- 3 Press **START**.
- 4 Press **Clear/Off** when proofing is finished.

NOTE

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

MAINTENANCE

Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

CAUTION

- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Use ceramic cooktop cleaner daily to help keep the cooktop looking new.
- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
- 5 Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

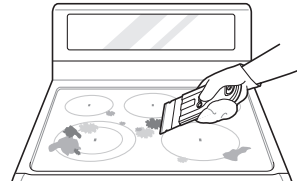
Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT

If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate) spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.

Burned-On Residue

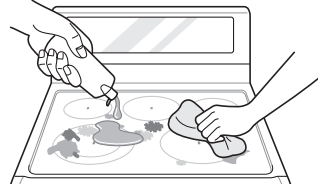
- 1 While the cooktop is still hot, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at an approximate 30° angle to the cooktop.



NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.

- 2 When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.

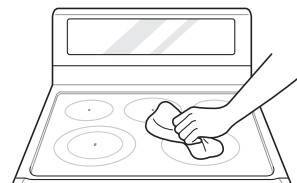


NOTE

Approved cleaners

- Weiman Cooktop Cleaning Cream (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us)

- 3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.

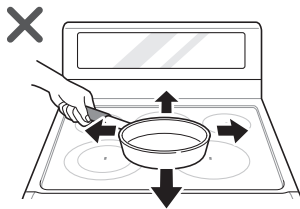


Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

⚠ CAUTION

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean® feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes or 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

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

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

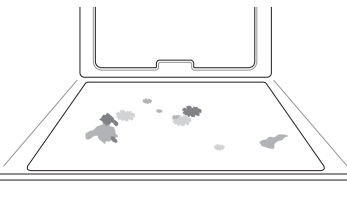
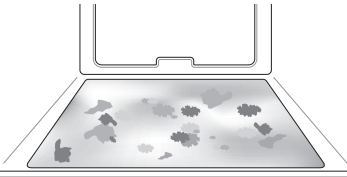
Benefits of EasyClean®

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

NOTE

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

When to Use EasyClean®

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

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

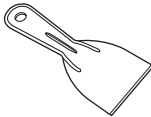
On models without the self-clean option, clean the oven frequently using EasyClean® to avoid the build up of tough, burnt-on soil.

Cleaning Tips

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

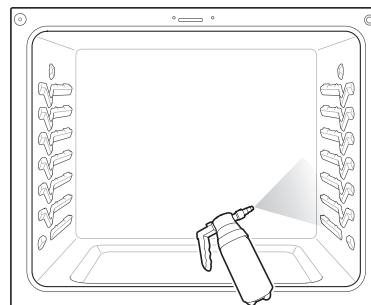
EasyClean® Instruction Guide

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



Suggested plastic scrapers:

 - Hard plastic spatula
 - Plastic pan scraper
 - Plastic paint scraper
 - Old credit card
- 3 Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least ¼ cup (2 oz or 60 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5 Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10 oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

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

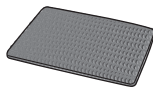
CAUTION

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

- 7 A tone will sound at the end of the 20 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.

- 8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

- 9 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



NOTE

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

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

- 11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details. If a self-clean option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

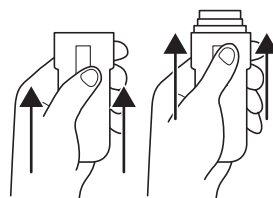
NOTE

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

Using the Scraper

The retractable razor scraper included with the range can be used to help remove stubborn soil from inside the oven.

- 1 To use the scraper, depress the button and slide it forward to extend the blade.



- 2 Scrape the surface of the oven, sliding the blade parallel to the surface. Do not gouge at the oven surface with the tips of the blade.

- 3 When finished, carefully clean the blade with a cloth, keeping fingers away from the sharp edges of the blade. Depress the button and slide it backward to store the blade.

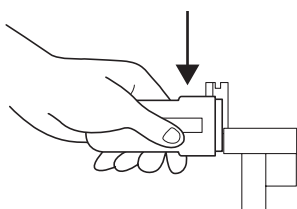
Replacing the Scraper Blade

If the scraper blade becomes dull or damaged, remove and replace it.

CAUTION

Keep fingers away from sharp edges of blade.

- 1 To remove the blade, depress the scraper's button and slide it forward to extend the blade.
- 2 Hold the scraper as shown, with one end of the blade resting on the edge of a table or other flat surface.
- 3 Carefully push down on the scraper handle to slide the blade free from the handle.



- 4 To insert a new blade, align the back of the blade with the groove in the scraper handle. With the end of the blade against a flat surface, carefully push the handle down to slide the blade into position.

Self Clean (on some models)

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

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

Before Starting Self Clean

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

CAUTION

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

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

NOTE

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

Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press **Start Time**.
- 4 Use the number keys to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Press **START**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press **Clear/Off**.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide


Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press **START**.
- 4 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

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


During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

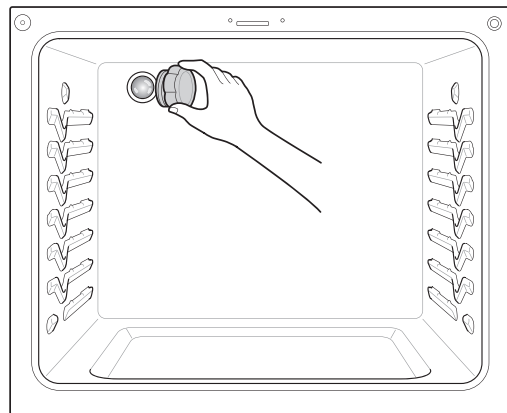
NOTE

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

Changing the Oven Light

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

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



WARNING

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

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

NOTE

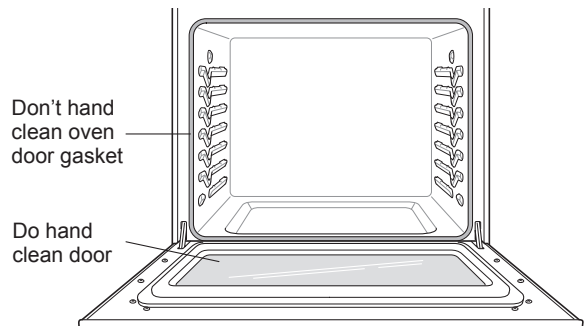
- Do not use a steel wool pad. it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer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

Oven Door

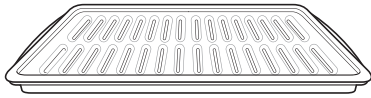
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials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

CAUTION

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



Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

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

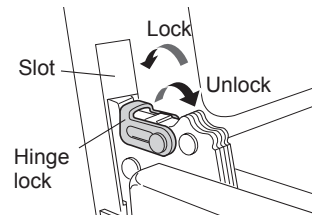
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

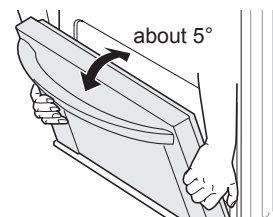
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

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



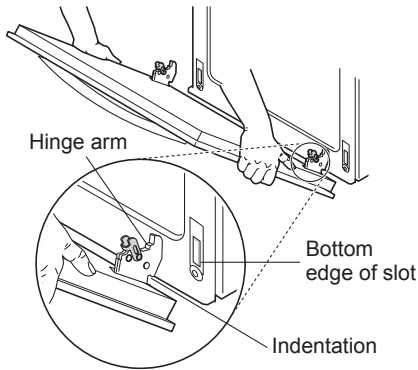
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



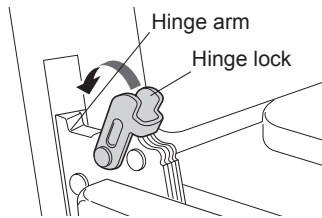
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

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



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



- 5 Close the oven door.

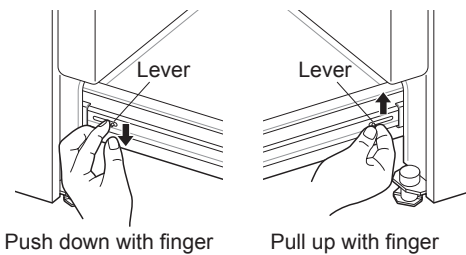
Removing the Drawer

CAUTION

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

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

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



- 3 Hold lever and pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

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

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

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

Why does “HS” appear on the cooktop display?

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

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

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

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

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

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

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

Why is the time flashing?

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

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

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

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

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


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

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

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

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

Why aren't the function buttons working?

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

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

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

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

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven. If a self-clean feature is not available, use a scraper to remove stubborn soil.

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

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.

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

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

Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built up soil. If a self-clean option is not available, it may help to use EasyClean® more often to avoid heavy soil build up.

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

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand cleaning is recommended. If using a metal scraper, be careful not to damage the oven surface. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soil are harder to clean than others. For these stubborn soils, use the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of the owner's manual for details.

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

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

Do I need to use all 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

How often should I use EasyClean®?

EasyClean® can be performed as often as you wish. However, if a self-clean option is not available on your oven, you may want to use the EasyClean® option often to prevent heavy, burnt-on soil from building up. EasyClean® works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean® section in your owner's manual for more information.

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.


Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions						
Range is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance. 						
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"> • Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged. 						
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected a fault condition. Press Clear/Off to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press Clear/Off and contact a Service agent. <table border="1" data-bbox="930 789 1372 926"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Key short error</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Oven not heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key short error	F-9	Oven not heating
CODE	CAUSE						
F-3	Key short error						
F-9	Oven not heating						
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	<ul style="list-style-type: none"> • Improper cookware being used. <ul style="list-style-type: none"> - Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Cover pan with a lid until desired heat is obtained. 						
Surface units do not work properly	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. 						
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The unit is still on and hot. 						
Areas of discoloration on the cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Food spillovers not cleaned before next use. <ul style="list-style-type: none"> - See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. 						
Frequent cycling on and off of surface units	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. <ul style="list-style-type: none"> - The element will cycle on and off to maintain the heat setting. 						

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. <ul style="list-style-type: none"> - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure you press Broil. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> - Use broiling pan and grid.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	<ul style="list-style-type: none"> • Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	<ul style="list-style-type: none"> • Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a glass-ceramic cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Brown streaks or specks	<ul style="list-style-type: none"> • Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Areas of discoloration on cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
“Crackling” or “popping” sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Convection Fan stops	<ul style="list-style-type: none"> • Convection fan stops during a convection bake cycle. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.

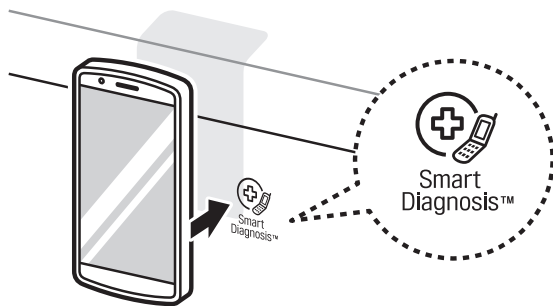
Symptoms	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a Self Clean cycle (on some models)	<ul style="list-style-type: none"> Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section. Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	<ul style="list-style-type: none"> The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. <ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<ul style="list-style-type: none"> This is normal when cooking foods high in moisture. Excessive moisture was used when cleaning the window.

SMART DIAGNOSIS™ (ON SOME MODELS)



Should you experience any problems with your range, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart ThinQ application or via your telephone to the LG call center. On the LRE3061 model, Smart Diagnosis™ feature is available.

Smart Diagnosis™ cannot be activated unless your range is turned on by pressing the **START** button. If your range is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.



Using Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ Using Your Smart Phone

- 1 Download the LG Smart ThinQ application on your smart phone by searching for **LG Smart ThinQ** at Play Store.
- 2 Open the LG Smart ThinQ application on your smart phone.
- 3 Follow directions of the application. The application will show how to use Audible Diagnosis.
- 4 Press [?] in the LG Smart ThinQ application for a more detailed guide on how to use the Smart Diagnosis function.

NOTE

- Call quality differences by region may affect the function.
- Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

Smart Diagnosis™ Through the Call Center

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

NOTE

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

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

NOTE

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

WARRANTY (USA)

Should your LG Electric Range fail due to a defect in materials or workmanship under normal home use, during the warranty period set forth below, LG will at its option repair or replace the product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories. Proof of original retail purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor	LG will provide parts and labor to repair or replace defective parts.

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. NEITHER THE MANUFACTURER NOR ITS U.S. DISTRIBUTOR SHALL BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, INDIRECT, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES OF ANY NATURE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, LOST REVENUES OR PROFITS, OR ANY OTHER DAMAGE WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE.

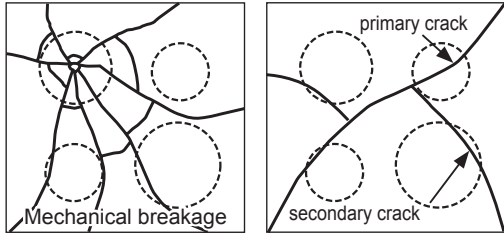
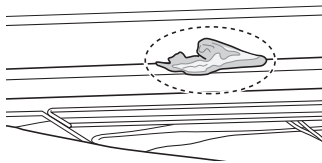

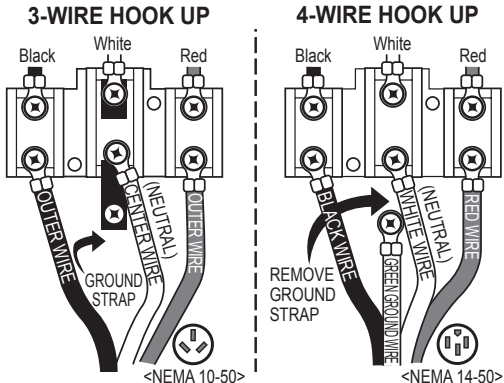
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

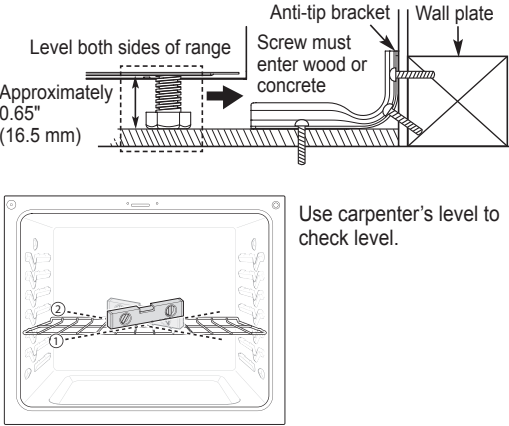
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install or repair the product; instruction to the customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring or plumbing, or correction of unauthorized repairs/installation.
- Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
- Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if it is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the unit was not properly installed.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not approved by LG.
- Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (e.g. commercial use, in offices and recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal of your Product from your home for repairs.

48 WARRANTY

- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including LG's owner's and installation manuals.
- Damage resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG.

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop crack 	<p>Cooktop crack caused by impact of object</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT store heavy items above the cooktop surface as they could fall and damage it. • DO NOT scratch the cooktop or the cooktop could crack. • Clean the cooktop before and after using.
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop enamel chipping off 	<p>Improper usage</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not hit the enamel cooktop.
<ul style="list-style-type: none"> • Oven or racks are stained after using aluminum foil 	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
<ul style="list-style-type: none"> • Unit has no power 	<ol style="list-style-type: none"> 1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Surface is not level • Oven is tipping 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly  <p>Use carpenter's level to check level.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check with installer first

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

OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

If you do not have access to the internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact LG Electronics at the number below.

For assistance or service, call 1-800-243-0000.

If you need further assistance, you can write to LG with any questions or concerns at the address below:

LG Electronics, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

For additional product information, visit our website at <http://www.lg.com>

Memo



FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE

ÉLECTRIQUE

Veillez 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.

LRE6383ST LRE6383SB LRE6383SW
LRE3061ST LRE3061BD



MFL55646615 REV. 00

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

10 APERÇU DU PRODUIT

- 10 Pièces
- 10 Accessoires

11 INSTALLATION

- 11 Aperçu de l'installation
- 11 Caractéristiques du produit
- 12 Avant d'installer la cuisinière
- 13 Installation de la cuisinière
- 15 Exigences pour les connexions électriques
- 16 Test de fonctionnement

17 FONCTIONNEMENT

- 17 Aperçu du panneau de commande
- 18 Modification des réglages du four
 - 18 Clock (Horloge)
 - Réglage du mode horaire
 - 18 Oven Light (Lampe du four)
 - 18 Réglages minimum et maximum par défaut
 - 19 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)
 - 19 Settings (Réglages)
 - Convection à conversion automatique
 - Réglage de la température du four
 - Langue
 - Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage
 - Réglage du volume de l'avertisseur
 - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
 - 20 Lockout (Verrouillage)
 - 21 Start Time [Delayed Timed Cook]
(Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])
 - 21 Cook Time [Timed Cook]
(Temps de cuisson [Cuisson minutée])
- 22 Utilisation de la surface de cuisson
 - 22 Zones de cuisson
 - 22 Indicateur de surface chaude
 - 23 Utilisation des éléments de la surface de cuisson
 - 24 Réglage recommandé pour la surface de cuisson
 - 25 Utilisation des bons ustensiles

- 25 Choix des ustensiles
- 25 Conseils pour la mise en conserve à domicile
- 26 Utilisation du four
 - 26 Avant d'utiliser le four
 - 26 Événement du four
 - 26 Utilisation des grilles du four
 - 26 Bake (Cuisson)
 - 27 Mode Convection
 - 28 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
 - 29 Broil (Grillage)
 - 30 Guide de grillage recommandé
 - 31 Warm (Réchaud)
 - 31 Proof (Levage du pain)

32 ENTRETIEN

- 32 Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique
- 33 EasyClean®
- 36 Self Clean (Autonettoyage, Sur certains modèles)
- 38 Remplacement de l'ampoule du four
- 39 Nettoyage de l'extérieur
- 40 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles
- 41 Directives d'entretien de la porte

42 DÉPANNAGE

- 42 FAQ
- 44 Avant d'appeler le réparateur

48 SMART DIAGNOSIS^{MC}


- 48 Utilisation de Smart Diagnosis^{MC}


49 GARANTIE


CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

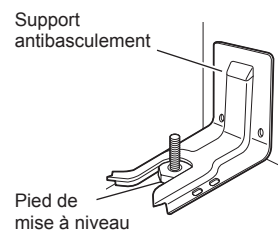
 **MISE EN GARDE** - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, ENLEVER LE TIROIR ET S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLENCHÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT. Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.

- Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué.
- Vérifier si le dispositif antibasculement a été installé correctement et fixé au plancher ou au mur, puis enclenché dans le pied de mise à niveau de la cuisinière.
- Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement ou si ce dernier n'est pas enclenché.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
- Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
- Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
- Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'Etat de la Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. **Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.**

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

AVERTISSEMENT

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

- Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans la grille du poêle à charbon.
- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- Ne jamais tenter de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. Les ustensiles de cuisine seront chauds. **Utiliser uniquement des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5 po).

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENT

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

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

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

- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.

AVERTISSEMENT

Avant de replacer l'ampoule électrique du four, couper l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

FRITEUSE

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas toucher la surface chaude située entre le bas de la porte du four et le haut du tiroir sur le devant du four pendant que le four est en marche. La surface devient chaude et peut causer des brûlures et d'autres blessures.
- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES** et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et causer une décharge électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne pas placer ni ranger d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque les éléments ne sont pas allumés.
- **Choisir la taille d'élément appropriée.** Pour les petites casseroles et poêles, utilisez les petits éléments chauffants. Pour les grandes casseroles et poêles, utilisez les grands éléments chauffants. Choisir des poêles et casseroles au fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de poêles et casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct, et les vêtements peuvent s'enflammer.
- **Poêles et casseroles émaillées.** Seuls certains types de poêles et casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique et en terre cuite ou émaillées peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans se briser par suite d'une brusque variation de température.
- Ne jamais cuisiner directement sur la surface en verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever les ustensiles de cuisine.
- **La poignée des ustensiles doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents.** Cela réduit le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile.
- Nettoyez immédiatement les liquides renversés sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.

- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. **Ne laissez jamais sans surveillance un élément de surface réglé à feu vif.** L'utilisation d'un ustensile dont la taille correspond à celle de l'élément améliore également l'efficacité. Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec prudence.** N'utilisez pas des éponges ou un chiffon pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié. Si on utilise une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas allumer les éléments de surface avant d'y avoir placé les ustensiles de cuisson.
- Ne pas ranger au-dessus de la surface de cuisson des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.
- Ne pas placer du papier d'aluminium ou des éléments en plastique comme des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de tampons à récurer ni de tampons de nettoyage abrasifs, car ils peuvent égratigner la surface.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivre les étapes du guide à la page 28 pour savoir disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utiliser l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique, utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utiliser l'élément de surface de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de surface de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Économisez l'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean® au lieu de la fonction d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde de sa chaleur inutilement et économise de l'énergie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Ne pas mettre la poignée en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne placez pas de la nourriture ou un ustensile de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau.** Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie. Ne pas verser d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse et causer des blessures.
- Tirer la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne pas utiliser le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage quand il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteindre le four immédiatement et demander à un technicien qualifié de remplacer cet élément.
- Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

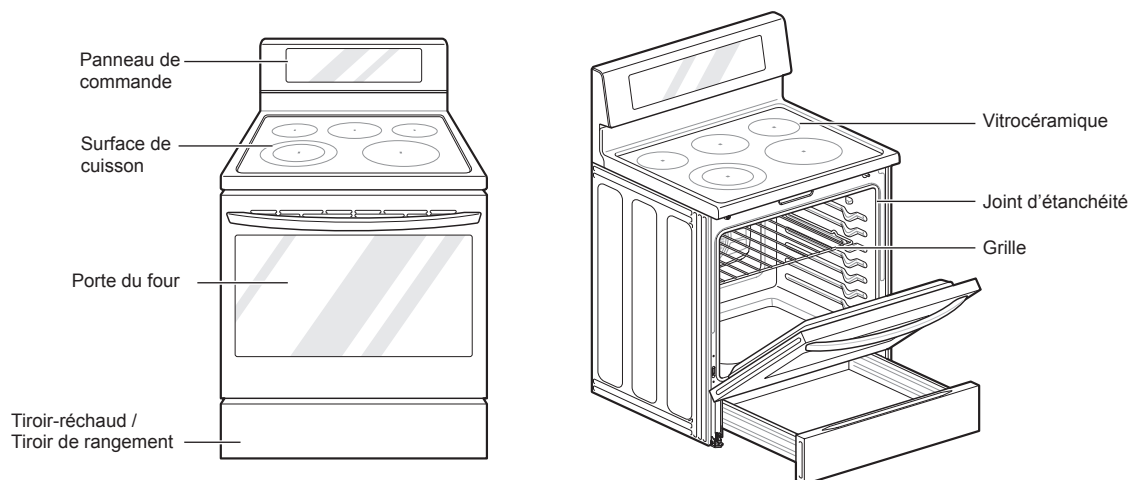
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant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

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F (71,1 °C)
 - Volaille : 165 °F (73,9 °C)
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
 - Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

APERÇU DU PRODUIT

Pièces



Accessoires

Accessoires inclus



Grille standard
- LRE3061 (2 ch.)
- LRE6383 (3 ch.)



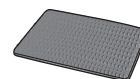
Nettoyant de surface de cuisson (1 ch.)
(Modèle LRE6383 seulement)



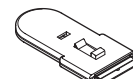
Tampon de nettoyage de surface de cuisson (1 ch.)
(Modèle LRE6383 seulement)



Flacon pulvérisateur (1 ch.)

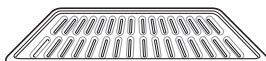


Tampon à récurer antirayure (1 ch.)

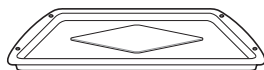


Grattoir (1 ch.)
(Modèle LRE3061 seulement)

Accessoires facultatifs



Grille



Lèche-frite

REMARQUE

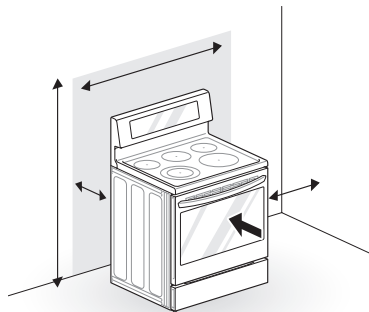
- Communiquer avec le service à la clientèle de LG au 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 au Canada) s'il manque des accessoires.
- Pour votre sécurité et la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit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

INSTALLATION

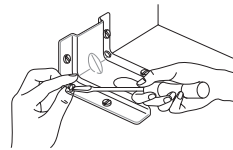
Aperçu de l'installation

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

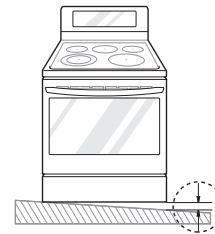
FRANÇAIS



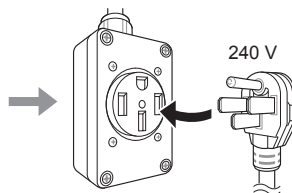
Examiner les lieux et choisir l'emplacement adéquat



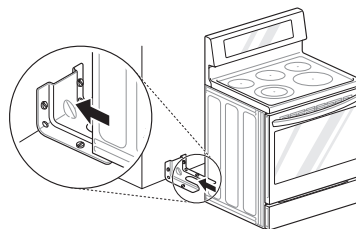
Installer le dispositif antibasculement



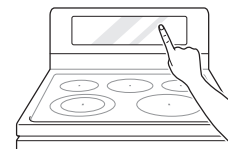
Mettre la cuisinière à niveau



Brancher le cordon d'alimentation



Enclencher le dispositif antibasculement



Tester le fonctionnement

Caractéristiques du produit

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

Modèles de cuisinière	LRE6383, LRE3061
Description	Cuisinière électrique à four simple
Conditions de l'alimentation	LRE6383 - 120/240 V: 13,1 kW, 120/208 V: 9,8 kW LRE3061 - 120/240 V: 14,5 kW, 120/208 V: 11,5 kW
Dimensions extérieures	29 7/8 po (de largeur) x 47 7/16 po (de hauteur) x 26 1/2 po (de profondeur, la porte fermée) 75,7 cm (de largeur) x 120,4 cm (de hauteur) x 67,3 cm (de profondeur, la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Poids net	LRE6383: 157 lb (71 kg) LRE3061: 148 lb (67 kg)
Capacité totale	6,3 cu.ft.

La fonction Self Clean est offerte seulement avec le modèle LRE6383.

Avant d'installer la cuisinière

AVERTISSEMENT

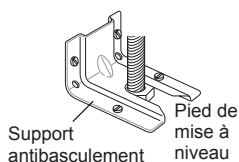
Risque de basculement



Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué. Vérifier si le dispositif antibasculement est installé correctement. S'assurer que le dispositif antibasculement est réenclenché après avoir déplacé la cuisinière.

Ne pas se servir de la cuisinière si elle n'est pas munie d'un dispositif antibasculement. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort d'enfants et d'adultes ou leur occasionner des brûlures graves.

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



Si le dispositif antibasculement n'a pas été obtenu avec l'achat, composer le 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 au CANADA) pour en recevoir un sans frais supplémentaires.

AVERTISSEMENT

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

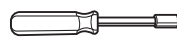
Outils nécessaires



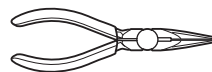
Tournevis phillips



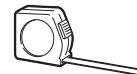
Tournevis plat



Tourne-écrou 1/4 po



Pincettes



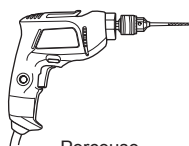
Ruban à mesurer



Niveau



Clé ajustable



Perceuse



Lunettes de protection

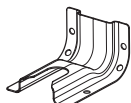


Gants

Pièces fournies



Gabarit (1)



Trousse antibasculement (1)



Manchons d'ancrage (4)



Tire-fond (4)

REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour l'utilisation de tout autre électroménager produisant de la chaleur, il faut respecter certaines mesures de sécurité.
- Il faut s'assurer que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

Installation de la cuisinière

Déballer et déplacer la cuisinière

⚠ MISE EN GARDE

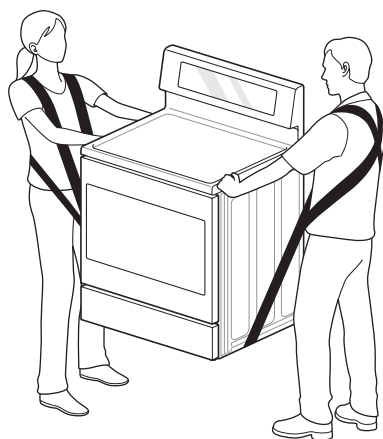
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou autres blessures.
- **Ne pas utiliser les poignées de la porte pour pousser ou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

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

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

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

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



Choix de l'emplacement adéquat

⚠ MISE EN GARDE

- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la cuisinière.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la cuisinière qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 200 °F (93 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

La cuisinière devrait toujours être branchée dans une prise électrique prévue à cette fin et mise à la terre correctement pour éviter une surcharge des circuits de câblage du domicile et un risque d'incendie lié à la surchauffe des fils. Il est recommandé d'attribuer à cet appareil un circuit d'alimentation distinct.

Maison mobile – Conditions d'installation supplémentaires

L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) ou bien, quand une telle norme n'est pas applicable, la norme ANSI (Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/ NFPA 501A) ou encore les codes de réglementation du territoire concerné.

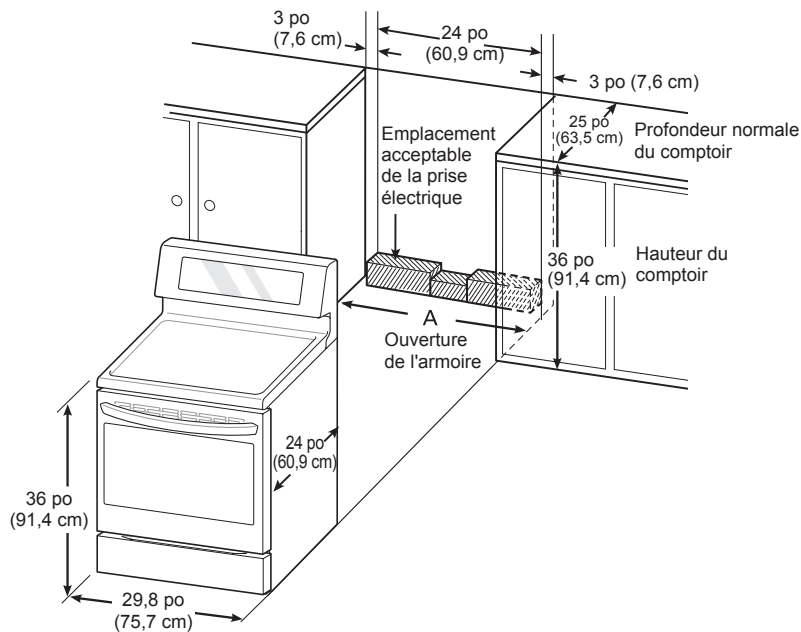
- S'il y a déplacement de la maison mobile, cette cuisinière doit être fixée au plancher. Toute méthode de fixation de cette cuisinière est adéquate, pourvu qu'elle respecte les normes énumérées plus haut.
- Pour une installation dans une maison mobile, il faut employer un cordon ou un câble d'alimentation à quatre fils.

14 INSTALLATION

Dimensions et dégagements

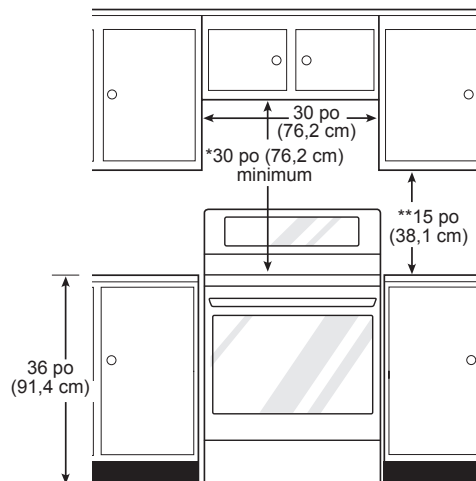
REMARQUE

Réservé à l'usage de l'inspecteur des installations électriques du territoire concerné.



A = 30 po (76,2 cm) aux ÉTATS-UNIS
= 30 po (76,2 cm) ~31 po (78,7 cm) au CANADA

Au Canada, on ne doit pas installer une cuisinière amovible à moins de $15/32$ po (12 mm) d'une surface adjacente.



Dimensions minimales

* Prévoir un espace minimum de 30 po (76,2 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le bas d'une armoire de bois ou de métal non protégée; ou bien un espace minimal de 24 po (60,9 cm) quand le bas d'une armoire de bois ou de métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins $1/4$ po (6,4 mm) recouvert au minimum d'une feuille d'acier n° 28 MSG, de 0,015 po (0,381 mm) d'acier inoxydable, de 0,024 po (0,610 mm) d'aluminium ou de 0,020 po (0,508 mm) de cuivre.

** Prévoir un espace minimal de 15 po (38,1 cm) entre le dessus du comptoir et le dessous des armoires adjacentes.

Installation du dispositif antibasculement

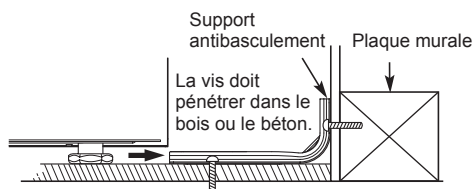
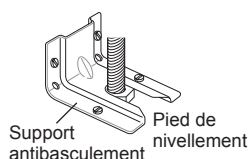
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué. Vérifier si le dispositif antibasculement est installé correctement. S'assurer que le dispositif antibasculement est réenclenché après avoir déplacé la cuisinière. Ne pas se servir de la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas enclenché. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort d'enfants et d'adultes ou leur occasionner des brûlures graves.



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

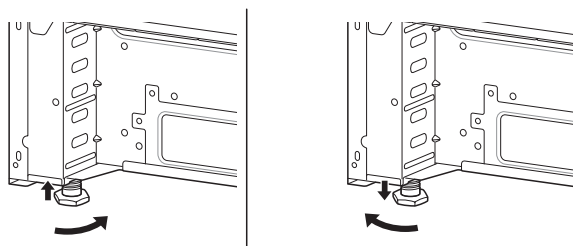


Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

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

Mise au niveau de la cuisinière

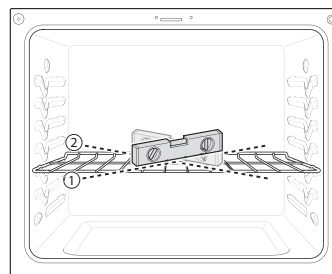
Mettre la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



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

Vérifier d'abord le sens ①.

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



Exigences pour les connexions électriques

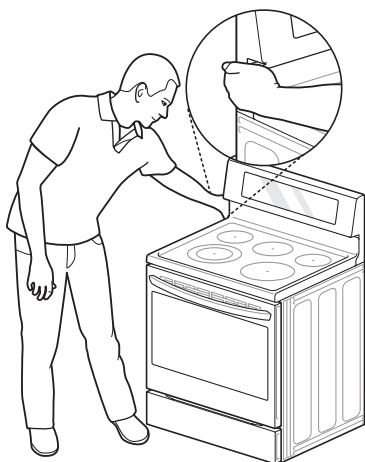
La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un câble électrique. Aucune connexion à la cuisinière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

REMARQUE

N'utilisez qu'un câble de cuisinière 40 A d'une tension minimale de 120/240 ou 120/208. Si vous utilisez un câble de cuisinière de 50 A, il devrait être identifié pour les ouvertures de diamètre de 1 3/8 po.

Enclenchement du dispositif antibasculement

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



Test de fonctionnement

Vérifier si la cuisinière est installée correctement et mener un test de fonctionnement.

- 1 Appuyez sur **Clear/Off** pour démarrer le test.
- 2 Réglez chaque brûleur à la position Hi pour vérifier que les éléments chauffants de la surface fonctionnent correctement. Les éléments devraient devenir rouges et irradier de la chaleur de façon cyclique même quand le bouton est à la position **Hi**. L'introduction de ce cycle prévient le bris de la vitrocéramique attribuable à un choc thermique.
IMPORTANT : La zone réchaud ne consomme pas assez d'électricité pour que l'élément devienne rouge.
- 3 Après avoir vérifié chacun des éléments de la surface de cuisson, vérifiez le système de verrouillage en appuyant sur **Clear/Off** pendant trois secondes. La porte du four doit se verrouiller et la surface de cuisson ne pas fonctionner quand la fonction de verrouillage est activée. Appuyez sur **Clear/Off** pendant trois secondes pour désactiver le verrouillage. Sur le modèle LRE3061, la porte du four ne se verrouille pas. La fonction de verrouillage devrait désactiver les commandes du four et de la table de cuisson.
- 4 Vérifiez maintenant le fonctionnement du four. Appuyez sur **Bake**, puis sur les touches numériques pour régler la température du four à 350 °F.
- 5 Le préchauffage du four devrait durer 15 minutes, et le ventilateur du système à convection devrait fonctionner pendant ce délai.
- 6 Après avoir vérifié le fonctionnement du four, remontez la température à 450 °F, puis laissez le four allumé pendant au moins une heure pour faciliter le retrait de matières huileuses pouvant produire de la fumée et des odeurs lors d'une première utilisation.

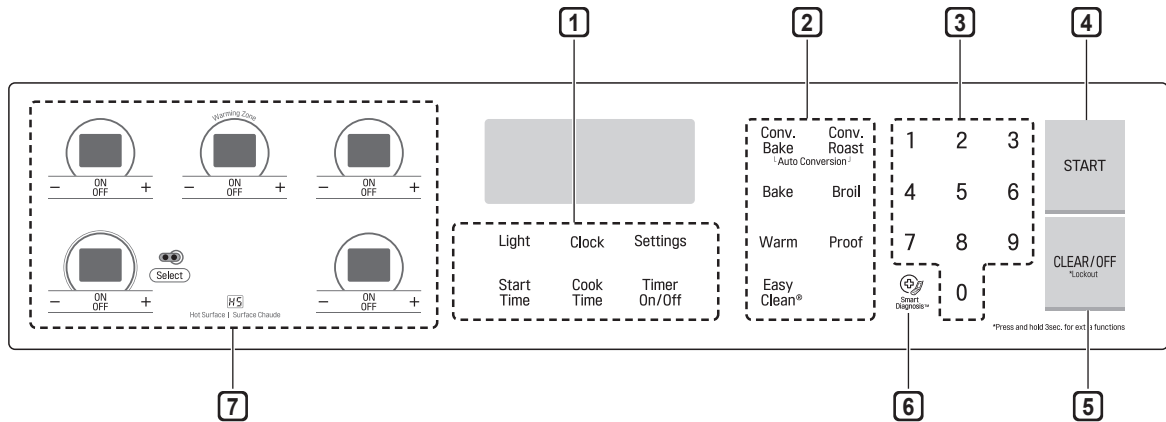
REMARQUE

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

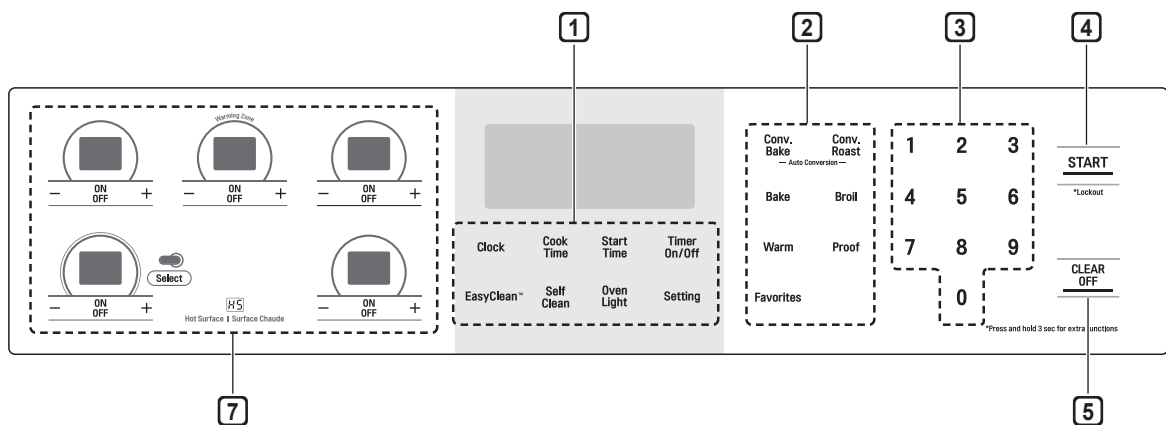
FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

Pour le modèle : LRE3061



Pour le modèle : LRE6383



- 1 Features
- 5 Touche Effacer Éteindre / Verrouillage
- 2 Commandes du four
- 6 Smart Diagnosis™ (Sur certains modèles)
- 3 Touches numériques
- 7 Commandes du surface de cuisson
- 4 Touche Mise en marche

Indicateur de surface chaude

L'indicateur HS(surface chaude) apparaît à l'écran tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher. Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 150 °F (66 °C). De plus, l'indicateur HS apparaît pendant le cycle Self Clean.

Temps de clignotement

Si votre four affiche une horloge qui clignote, appuyez sur **Clock** et réinitialisez l'heure ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Modification des réglages du four

Clock (Horloge)

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

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour entrer l'heure. Par exemple, pour régler l'horloge à 10:30, appuyez sur les chiffres : **1**, **0**, **3** et **0**.
- 3 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- L'heure du jour ne peut pas être changée durant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage. (Offert sur certains modèles)
- Pour vérifier l'heure du jour pendant que s'affichent d'autres informations, appuyez sur **Clock**.
- Si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 25 secondes après avoir appuyé sur Clock, l'affichage revient au réglage d'origine.
- Si l'heure de l'affichage clignote, c'est qu'il y a eu probablement une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Réglage du mode horaire

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

- 1 Enfoncez et maintenez la touche **Clock** pendant trois secondes.
- 2 Enfoncez 1 pour le mode 12 heures ou 2 pour le mode 24 heures.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Oven Light (Lampe du four)

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

REMARQUE

La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction Autonettoyage (sur certains modèles) est activée.

Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctionnalités citées disposent d'un réglage d'heure ou de température minimum et maximum qui peut être saisi dans la commande. Un bip d'acceptation de la saisie retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche de commande.

Une tonalité d'erreur d'entrée (2 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 caractéristique.

Caractéristique		Temp./ Durée minimale	Temp./ Durée maximale	Défaut
Clock (Horloge)	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min	
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min	
Timer (Minuterie)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
Cook Time (Temps de cuisson)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
Conv. Bake (Cuisson par convection)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Conv. Roast (Rôtissage par convection)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Broil (Grillage)		Bas	Élevé	Élevé / 3 h
Bake (Cuisson)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Levage du pain)				12 h
Warm (Réchaud)				3 h
Self Clean (Autonettoyage, Sur certains modèles)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				20 min

* Utilisation de la conversion automatique

- Avec les temps de mode de cuisson par défaut, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

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

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

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

Réglage de la Minuterie (exemple : 5 minutes)

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

REMARQUE

Si la touche **Timer On/Off** n'est pas enfoncée, la minuterie revient à l'heure du jour.

- 4 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affichera. Des indicateurs sonores retentissent toutes les 15 secondes jusqu'à ce que le bouton **Timer On/Off** soit enfoncé.

REMARQUE

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

Annuler la Minuterie avant que le temps réglé ne soit écoulé

- 1 Appuyer sur **Timer On/OFF** une fois.

Settings (Réglages)

Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.

La touche **Settings** vous permet ceci :

- activer ou désactiver la convection à conversion automatique
- régler la température du four
- Réglez la langue
- activer ou désactiver le voyant de préchauffage
- régler le volume du bip
- changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius)

Convection à conversion automatique

Quand **Conv. Bake** et **Conv. Roast** sont sélectionnées, la convection à conversion automatique change automatiquement la température de la recette standard qui a été entrée en température par convection par le retrait de 25 °F/14 °C. Cette température de conversion automatique s'affiche. Par exemple, sélectionnez **Conv. Bake**, entrez 350 °F puis 325 °F s'affiche après le préchauffage.

La fonction Convection par conversion automatique est activée par défaut. Pour modifier ce réglage, suivez ces instructions :

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer ou **2** pour désactiver.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four

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

REMARQUE

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

20 FONCTIONNEMENT

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **AdJU** s'affiche.
- 2 Utilisez les touches numériques pour entrer le nombre des degrés du réglage de la température du four que vous souhaitez obtenir.
- 3 Montez ou baissez la température en appuyant sur **Settings** plusieurs fois pour passer à (+) ou à moins (-).
- 4 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures de grillage ni d'autonettoyage (Sur certains modèles). 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 de nouveau.

Langue

L'écran affiche en anglais par défaut. La langue peut être changée pour l'espagnol ou le français.

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **Lng** 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 voyant d'alarme de préchauffage

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

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

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer ou **2** pour désactiver.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour la mise en marche et **2** pour l'arrêt.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.



Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

- 1 Appuyez sur **Settings** plusieurs fois jusqu'à ce que **Unit** 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.

Lockout (Verrouillage)

L'option de Verrouillage bloque automatiquement la porte du four et empêche l'activation des commandes du four. Cela ne désactive pas la minuterie, ni l'éclairage intérieur du four.

- 1 Enfoncez et maintenez la touche **Clear/Off** pendant trois secondes.
- 2 La mélodie de verrouillage se fait entendre, **Loc** s'affiche et le cadenas  clignote.
- 3 Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône de cadenas  cessera de clignoter et demeurera allumée.
- 4 Pour désactiver la fonction de verrouillage, enfoncez et maintenez la touche **Clear/Off** pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte et les commandes se déverrouillent.

REMARQUE

Pour les modèles sans mode Self Clean, la fonction Lockout verrouille les commandes mais pas la porte du four. L'indicateur de verrouillage ne clignote pas.

Start Time [Delayed Timed Cook] (Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])

La minuterie automatique de la fonction de cuisson programmée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake**, **Conv. Bake** et **Conv. Roast**.

Réglage de la fonction Cuisson minutée différée

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

- 1 Appuyez sur **Bake**. 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température : appuyez sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** et réglez le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time**.
- 5 Réglez l'heure de mise en marche : appuyez sur **4, 3** et sur **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).
- 6 Appuyez sur **START**. Un bip retentit et l'heure de début et **Timed Delay** s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction de cuisson programmée différée, appuyez sur **Clear/Off** en tout temps.
- Pour modifier le temps de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge de votre four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

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

- Le mot **End** et l'heure du jour s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que le bouton **Clear/Off** soit enfoncé.
- Quand **Warm** est activé, la fonction de réchaud s'active dès que le temps de cuisson est écoulé.



MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent s'abîmer facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent tout d'abord être placés dans le réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.
- Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

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

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

Réglez la fonction Cuisson minutée

Par exemple, pour une cuisson à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à l'heure du jour exacte.

- 1 Appuyez sur **Bake**. 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température : appuyez sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**. **Timed** clignote. **Bake**, 0:00 et 300 °F s'affichent.
- 4 Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **3** et **0** (pour 30 minutes). La durée de temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 5 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

Pour activer la fonction Réchaud à la fin du cycle de cuisson minutée, refaites les étapes 1 à 4 puis appuyez sur **Warm**. **Warm** s'affiche.
(Consultez la section Réchaud à la page 31).

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

- Le mot **End** et l'heure du jour s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que le bouton **Clear/Off** soit enfoncé.
- Quand **Warm** est activé, la fonction de réchaud s'active dès que le temps de cuisson est écoulé.

Modification du Temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour remplacer le temps de cuisson de 30 minutes par 1 heure 30 minutes, faites ceci :

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.
- 2 Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **1, 3, 0**.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Utilisation de la surface de cuisson

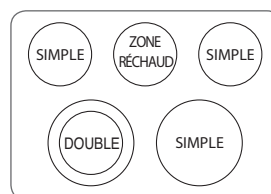
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents situés sur la surface de cuisson en verre. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, choisissez des poêles de la même dimension que celle de l'élément de cuisson.

Les poêles ne devraient pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 à 1 pouce.

Lorsqu'une commande est en fonction, une lueur rougeoyante peut être aperçue à travers la surface de cuisson en verre.

L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même s'il est à haute intensité Hi.



REMARQUE

Il est normal de voir la faible lueur d'un cercle rouge autour de l'élément double ou triple quand on l'utilise comme élément simple à haute intensité. Ce n'est que le reflet de la lueur vive de l'élément central et non une défaillance.

Indicateur de surface chaude

Une fois l'élément éteint, HS (indicateur de surface chaude) apparaît à l'écran tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher.

L'indicateur demeure allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi à environ 150 °F.

REMARQUE

Pendant le cycle Self Clean (offert sur certains modèles), HS demeure allumé.



MISE EN GARDE

Il est normal que les éléments de surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson, même à des réglages de haute intensité. Ceci se produira plus fréquemment si vous cuisinez à une température de plus faible intensité.

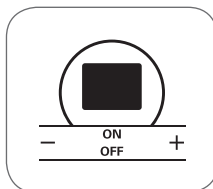
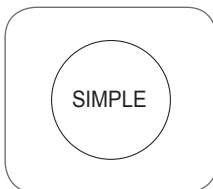
Utilisation des éléments de la surface de cuisson

MISE EN GARDE

- Utilisez seulement une batterie de cuisine et une vaisselle qui vont au four et qui sont adaptées à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture de la surface de cuisson et du four.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicules en plastique pour couvrir les plats qui se trouvent encore sur la surface de cuisson. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- **Ne laissez jamais de la nourriture cuire sur la surface de cuisson sans surveillance. Les déversements peuvent causer de la fumée. Les déversements de gras peuvent prendre feu.**
- Après avoir éteint, l'élément de la surface de cuisson pourrait sembler avoir refroidi. Cependant, l'élément peut encore être assez chaud pour causer des brûlures s'il n'a pas refroidi suffisamment.

Allumer un élément simple

- 1 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** qui contrôle l'élément de la surface désiré.
- 2 Appuyez sur le bouton **+** une fois pour ajuster la température de l'élément à Hi, ou le bouton **-** une fois pour ajuster la température à Lo.
- 3 Utilisez les boutons **- / +** pour régler la température de l'élément. La température de l'élément est réglable en tout temps.
- 4 Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyez sur le bouton **ON/OFF** une fois.

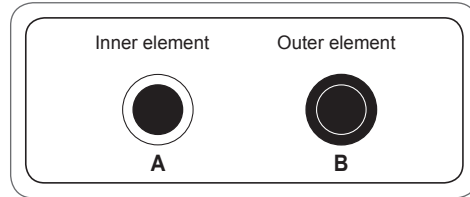


REMARQUE

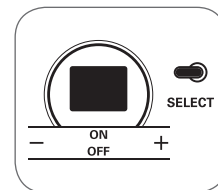
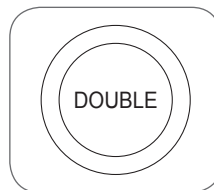
- **Hi** est la température maximale disponible.
- **Lo** est la température minimale disponible.
- Enfoncez et maintenez les boutons **+** ou **-** pour faire défiler les réglages de température rapidement.

Allumer un élément Double

Ajustez l'élément double selon la taille de la casserole ou de la poêle utilisée.



- 1 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** qui contrôle l'élément de la surface désiré.
- 2 Appuyez sur le bouton **SELECT** pour sélectionner l'élément interne (le plus petit) ou l'élément externe (le plus grand). Les éléments doubles par défaut sont la fonction de l'élément interne. Les barres lumineuses situées au-dessus du bouton **SELECT** indiquent si l'élément est réglé à la fonction de l'élément interne ou de l'élément externe. Une barre s'affichera pour l'élément interne et deux barres s'afficheront pour l'élément externe.
- 3 Appuyez sur le bouton **+** une fois pour régler la température de l'élément sur Hi, ou le bouton **-** pour régler la température de l'élément à Lo.
- 4 Utilisez les boutons **- / +** pour régler les paramètres de température de l'élément. Les paramètres de température de l'élément sont réglables en tout temps.
- 5 Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyez sur le bouton **ON/OFF** une fois.



REMARQUE

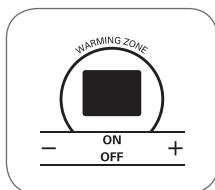
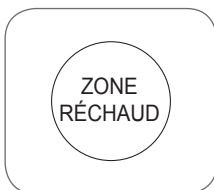
- **Hi** est la température maximale disponible.
- **Lo** est la température minimale disponible.
- Enfoncez et maintenez les boutons **+** ou **-** pour faire défiler les réglages de température rapidement.

24 FONCTIONNEMENT

Allumer la Zone réchaud

Utiliser la zone réchaud pour garder les aliments chauds après la cuisson. La zone chauffante n'est pas destinée à la cuisson des aliments. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la Zone réchaud pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

- 1 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** de la zone chauffante. Le voyant lumineux de la zone chauffante clignotera.
- 2 Appuyez sur le bouton **+** une fois pour régler la température sur Hi, ou le bouton **-** pour régler la température sur Lo. La séquence du niveau de puissance est de **- Lo, 2, 3, 4, Hi** ou de **+ Hi, 4, 3, 2, Lo**.
- 3 Utilisez les boutons **- / +** pour régler les paramètres de température. Les paramètres de température sont réglables en tout temps.
- 4 Pour éteindre la zone chauffante, appuyez sur le bouton **ON/OFF** une fois.



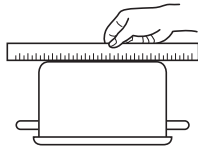
Réglage recommandé pour la surface de cuisson

Réglage	Utilisation recommandée
8,5 - Hi (Élevé)	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire bouillir le liquide• Pour débiter la cuisson
5,5-8,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour maintenir une ébullition rapide, pour faire frire ou pour faire une grande friture• Pour faire rapidement dorer ou saisir les aliments
3,5-5,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour maintenir une ébullition lente• Pour faire frire ou sauter la nourriture• Pour faire cuire des soupes, sauces et sauces brunes
2,2-3,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire cuire les aliments à l'étouffée ou à la vapeur• Pour faire mijoter
Lo (Bas) – 2,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour garder la nourriture chaude• Pour faire fondre du chocolat ou du beurre• Pour faire mijoter

Utilisation des bons ustensiles

La taille et le type d'ustensiles (chaudrons, poêles, casseroles et plats) détermineront les réglages nécessaires à la meilleure cuisson. Suivez les recommandations d'utilisation des ustensiles adéquats.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat et couvrir adéquatement la surface de contact avec l'élément de cuisson. Vérifier si le fond de l'ustensile est plat à l'aide d'une règle placée sur toute sa largeur. La règle doit être en contact avec toute la surface du fond de l'ustensile sans qu'on puisse déceler d'espaces.

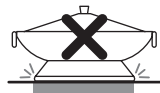
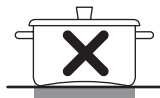


Ustensiles recommandés

- Fond plat et côtés droits
- Poêles à forte épaisseur
- Grandeur de poêle qui correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.
- Poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Couvercles hermétiques
- Woks à fond plat

Ne pas utiliser d'ustensile

- au fond courbe ou inégal.
- plus petit ou plus grand que l'élément de cuisson.
- muni d'une poignée lourde qui les fait basculer.
- de type wok dont le fond repose sur un anneau.
- dont les poignées sont mal fixées ou cassées.
- dont le couvercle n'est pas étanche.



REMARQUE

- **Ne pas utiliser de poêles au diamètre inférieur à 7 pouces sur les éléments de cuisson avant.**
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ni de contenants en aluminium. Ils pourraient fondre sur la vitrocéramique. Dans ce cas, n'utilisez pas la surface de cuisson. Communiquez avec un centre de service LG autorisé.

Choix des ustensiles

Le matériau de l'ustensile utilisé détermine l'uniformité et la rapidité du transfert de la chaleur de l'élément de surface au fond de cet ustensile. Voici les matériaux des ustensiles les plus courants :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types d'aliments les noirciront (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si des poêles d'aluminium sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Éliminer ces marques immédiatement.
- **Cuivre** - Excellent conducteur de la chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir le point Aluminium plus haut).
- **Acier inoxydable** - Lent conducteur de la chaleur et cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **Fonte** - Piètre conducteur de la chaleur, mais conserve très bien la chaleur. Cuisson égale une fois la température atteinte. Non recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **Émail vitreux sur métal** - Les caractéristiques relatives au chauffage varient selon le matériau de base. Le fini d'émail vitreux doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- **Verre** - Lent conducteur de la chaleur. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique parce qu'il peut égratigner la vitre.

Conseils pour la mise en conserve à domicile

Assurez-vous que le stérilisateur est centré sur l'élément de surface et que son fond est plat.

- La grandeur de la base ne doit pas dépasser celle de l'élément de plus d'un pouce. L'utilisation d'un stérilisateur à bain-marie au fond ondulé pourrait prolonger le temps requis pour amener l'eau à ébullition et endommager la surface de cuisson.
- Certains stérilisateurs comportent une base plus petite afin qu'ils puissent être utilisés sur des surfaces lisses.
- Utilisez le réglage de chaleur élevée jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit atteinte dans le stérilisateur.
- Réduisez l'intensité jusqu'au réglage de chaleur le plus faible qui maintient l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas réduite, la surface de cuisson peut être endommagée.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four

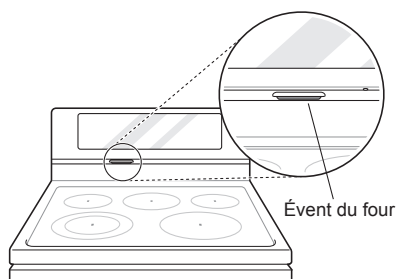
REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- Le ventilateur s'arrête si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Le ventilateur se remet en marche automatiquement dès que la porte est refermée.

Évent du four

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

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



Utilisation des grilles du four

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

Retrait des grilles

- 1 Tirer la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- 2 Soulever l'avant de la grille et tirer pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles du four

- 1 Placer l'extrémité de la grille sur les supports.
- 2 Soulever l'avant de la grille et la pousser dans le four.



MISE EN GARDE

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

Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et du ragoût. 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 350 °F (175 °C).

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

- 1 Appuyez sur **Bake**.
- 2 Réglez la température du four : appuyez sur **3, 7** et **5**.
- 3 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par incrément de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote.

- 4 Quand la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off**.
- 5 Enlevez la nourriture du four.

REMARQUE

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement tout au long du cycle de cuisson normal dans le four inférieur, ce qui permet d'obtenir des résultats uniformes.

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

REMARQUE

Le fond du four possède un fini de porcelaine. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille sous celle utilisée pour la cuisson. Ceci est surtout important lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou autres aliments contenant beaucoup d'acide. Les garnitures de fruits et autres aliments acides chauds peuvent causer de l'érosion et des dommages à la surface de porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

Mode Convection

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

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

- 1 Appuyez sur **Conv. Bake** ou sur **Conv. Roast**. La valeur 350 °F clignote sur l'affichage.
- 2 Réglez la température du four : appuyez sur **3**, **7** et **5**.
- 3 Appuyez sur **START**. L'affichage indique **Conv. Bake** ou **Conv. Roast** et la température du four à partir de 100 °F.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par incrément de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre et la lampe du four clignote. L'affichage indique la température du four après conversion automatique, soit 350 °F, et l'icône de ventilateur.

- 4 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Clear/Off**.

REMARQUE

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

Conseils relatifs à la cuisson par convection

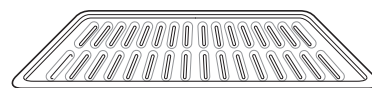
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque 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 1 et 3.
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

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

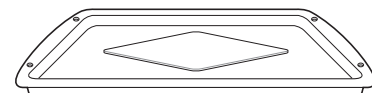
Conseils relatifs au rôtissage par convection

Utiliser une lèchefrite et une grille quand vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse et la grille permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille du four au bas.
- 2 Placez la grille dans la lèchefrite.
- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille (vendue séparément)



Lèchefrite (vendue séparément)

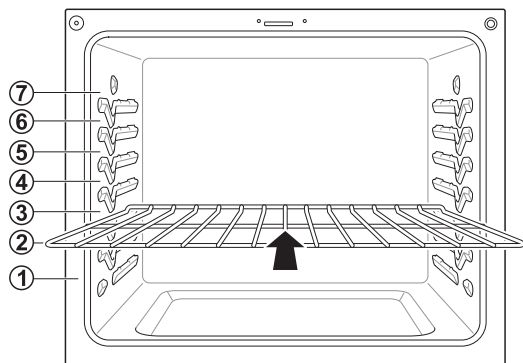
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille.
- Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Placer la nourriture (le gras vers le haut) sur la grille.

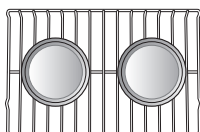
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

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

Placement des grilles et plats



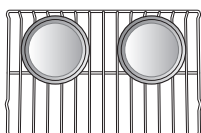
Cuisson à une grille



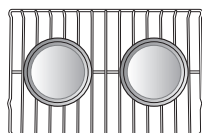
Grille standard
(Position 4)

Pour le modèle : LRE3061

Cuisson à plusieurs grilles



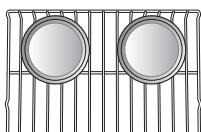
Grille standard
(Position 2)



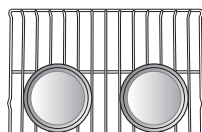
Grille standard
(Position 5)

Pour le modèle : LRE6383

Cuisson à plusieurs grilles



Grille standard
(Position 2)



Grille standard
(Position 4)

Guide pour cuisson

Aliment		Position de la grille
Gâteaux	• Gâteaux étagés	4
	• Gâteaux Bundt (savarin)	3
	• Gâteau des anges	3
Biscuits	• Au sucre	4
	• Aux pépites de chocolat	4
	• Brownie (Carrés au chocolat)	4
Pizza	• Fraîche	3
	• Congelée	3
Croûte à tarte	• Maison	4
	• Réfrigérateur	4
Pain	• Pâte à biscuit en boîte	5
	• Pâte à biscuit maison	5
	• Muffins	5
Desserts	• Croustades ou pavés aux fruits, maison	4
	• Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	4
Crèmes anglaises	• Gâteau au fromage, Crème brûlée	2
Soufflés	• Sucré ou salé	2
Casserole	• Lasagne surgelée	5

Guide pour rôtissage

Aliment		Position de la grille	
Bœuf	Côte	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
Filet de bœuf	Saignant	2	
	À point	2	
Porc	Côte	2	
	Désossé, surlonge	2	
	Jambon, cuit	2	
Volaille	Poulet entier	3	
	Morceaux de poulet	2	
	Dinde	2	

Broil (Grillage)

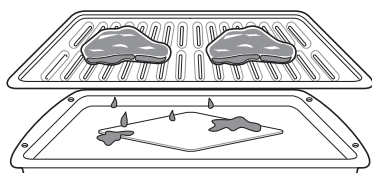
La fonction Grillage utilise une chaleur intense qui irradie de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. Le grillage est plus efficace pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

Certains modèles pourraient offrir un grilloir hybride consistant en un grilloir interne qui utilise un élément chauffant au carbone, lequel fournit une chaleur instantanée, et un élément de grillage externe traditionnel. Durant l'opération de grillage ordinaire, il est normal que l'un ou l'autre des éléments fonctionne à des cycles intermittents.



MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans la grille. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas la grille ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Ceci pourrait causer un feu.
- Utilisez toujours une lèchefrite et une grille pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.



Speed Broil (Grillage rapide) (sur certains modèles)

Le réglage à Grillage rapide est conçu pour réduire le temps nécessaire pour le grillage des aliments. En utilisant l'élément de grillage interne, lequel fournit une chaleur instantanée, pas besoin de préchauffage.

Réglage du four à Grillage / Grillage rapide

- 1 Appuyez sur **Broil** ou **Speed Broil** une fois pour régler à **Hi** ou deux fois pour régler à **Lo**.
- 2 Appuyez sur **START**. Le chauffage du four commence.
- 3 Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** pour l'annuler en tout temps ou quand la cuisson est terminée.

Fumée

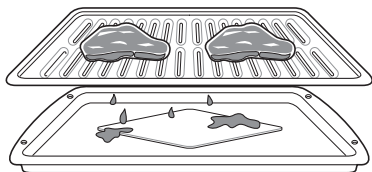
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants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

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

Guide de grillage recommandé

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

Les durées de cuisson ont été établies d'après des viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite conçue pour le grillage.



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	7	4 à 6	2 à 4	Espacez uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Biftecks Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	7 7 7	3 à 5 4 à 6 5 à 7	2 à 4 2 à 4 3 à 5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Saignant Moyen Bien cuit	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	5 5 5	7 à 9 9 à 11 11 à 13	4 à 6 6 à 8 8 à 10	
Pain grillé		7	0,5 à 1	0,5	
Poulet	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	5 5	8 à 10 8 à 10	4 à 6 5 à 7	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Queues de homard	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	5	9 à 12	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écartez. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	6	2 à 4	2 à 4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	5	2 à 4	2 à 4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	6 5	3 à 6 5 à 8	4 à 7 5 à 8	
Côtelettes d'agneau Moyen Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	6 6	3 à 5 5 à 7	2 à 5 4 à 7	
Moyen Bien cuit	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	6 6	7 à 9 9 à 11	7 à 9 7 à 9	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	5 5	8 à 10 9 à 11	3 à 5 4 à 6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

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

NOTE

L'USDA indique que la consommation de poisson, de viande ou de poulet crus ou pas assez cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

L'USDA a établi l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour 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)
- Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Warm (Réchaud)

Cette fonction maintiendra la température du four à 170 °F. La fonction Réchaud gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à trois heures après sa cuisson. La fonction Réchaud peut être utilisée sans autres opérations de cuisson ou une fois la cuisson terminée après avoir utilisé les fonctions Cuisson minutée ou Cuisson différée.

Réglage de la fonction Réchaud

- 1 Appuyez sur **Warm**.
- 2 Appuyez sur **START**.
- 3 Appuyez sur **Clear/Off** en tout temps pour annuler.

Pour régler la fonction Réchaud après la Cuisson minutée

- 1 Réglez la fonction de cuisson.
- 2 Entrez la température du four à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur **Cook Time** et entrez la durée de cuisson au moyen des touches numériques.
- 4 Appuyez sur **Warm**.
- 5 Appuyez sur **START**.
- 6 Quand la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** pour annuler la fonction Réchaud.

REMARQUE

- La fonction Réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir la nourriture.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Réchaud est activée.

Proof (Levage du pain)

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

Réglage de la fonction Levage du pain

- 1 Utilisez la position 2 ou 3 de la grille pour le levage du pain.
- 2 Appuyez sur **Proof**.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Appuyez sur **Clear/Off** quand le levage du pain est terminé.

REMARQUE

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

ENTRETIEN

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.

Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Certains types de crème sont moins efficaces ou peuvent égratigner, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour maintenir et protéger la surface de cuisson en verre, suivez ces étapes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2 Pour conserver l'aspect neuf de la surface, utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique tous les jours.
- 3 Remuez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du produit de nettoyage directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un papier essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson en entier.
- 5 Rincez avec de l'eau et utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus du produit de nettoyage.

REMARQUE

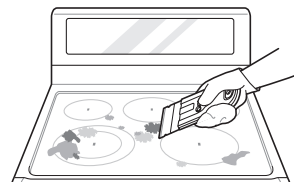
Nettoyez bien la surface de cuisson avant de la faire chauffer.

IMPORTANT

Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) se déversent sur la surface de cuisson, ou si du plastique ou du papier d'aluminium s'y collent et fondent, enlevez la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame de rasoir (inoffensive pour les motifs décoratifs) pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique. Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.

Résidus brûlés

- 1 Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les déversements d'aliments de la surface en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir approprié. (Comme lorsqu'on nettoie de la peinture sur une fenêtre, cela n'endommage pas la surface de cuisson et ses motifs décoratifs.) Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport la surface de cuisson.



REMARQUE

- N'utilisez pas une lame émoussée ou craquelée.
- Afin d'éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine ou une poignée pour manier le grattoir à lame de rasoir.

- 2 Une fois que la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes (environ la taille d'une pièce de dix cents) de produit de nettoyage approuvé sur chaque zone de brûleur et étalez la crème de nettoyage sur la surface de cuisson à l'aide d'un papier essuie-tout humide.



REMARQUE

Produits de nettoyage approuvés :

- Crème de nettoyage pour surface de cuisson Weiman (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Vaporisateur pour nettoyage de surface en verre 3 en 1 Easy-Off (www.easyoff.us)

- 3 Rincez à l'eau propre et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.

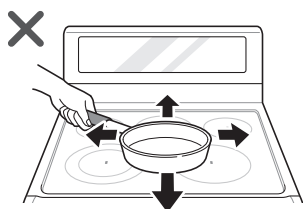


Marques de métal et égratignures

- 1 Veillez à ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur la surface de cuisson, car le métal y laissera des marques. Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique.
- 2 Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de chauffer de nouveau sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

MISE EN GARDE

Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux ou inégal peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.



- Ne glissez pas des articles en métal ou en verre sur la surface de la surface de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le dessous est propre et dépourvu de saletés accumulées.

EasyClean®

La technologie d'émail EasyClean® de LG permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction EasyClean® tire profit du nouvel émail de LG pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs; en seulement 10 à 20 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

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

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

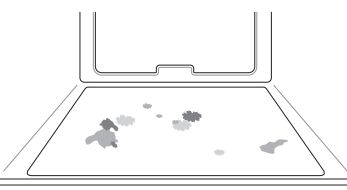
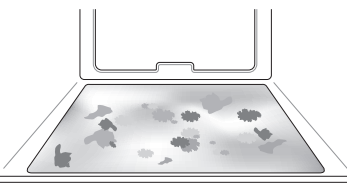
Avantages de la fonction EasyClean®

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

REMARQUE

Certains modèles comprennent l'option Self Clean. La fonction EasyCleanMD peut ne pas être efficace pour déloger les saletés tenaces et accumulées. Si votre four ne comprend pas l'option Self Clean, nettoyez-le régulièrement en utilisant la fonction EasyCleanMD afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et brûlées sur les parois.

Quand utiliser la fonction EasyClean®

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

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

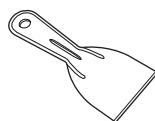
Sur les modèles ne comprenant pas l'option Self Clean, nettoyez le four fréquemment en utilisant la fonction EasyCleanMD afin d'empêcher l'accumulation de saletés tenaces et brûlées sur les parois.

Conseils pour le nettoyage

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

Guide d'instructions EasyClean®

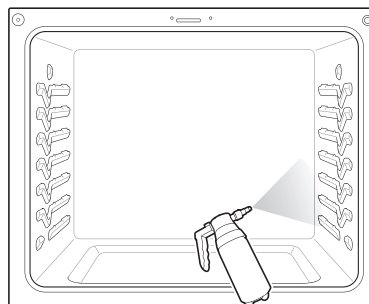
- 1 Retirer les grilles et les accessoires du four.
- 2 Gratter tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

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

- 3 Avec un flacon pulvérisateur contenant 1 ¼ tasse d'eau (10 oz ou 300 ml), pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.
- 4 Utilisez au moins ¼ tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



- 5 Vaporisez ou versez la tasse restante (8 oz ou 250 ml) d'eau dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin de recouvrir toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

Utilisez le réglage « bruine » sur la bouteille d'eau pour une meilleure couverture. Utilisez la même quantité d'eau (1 ¼ tasse, 10 oz ou 300 ml) chaque fois que vous nettoyez une cavité de four. Évitez de vaporiser directement la porte, car de l'eau coulera sur le plancher.

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

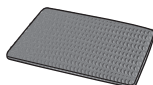
⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean®. Porter des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean®, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendre la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Ne pas respecter cette directive pourrait causer des brûlures.
- Éviter de vous appuyer sur la porte en verre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

- 7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **Clear/Off** pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.

- 8 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.

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

**REMARQUE**

Ne pas utiliser de tampon récurant de métal, de tampons ou de nettoyeurs abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 10 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.

- 11 S'il reste un peu de saleté, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean®, effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section Autonettoyage du manuel de l'utilisateur pour plus de détails. Si l'option Self Clean n'est pas offerte, utilisez un grattoir pour déloger la saleté tenace.

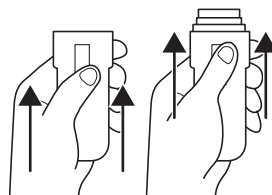
REMARQUE

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

Utilisation du grattoir

Le grattoir à lame de rasoir rétractable venant avec le four peut être utilisé pour faciliter l'enlèvement des saletés incrustées à l'intérieur du four.

- 1 Pour utiliser le grattoir, appuyez sur le bouton et poussez ce dernier vers l'avant pour faire sortir la lame.



- 2 Grattez les parois du four en maintenant la lame parallèle avec la surface. Ne creusez pas dans la paroi du four avec la pointe de la lame.

- 3 Après avoir terminé, nettoyez prudemment la lame avec un linge en faisant attention de ne pas approcher vos doigts de ses côtés tranchants. Appuyez sur le bouton de l'outil et glissez-le vers l'arrière pour rétracter la lame.

Remplacement de la lame de grattoir

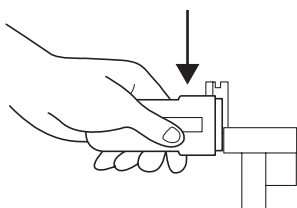
Si la lame du grattoir est émoussée ou endommagée, retirez-la et remplacez-la.



MISE EN GARDE

Ne touchez pas les côtés tranchants de la lame avec vos doigts.

- 1 Pour retirer la lame, appuyez sur le bouton et poussez-le vers l'avant pour faire sortir la lame.
- 2 Tenez le grattoir comme sur l'illustration, avec la lame reposant sur le bord d'une table ou autre surface plane.
- 3 Appuyez prudemment sur la poignée du grattoir pour faire glisser la lame hors de l'outil.



- 4 Pour insérer une nouvelle lame, alignez l'arrière de la lame et la rainure dans la poignée du grattoir. Avec le bout de la lame appuyé contre une surface plane, poussez prudemment sur la poignée pour faire glisser la lame dans le grattoir.

Self Clean (Autonettoyage, Sur certains modèles)

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

Durant le cycle Autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez les grilles du four, le gril lèche-frite, la grille du grilloir, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériel du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- La lampe du four ne doit pas être allumée pendant le cycle Autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après le cycle Autonettoyage.



MISE EN GARDE

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

Durant le cycle Autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson et le tiroir-réchaud ne peuvent pas être utilisés.

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle Autonettoyage.
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle Autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et replacer.
- Nettoyer le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne pas nettoyer le joint. 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.
- Essayez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle Autonettoyage.
- Le voyant lumineux **Burner On** s'allume lorsque le bouton est tourné, même si l'élément de la surface de cuisson ne fonctionne pas.

Réglage de la fonction Autonettoyage

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

Guide de saleté de la fonction Autonettoyage

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

- 1 Enlevez toutes les grilles et 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. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de cinq heures ou trois fois pour un cycle de trois heures.
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Une fois la fonction 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

Ne forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.


Réglage de la fonction Autonettoyage avec la mise en marche différée

- 1 Enlevez toutes les grilles et 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. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de cinq heures ou trois fois pour un cycle de trois heures.
- 3 Appuyez sur **Start Time**.
- 4 Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.
- 5 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction Autonettoyage, appuyez sur **Clear/Off**.


Durant le cycle Autonettoyage

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

Après le cycle Autonettoyage

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

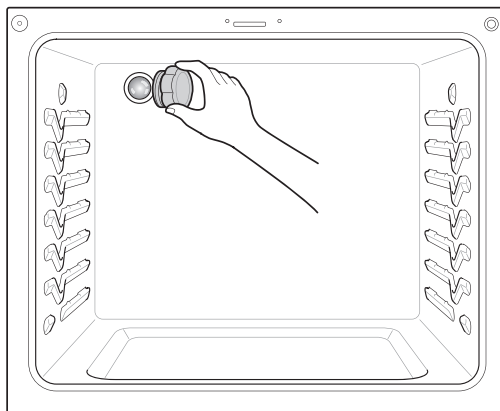
REMARQUE

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

Remplacement de l'ampoule du four

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

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



AVERTISSEMENT

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

Nettoyage de l'extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

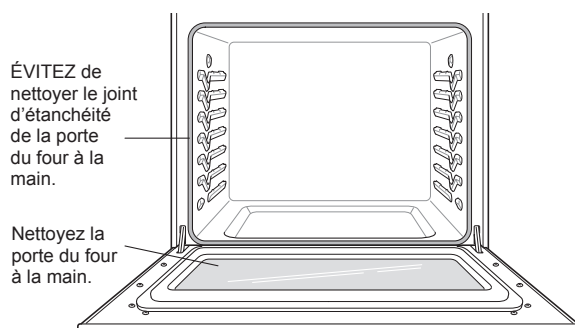
Porte du four

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

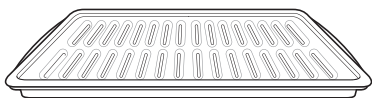


MISE EN GARDE

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



Lèchefrite et grille



- Ne rangez pas la lèchefrite ou la grille sale dans la cuisinière.
- Ne nettoyez jamais la lèchefrite ou la grille en mode d'autonettoyage.
- Enlevez la grille du plateau. Débarrassez-vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans le plateau et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude et un tampon savonneux ou en plastique.
- Si de la nourriture a brûlé sur la grille, vaporisez-la de produit de nettoyage pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.
- La lèchefrite ainsi que la grille peuvent tous deux être nettoyés avec un produit de nettoyage pour four commercial ou au lave-vaisselle.

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.

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

REMARQUE

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

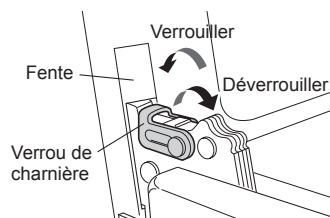
Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles

⚠ MISE EN GARDE

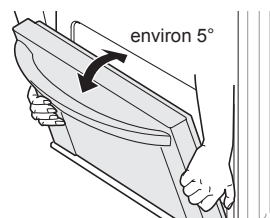
- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La porte est très lourde.

Retrait de la porte

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



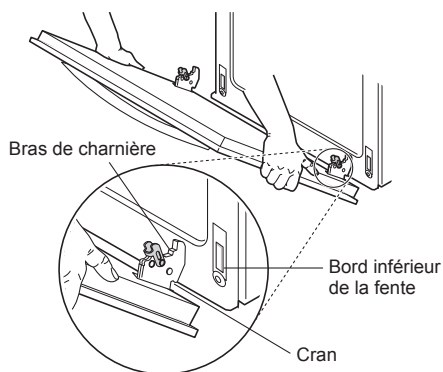
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position d'enlèvement (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



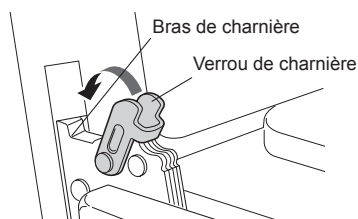
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

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



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



- 5 Fermez la porte du four.

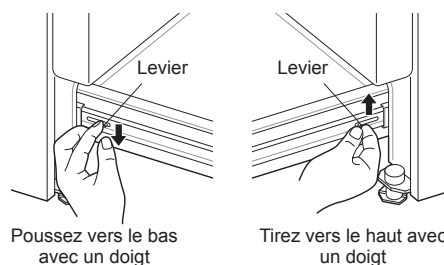
Retirer le tiroir

⚠ MISE EN GARDE

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

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

- 1 Ouvrez complètement le tiroir.
- 2 Repérez les leviers de glissement de chaque côté du tiroir. Poussez vers le bas le levier de glissement de gauche, et tirez vers le haut le levier de glissement de droite.



- 3 Maintenez le levier et tirez sur le tiroir pour le sortir de la cuisinière.

Remise en place du tiroir

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

Directives d'entretien de la porte

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

⚠ MISE EN GARDE

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

DÉPANNAGE

FAQ

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

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

Pourquoi les lettres "HS" apparaissent sur l'affichage de la surface de cuisson?

HS (Hot surface ou Surface chaude) s'affichera une fois que l'élément est éteint ou durant le cycle d'auto-nettoyage. L'indicateur HS restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 150°F (66°C) ou lorsque le cycle d'autonettoyage se termine.

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

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

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

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

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

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

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

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

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

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

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

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

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

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



MISE EN GARDE

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

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

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


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

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

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

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

Pourquoi les boutons de fonction ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de Verrouillage. On voit le symbole de cadenas  sur l'afficheur si le verrouillage est activé. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur **Lower Clear/Off** pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et le message **Loc** s'affiche jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

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

Le cycle EasyClean® soulève simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après le cycle EasyClean®.

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

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

Si la fonction Self Clean n'est pas offerte, utilisez un grattoir pour déloger la saleté tenace.

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

Les saletés sur les parois du fond et du côté de votre four peuvent être plus difficiles à tremper avec de l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean® en vaporisant plus d'un quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml).

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

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées dans l'eau, cela peut affecter négativement le rendement de nettoyage. Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent, utilisez l'option Autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section Autonettoyage de ce manuel. Certains modèles ne comprennent pas l'option Self Clean. La fonction EasyClean® peut ne pas être efficace pour déloger la saleté tenace et accumulée. Si l'option Self Clean n'est pas offerte, il peut être utile d'utiliser la fonction EasyClean® plus souvent pour empêcher l'accumulation de saletés tenaces.

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

Il est conseillé de gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage. Si vous utilisez un grattoir métallique, faites attention de ne pas endommager la surface du four. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé. Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour ces saletés tenaces, utilisez le cycle Self Clean. Pour plus de détails, consultez la section Autonettoyage de ce manuel.

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, l'élément du grill ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle EasyClean®?

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

Dois-je utiliser toute la tasse et quart d'eau (10 oz ou 300 ml) pour la fonction EasyClean®?

Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser une tasse d'eau (8 oz ou 250 ml) sur le fond du four et de vaporiser un quart de tasse (2 oz ou 60 ml) sur les parois et autres surfaces sales afin de saturer les saletés en vue d'une efficacité de nettoyage supérieure.

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

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau (vapeur) provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle EasyClean®, l'eau s'évapore et sort par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean®?

Vous pouvez utiliser EasyClean® aussi souvent que vous le voulez. Cependant, si l'option Self Clean n'est pas offerte sur votre four, vous pouvez utiliser l'option EasyClean® souvent pour prévenir l'accumulation de saletés tenaces et brûlées. EasyClean® fonctionne idéalement lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section EasyClean® pour plus d'information.

Quels accessoires sont requis pour la fonction EasyClean®?

Un flacon pulvérisateur contenant 1 ¼ tasse d'eau (10 oz ou 300 ml), un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurer abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier. Sauf pour une serviette, tout ce dont vous avez besoin fait partie de la trousse de nettoyage comprise avec votre nouveau four.


Avant d'appeler le réparateur

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

Symptômes	Causes possibles / Solutions							
La cuisinière n'est pas au niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière. 							
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. Le support antibasculement est enclenché. 							
La commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	<ul style="list-style-type: none"> La commande électronique a détecté un problème. Appuyez sur Clear/Off pour effacer le code d'erreur et arrêter le bip. Reprogrammer le four. Si le problème revient, enregistrer le numéro. Appuyez sur Clear/Off et appelez un réparateur. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Erreur de court-circuit de la touche</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Le four ne chauffe pas</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Erreur de court-circuit de la touche	F-9	Le four ne chauffe pas
CODE	CAUSE							
F-3	Erreur de court-circuit de la touche							
F-9	Le four ne chauffe pas							
Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation des mauvaises casseroles. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez des casseroles plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de cuisson choisi. Le courant (puissance) peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte. 							
Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si la bonne commande est réglée pour l'élément de cuisson utilisé. 							
L'élément de surface cesse de luire lorsque l'on baisse le feu.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. L'élément est toujours allumé et chaud. 							
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau. <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur le Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique. Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle. <ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi. 							
Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. <ul style="list-style-type: none"> Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie. 							

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> - Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> - Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer ou resserrer l'ampoule. Consultez la section sur le Remplacement de l'ampoule du four dans ce manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> - La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> - Veuillez consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> - Appuyez bien sur la touche Broil. • La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez le guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> - Utilisez la lèchefrite et la grille.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> - Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. - Consultez le guide de grillage.
La température du four est trop ou pas assez chaude.	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> - Veuillez consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Les grosses particules comme le sel ou le sable entre la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent égratigner la surface. Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson sont propres avant l'utilisation. Les petites égratignures ne modifient pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps. • Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN. • On a utilisé des ustensiles dotés d'un fond rugueux. Utiliser des ustensiles de cuisson dotés d'un fond lisse et plat.
Marques de métal	<ul style="list-style-type: none"> • Frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Pour éliminer les marques, utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.
Marques ou points bruns	<ul style="list-style-type: none"> • Les liquides qui débordent cuisent sur la surface. Utilisez un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Consultez la rubrique Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique dans la section ENTRETIEN.
Zones décolorées sur la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Utilisez une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est propre et sec.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> - Laissez la cuisinière refroidir et réglez à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section Autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou « craquements »	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> - Cela est normal.
Bruit du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> • Un ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> - Cela est normal.
Le ventilateur à convection s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> - C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal. Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur la touche Clock et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage. (Sur certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> • Saleté excessive. <ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur le bouton Clear/Off. Ouvrir les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendre jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyer la saleté excessive et régler à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> - Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> - Consultez la section Autonettoyage. • Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"> - Fermer la porte du four.
Le message « LOCKED » s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur le bouton Clear/Off. Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> - Pour accélérer le processus, exécutez un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> - Appliquez un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduisez le bord des grilles d'un mince film d'huile.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'événement du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.

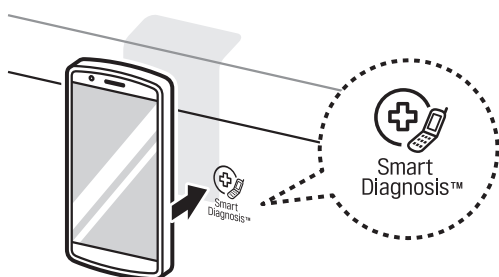
SMART DIAGNOSIS^{MC}

(Sur certains modèles)



En cas de problème, votre cuisinière peut transmettre des données à votre téléphone intelligent au moyen de l'application LG Smart Oven (four intelligent LG) ou par votre téléphone au centre de service LG. Sur le modèle LRE3061, la porte du four ne se verrouille pas.

Smart Diagnosis^{MC} ne peut être activé si votre vous n'est pas allumé en appuyant sur le bouton **START**. Si vous n'arrivez pas à mettre votre cuisinière sous tension, le dépannage devra être effectué sans Smart Diagnosis^{MC}.



Utilisation de Smart Diagnosis^{MC}

Smart Diagnosis^{MC} – diagnostic avec téléphone intelligent

- 1 Téléchargez l'application LG Smart ThinQ sur votre téléphone intelligent en recherchant **LG Smart ThinQ** dans le Play Store.
- 2 Ouvrez l'application LG Smart ThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 3 Suivez les instructions de l'application. L'application expliquera la façon d'utiliser le diagnostic sonore.
- 4 Appuyez sur [?] dans l'application LG Smart ThinQ pour consulter un guide plus détaillé sur la façon d'utiliser la fonction Smart Diagnosis.

REMARQUE

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

Smart Diagnosis^{MC} – diagnostic par le centre de service

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

GARANTIE

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

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

Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre, Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
- La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
- Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
- Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
- La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
- La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou une tension électrique incorrects, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, de composants ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
- Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.

50 GARANTIE

- Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
- Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
- L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
- Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
- Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
- L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
- Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> • Fissure de la table de cuisson 	<p>Fissure de la table de cuisson provoquée par un impact d'objet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS entreposer des objets lourds au-dessus de la table de cuisson, car ils peuvent tomber et l'endommager. • NE PAS égratigner la table de cuisson, sinon elle peut se fissurer. • Nettoyer la table de cuisson avant et après utilisation.
<ul style="list-style-type: none"> • Écaillage de l'émail de la table de cuisson 	<p>Utilisation incorrecte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas frapper la table de cuisson en émail
<ul style="list-style-type: none"> • Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium 	<p>Le papier d'aluminium a fondu dans le four</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium • Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'a aucune alimentation 	<ol style="list-style-type: none"> Alimentation secteur éteint (alimentation électrique) Disjoncteur sauté Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. <p>BRANCHEMENT À 3 FILS BRANCHEMENT À 4 FILS</p> <p><NEMA 10-50> <NEMA 14-50></p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'alimentation au panneau principal avant d'appeler le centre de service Faire concorder le type de cordon d'alimentation et le type de prise Installer correctement le cordon électrique
<ul style="list-style-type: none"> La surface n'est pas à niveau Le four penche 	<ol style="list-style-type: none"> Le fourneau n'est pas à niveau Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement <p>Support anti-basculement Plaque murale</p> <p>Mettre à niveau les deux côtés du four</p> <p>Environ 16,5 mm (0,65 po)</p> <p>La vis doit entrer dans le bois ou le béton</p> <p>Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur

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

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

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

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous

Renseignements sur l'enregistrement du produit : _____

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com