ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC INDUCTION RANGE

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

LSE4617**
LSE4616**

MFL69300805_07

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Parts
10 Accessories

11 INSTALLATION

11 Installation Overview
11 Product Specifications
12 Before Installing the Range
13 Installing the Range
15 Electrical Connection Requirements
15 Engaging the Anti-tip Device
16 Optional Rear Filler
16 Test Run

17 OPERATION

17 Control Panel Overview
19 Knob Positions
20 Changing Oven Settings
- 20 Clock
- 20 Lockout
- 20 Minimum & Maximum Default Settings
- 21 Timer On/Off
- 21 Wi-Fi
- 21 Settings
  - Setting the Hour Mode
  - Setting Convection Auto Conversion
  - Adjusting the Oven Temperature
  - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
  - Adjusting the Oven Beeper Volume
  - Selecting Fahrenheit or Celsius
  - Turning the Cooktop Beeper On/Off
- 23 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 23 Cook Time (Timed Cook)
- 23 Oven Light

24 Using the Cooktop
- 24 Cooking Areas
- 24 Benefits of Induction Surface Cooking
- 24 Induction Cookware
- 25 Cookware Placement
- 25 Moving Cookware on the Cooktop
- 25 Pan Sensing
- 26 Minimum and Maximum Pan Size
- 26 Hot Cookware and Residual Heat
- 26 Home Canning
- 27 Setting Surface Controls
- 27 Hot Surface Indicator
- 27 Using the Cooking Elements
- 28 The Recommended Surface Cooking Setting
- 28 Pan Preheat Recommendations
- 28 Noises during Cooktop Operation
- 29 Power Management
- 29 Warming Zone

30 Using the Oven
- 30 Before Using the Oven
- 30 Oven Vent
- 30 Using Oven Racks
- 30 Bake
- 31 Convection Mode
- 32 Recommended Baking and Roasting Guide
- 33 Broil
- 34 Recommended Broiling Guide
- 35 Warm
- 35 Proof
- 35 Speed Roast
- 36 Meat Probe (For model: LSE4617)
- 37 Remote Start

37 Operating the Warming Drawer (For model: LSE4617)

39 SMART FUNCTIONS

39 LG SmartThinQ Application
40 Smart Diagnosis™ Function
41 Industry Canada Statement
41 IC Radiation Exposure Statement

42 MAINTENANCE

42 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
43 EasyClean®
46 Self Clean
48 Changing the Oven Light
48 Cleaning the Exterior
49 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer
50 Door Care Instructions

51 TROUBLESHOOTING

51 FAQs
53 Before Calling for Service

57 LIMITED 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:

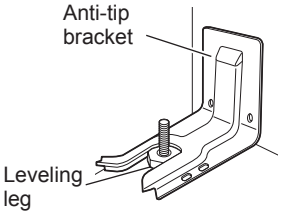
WARNING -Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

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

- **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.
- Before using Wi-Fi functions, open the oven door and make sure the oven is ready for pre-heating.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance from slipping off of the base.
- To avoid the product overheating, do not install a decorative panel on the front of the appliance.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

FLAMMABLE MATERIALS

⚠ WARNING

Remove all packing materials 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 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

- 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.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

⚠ 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 be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch heating elements inside the oven. Young children must be continuously supervised if allowed near the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow children to play with the appliance. Any cleaning and user maintenance performed by children must be supervised.

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 spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock and 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. Do not rely on the pan sensor.

⚠ WARNING

Do not leave fats or oils to heat unattended on the cooktop. Spillovers can result in a fire.

- The cooktop is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface, because they can get hot.
- 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 32 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 ½ 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

⚠ CAUTION

Supervise all cooking processes. Continuously supervise quick cooking processes.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Do not block the vent opening.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- 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.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **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

⚠ CAUTION

Remove food, cookware, racks, and accessories from the oven before operating the self-cleaning function. Remove any items placed in the bottom drawer.

- Avoid touching the door, window, or oven vent area during a cleaning cycle, and keep children away from the appliance. These surfaces may get hotter than usual.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- 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 or the excess spillage 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.

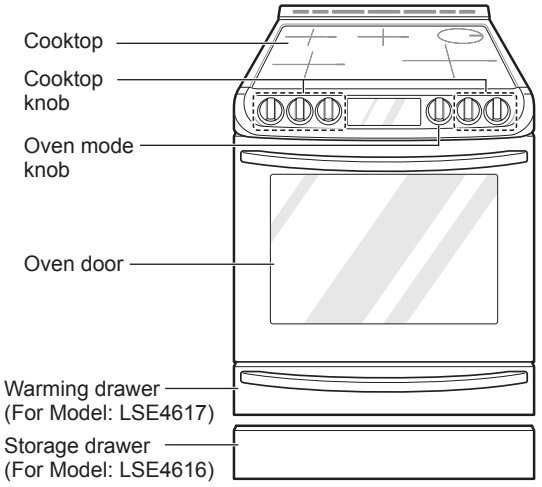
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning 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.

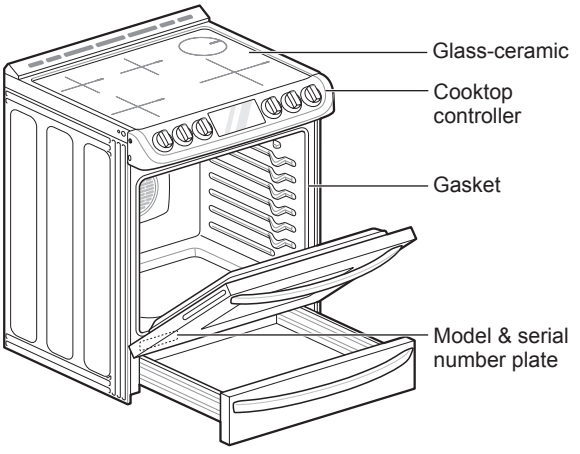
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- 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 meats: 160 °F
  - Poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

Parts



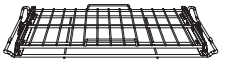


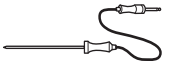
Accessories

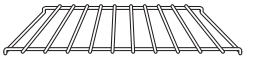
Included Accessories

For Model: LSE4617

Heavy rack (2ea)

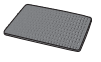

Gliding rack (1ea)


Meat probe (1ea)

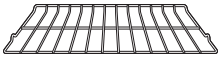

Bottom rack (1ea)

Cooktop cleaner (1ea)

Spray bottle (1ea)

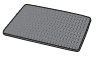

Non-scratch scouring pad (1ea)

For Model: LSE4616

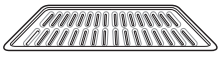

Standard Rack (3ea)

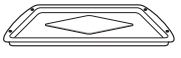
Cooktop cleaner (1ea)

Spray bottle (1ea)


Non-scratch scouring pad (1ea)

Optional Accessories


Grid


Broiler pan

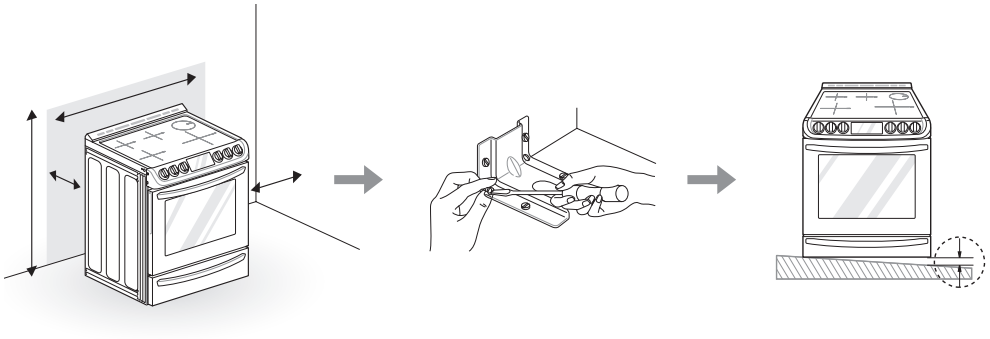
NOTE

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

INSTALLATION

Installation Overview

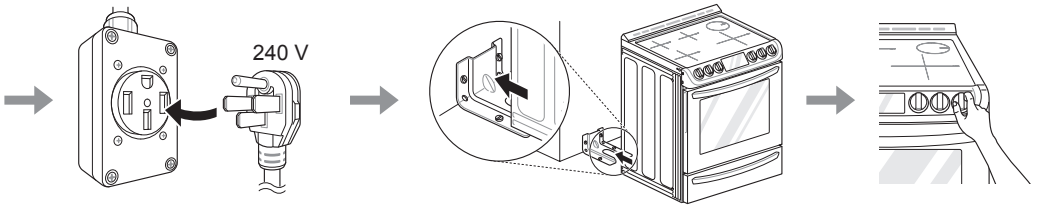
Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



Check and choose the proper location

Install anti-tip device

Level the range



Plug in the power cord

Engage the anti-tip device

Test run

Product Specifications

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

Oven Range Models	LSE4617, LSE4616
Description	Electric Induction Slide In Oven Range
Electrical requirements	LSE4617: 12.7 kW 120/240 VAC or 10.5 kW 120/208 VAC LSE4616: 11.6 kW 120/240 VAC or 9.8 kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 37 7/8" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed) 75.7 cm (W) x 96 cm (H) x 67.3 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	LSE4617: 198.4 lb (90.0 kg) LSE4616: 191.8 lb (87.0 kg)
Total capacity	Total cap.: 6.3 cu. ft.

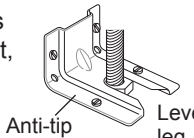
Before Installing the Range

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.

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.



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.

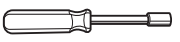
WARNING

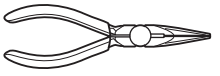
- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

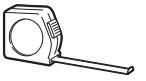
Tools Needed

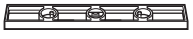
Phillips screwdriver

Flat-blade screwdriver

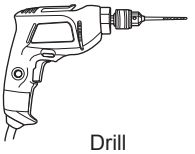

1/4" Nut driver


Pliers


Tape measure


Level

Adjustable wrench

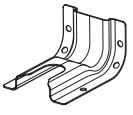

Drill

Safety glasses

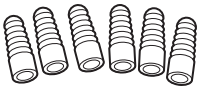
Gloves

Parts Provided

Template (1)


Anti-tip bracket kit (1)

Rear filler (1)


Anchor sleeves (6)

Lag bolts (6)

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

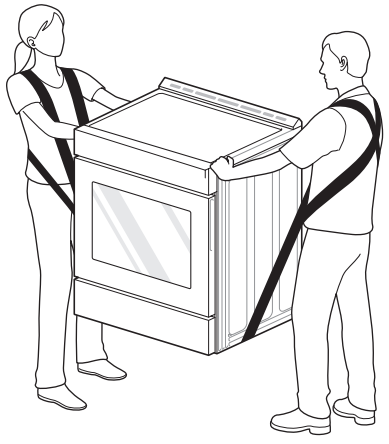
- **Use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious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

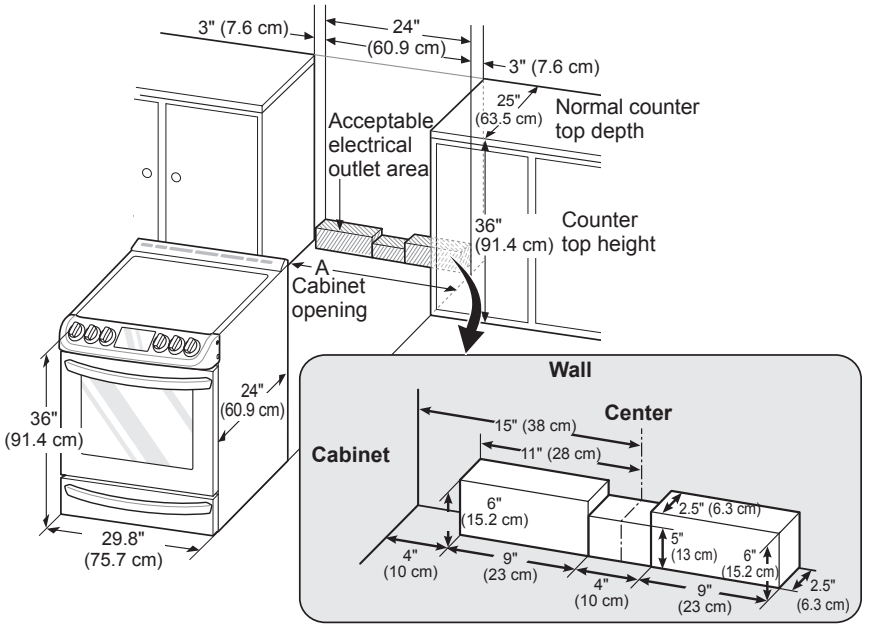
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280), or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, 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

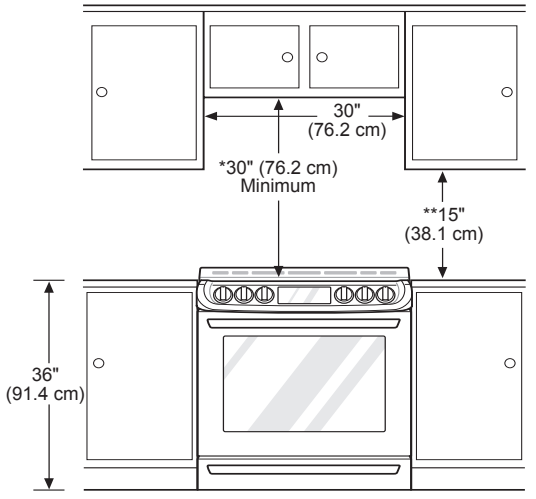
NOTE

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.

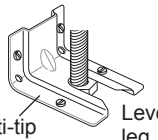
Installing the Anti-tip Device

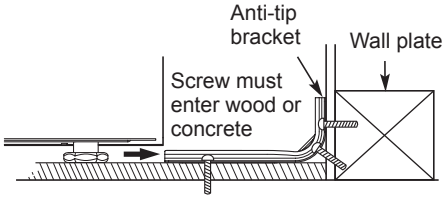
⚠ WARNING

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.



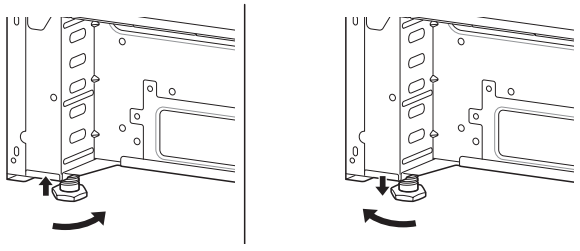


Locate the anti-tip bracket using the template

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

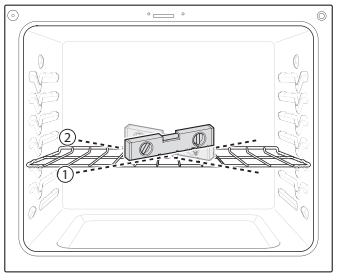
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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

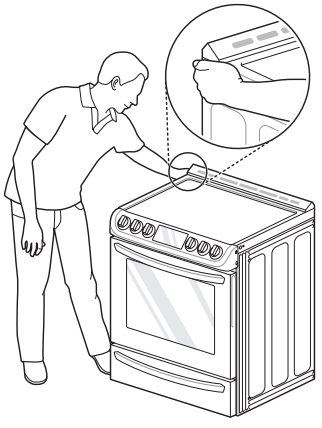
The range must be installed in accordance with Local and Canadian Electrical Codes (latest edition). See rating plate for total connected Amp rating. This model was shipped direct from the factory with Service cord attached. There are no range connections necessary.

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 $1\frac{3}{8}$" 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.



Optional Rear Filler

If the counter does not bridge the opening at the rear wall the rear filler kit, provided with the slide in range, will be needed.

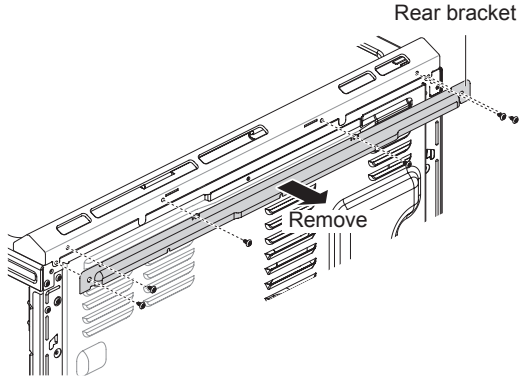
NOTE

If the countertop depth is greater than 25" there will be a gap between the filler kit and the back wall.

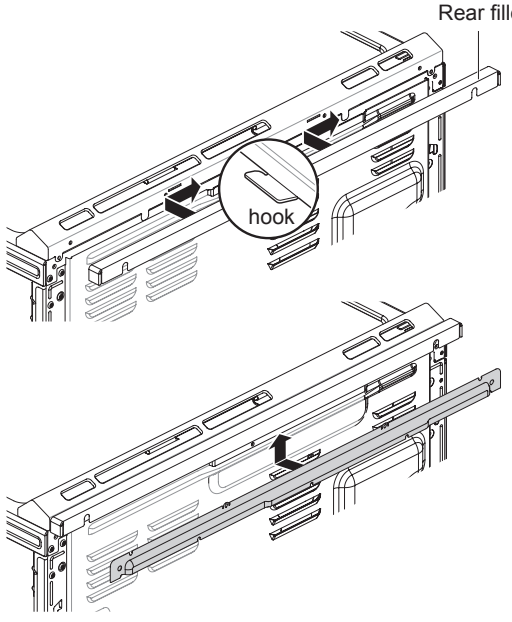
If the countertop depth is less than 24", the control panel will not sit flush with the countertop.

Installing the Rear Filler

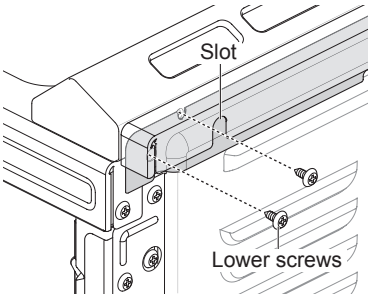
1 Using a screwdriver, remove the six screws holding the rear bracket in place and remove the bracket.



2 Attach the rear filler to the range back, sliding the hooks into the slots as shown. Slide the rear bracket into the bottom opening in the rear filler.



3 Attach the rear bracket and filler assembly as shown, using four of the six screws removed in step 1.



4 Store the remaining two screws with these instructions for future use.

Test Run

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

1 Turn the oven mode knob to the **Off** position to start test.

2 Fill an induction-capable pot with water and place it on a surface element. Turn on the surface element. The LED bar should show the setting and the water should heat. The LED bar should not fluctuate. Repeat for all surface elements.

3 After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Probe(LSE4617 Model only)** or **Clock** for three seconds. The oven door should lock and the cooktop should not operate while the Lockout function is turned on. Press **Probe(LSE4617 Model only) or Clock** for three seconds to disable Lockout.

4 Now check the oven's operation. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display. Press **Start**.

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.

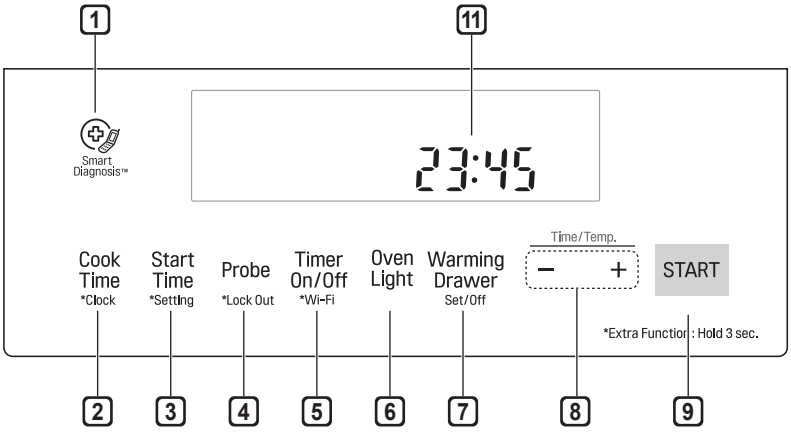
NOTE

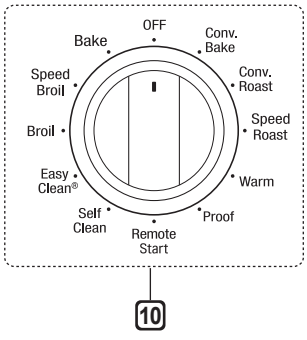
Smoke may come out of the range when it is first used.

OPERATION

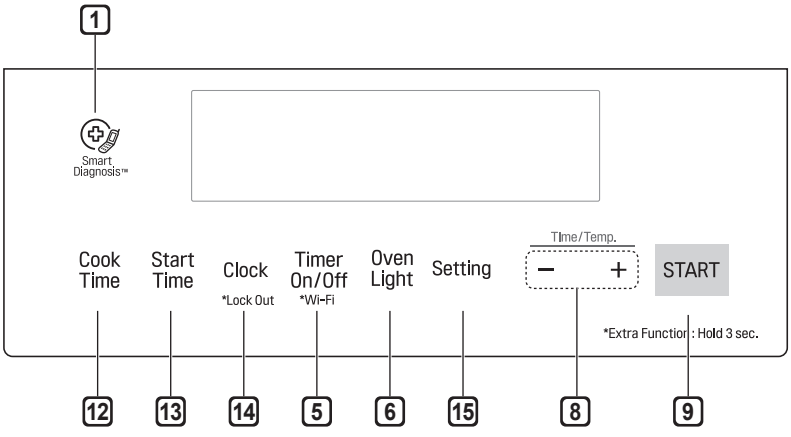
Control Panel Overview

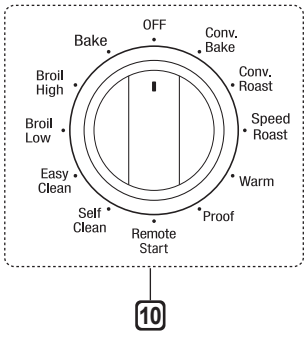
For Model: LSE4617





For Model: LSE4616





1 Smart Diagnosis™

- Use during the Smart Diagnosis feature.
- 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.

2 Cook Time / Clock (For Model: LSE4617)

- Press the button to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.
- Press and hold button for three seconds to set the time of day.

3 Start Time / Setting (For Model: LSE4617)

- Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.
- Press and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.

4 Probe / Lock Out (For Model: LSE4617)

- Press the button to select Probe function.
- Press and hold button for three seconds to lock or unlock the door and control panel.

5 Timer On/Off / Wi-Fi

- Press the button to set or cancel timer on oven.
- Press and hold button for three seconds to connect the appliance to a Wi-Fi network.

6 Oven Light

Press the button to turn oven light on or off.

7 Warming Drawer (For Model: LSE4617)

Press the button to select the warming drawer function.

8 - /+

Press the plus button (+) to increase cooking time or oven temperature.
Press the minus button (-) to decrease cooking time or oven temperature.

9 START

Press the button to start all oven features.

10 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

11 Flashing Clock

If the colon in the clock display flashes, press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.

12 Cook Time (For Model: LSE4616)

Press the button to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.

13 Start Time (For Model: LSE4616)

Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.

14 Clock / Lock Out (For Model: LSE4616)

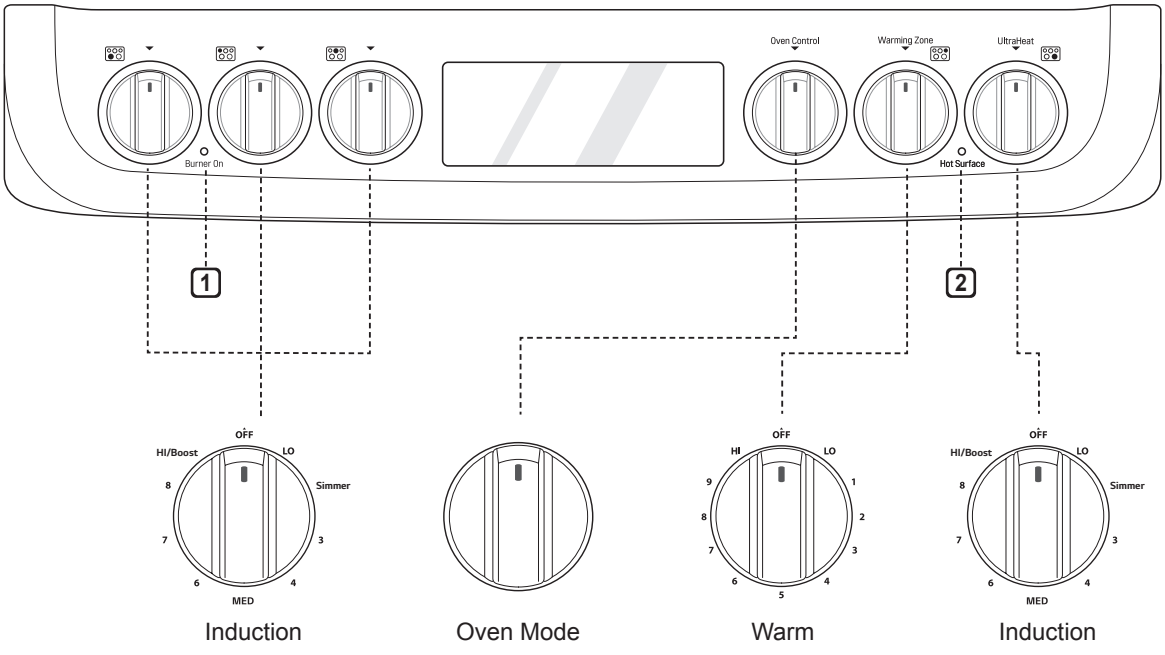
- Press button to set the time of day.
- Press and hold button for three seconds to lock the door and control panel.

15 Setting (For Model: LSE4616)

Press button to select and adjust oven settings.

Knob Positions

After cleaning the oven knobs, make sure to replace each knob in the correct position. Failure to do so can result in improper operation of the burners.



1 Burner On Indicator

The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

2 Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows 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 130 ˚F.

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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Cook Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Clock**. **CLO** shows in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time. **Plus(+)** to increase the time and **minus(-)** to decrease the time.
4. Press **Start** to enter the time and start the clock.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display colon in the clock is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Lockout

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

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Probe/Lockout** (LSE4617 model only) or **Clock/Lockout** for three seconds.
3. The lock melody sounds, **Loc** appears in the display and the lock icon blinks in the display.
4. Once the oven door is locked, the lock indicator stops blinking and remains on.
5. To deactivate the Lockout feature, press and hold **Probe/Lockout** (LSE4617 model only) or **Clock/Lockout** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

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.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
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.
Speed Broil & Broil		Lo 400 °F	Hi 520 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof		0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	12 Hr.
Speed Roast				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
Probe		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

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

The Timer feature can be used during any of the oven control functions.

Setting the Timer

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press **Timer On/Off**. 0:00 with **HR** inside it appears and **Timer** flashes in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired time. **Plus(+)** increases the time and **minus(-)** decreases the time.
4. Press **Timer On/Off** or **Start** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If Timer On/Off is pressed again after the timer has started, the timer function is canceled.

5. 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

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

Wi-Fi

The Wi-Fi button is used to connect the appliance to a home Wi-Fi network.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.
3. The power on chime sounds, SEt appears in the display, and the Wi-Fi icon (📶) blinks.
4. Register the appliance on the Wi-Fi network using the smart phone app.
5. To disconnect the appliance from the network, delete it from the registered appliances in the app.

NOTE

See the Smart Functions section in the owner's manual for more details.

Settings

Set the oven mode knob to the **Off** position.
Press and hold **Start Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**.
Then press the **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Setting** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius
- activate/deactivate the cooktop beeper

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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for 3 seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired hour mode on the clock.
4. Press **Start** to accept the desired change.

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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for 3 seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**. Then press **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** repeatedly until "AUto" appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the feature on/off.
4. 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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**. Then press **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** repeatedly until “ Ad JU ” appears in the display.
3. To increase the temperature, press **plus (+)** until the desired amount appears in the display.

   To decrease the temperature, press **minus (-)** until the desired amount appears in the display.
4. Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean 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.

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.

1. Press and hold **Start Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**. Then press **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** repeatedly until “ Pr E ” appears in the display.
2. Press **plus(+) or minus(-)** to turn the light on/off.
3. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Beeper Volume

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**. Then press **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** repeatedly until “ bE EP ” appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.
4. 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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**. Then press **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** repeatedly until “ Un it ” appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select F(Fahrenheit) or C(Centigrade).
4. Press **Start** to accept the change.

Turning the Cooktop Beeper On/Off

1. Set the oven mode knob to the Off position
2. Press and hold **Start Time** for three seconds (LSE4617 model only) or press **Setting**. Then press **Start Time** (LSE4617 model only) or **Setting** repeatedly until “ Ct bP ” appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the beep on/off.
4. Press Start to accept the change.

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 h 30 m, first set the clock for the correct time of day.

1. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature: press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
3. Press **Cook Time** and press plus (+) or minus (-) to set the baking time.
4. Press **Start Time**.
5. Set the start time: press **plus(+)** until ^{HR}4:30 appears in the display.
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, turn the oven mode knob to the **Off** position.
- 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 the oven mode knob is turned to the **Off** position.

⚠ 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. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
2. Set the oven temperature. For this example, press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
3. Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 300 °F and 0:00 appear in the display.
4. Set the baking time: press **plus(+)** until 30:00 appears in the display. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press **Start**.

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 the oven mode knob is turned to the **Off** position.

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 **plus(+)** until 1 hour and 30 minutes appears in the display.
3. Press **Start** to accept the change.

Oven Light

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

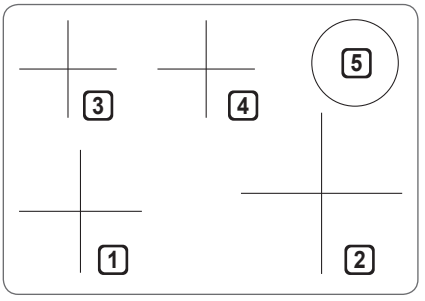
NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

Using the Cooktop

Cooking Areas

The cooktop is equipped with four induction cooking elements of different sizes and a radiant heat warming zone. The wattage ratings below are maximum outputs. The second rating is the maximum output for Boost mode.



1 Induction left front cooking element:
8", 2100 W / 3200 W (240 V)

2 Induction right front cooking element:
11", 2400 W / 4000 W (240 V)

3 Induction left rear cooking element:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)

4 Induction center rear cooking element:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)

5 Warming zone

There are LED displays under each induction cooking element which adjust to show the power level when the element is used.

Benefits of Induction Surface Cooking

Speed and Efficiency

Induction cooking elements heat faster and use less energy. Induction power levels quickly boil liquids and are efficient when simmering.

A Cooler Cooktop

Whether induction cooking elements are turned on or off, they remain cooler than radiant elements. Virtually no heat is wasted because the heat begins with the presence of cookware.

Easy Cleanups

Cooler cooking elements make for easier cleaning. Spills resist sticking or burning so they wipe up easily.

Pan Size Detection

A sensor automatically detects and adapts the induction cooking element to the pan size in use for more consistent, even cooking.

Greater Responsiveness

Induction cooking elements are more responsive than their electric or gas counterparts because only the pan heats. Induction elements heat more easily and are just as responsive when reducing temperatures to a simmer.

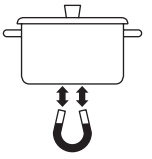
Induction Cookware

NOTE

Before using the induction cooking elements, carefully read and follow these cookware recommendations and the instructions in the pan sensing sections.

When purchasing pans for use on the induction cooktop, look for cookware identified by the manufacturer as "induction ready" or "induction capable", or that is marked by the manufacturer as specifically designed for induction cooking.

The base material of the cookware must be magnetic for the cooking elements to activate. Use a magnet to check if the cookware base material is suitable. If the magnet sticks to the bottom of the cookware, the cookware can be used for induction cooking.



For the best possible surface cooking results, use only high-quality, heavy gauge steel cookware on the induction cooking elements. Follow manufacturer's recommendations when using induction cookware.

Induction Cookware Types

The three most common induction cookware types available are stainless steel, cast iron, and porcelain-enamel-coated metals.

- **Stainless Steel** is generally excellent for induction cooking. It is durable, easy to clean, and resists staining.

NOTE

Not all stainless steel cookware is magnetic; stainless steel is not always suitable for induction cooking.

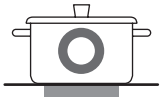
- **Cast iron** cooks evenly and is also good for induction cooking. Do not slide cast iron cookware on the cooktop; cast iron cookware with a rough surface will scratch the ceramic cooktop.
- **Porcelain-enamel-coated metals** have variable heating characteristics depending on the quality of the base metal. Make sure the porcelain-enamel coating is smooth to avoid scratching the ceramic cooktop.

Cookware Placement

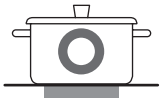
Use the proper cookware and place it correctly on the cooktop. One or more of the cooking elements will not heat if any of the incorrect conditions shown is detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

Correct

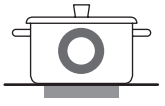
- Cookware is centered correctly on surface of cooking element.



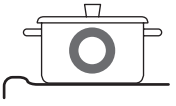
- Pan has flat bottom and straight sides.



- Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element.



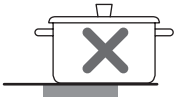
- Pan rests completely on the cooktop surface.



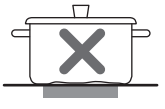
- Pan is properly balanced.

Incorrect

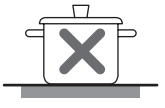
- Cookware is not centered on surface of cooking element.



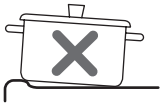
- Pan has curved or warped bottom or sides.



- Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



- Pan is unbalanced by heavy handle.

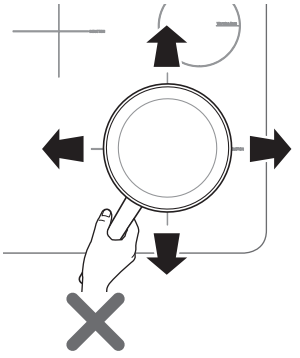
Moving Cookware on the Cooktop

Always use heavier gauge, high-quality cookware on the cooking elements and do not slide it on the ceramic cooktop surface. Even high-quality cookware can scratch the cooktop surface.

NOTE

- Always lift cookware before moving it on the ceramic glass surface. Any cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the cooktop surface. Always start with clean cookware.
- Do not allow aluminum foil or any material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these materials melt on the cooktop they may damage the ceramic glass surface.

Sliding any type of cookware over the surface will scratch the cooktop over time. Scratches will make cleaning the ceramic cooktop difficult and degrade the appearance of the cooktop.



Pan Sensing

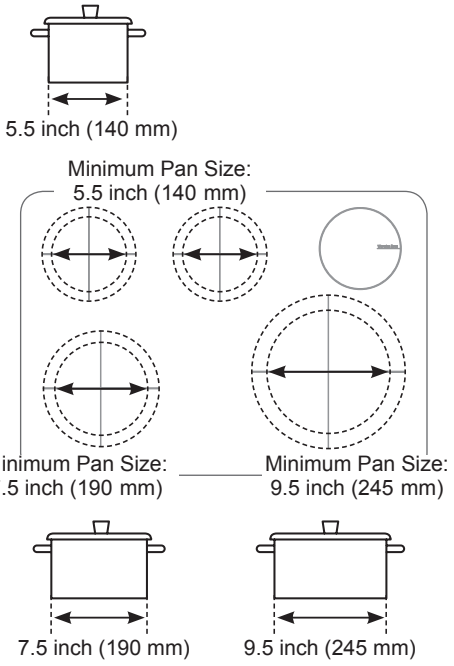
The cooking-element sensors located below the cooktop surface require certain cookware conditions to be met before the induction cooking elements can operate.

The cooking zone LED bar may display a pan sensing error message. If a cooking element is activated and no cookware is detected, the affected induction cooking zone LED bar will fluctuate. If the cookware does not meet the correct conditions, the cooking zone may not heat.

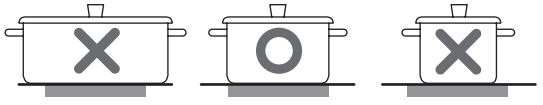
If the problem is not corrected, the affected cooking element will automatically deactivate after one minute.

Minimum and Maximum Pan Size

There are four cooking elements on the induction cooktop. Each element requires a minimum pan size to be used effectively. The inner ring of each cooking element is a guide to the minimum pan size.
The bottom of the pan must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.



Use the cross that marks each cooking element to help determine the maximum pan size. After centering the cookware on the cooking element, the cookware should not extend more than ½" beyond the edge of the cross on the cooking element. The pan must make full contact with the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.



If the correct induction cookware—centered on any of the active cooking elements—is too small, the affected cooking element's LED bar fluctuates and the pan does not heat.

Hot Cookware and Residual Heat

CAUTION

Unlike radiant surface elements, induction cooking elements do not glow red when hot. You can be burned if the glass surface is hot from the residual heat transferred from the cookware. Do not touch hot cookware or pans. Use oven mitts or potholders to protect hands from burns.

Home Canning

CAUTION

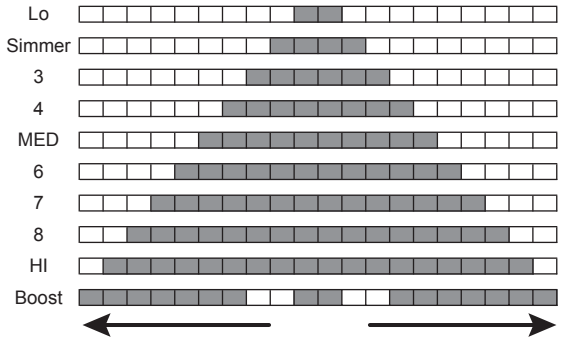
Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Raise the lid so that steam is vented away from you. Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and jars are sealed completely. When using a water bath canner, maintain a gentle but steady boil for the required time.

Read and observe the following precautions when home canning. Read the information on the USDA (United States Department of Agriculture) website and follow the recommendations there for home canning procedures.

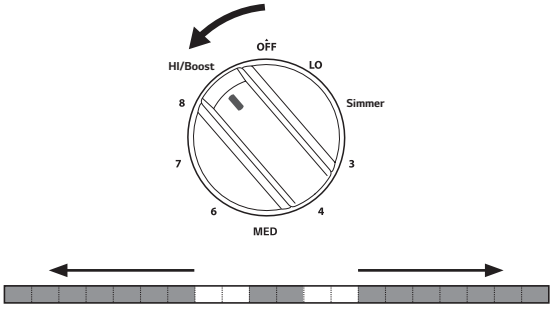
- Use only quality, flat-bottomed canners when home canning. Use a ruler to check the bottom of the canner for flatness.
- Canners with ridges that radiate from the bottom center are not suitable for use on a ceramic glass cooktop.
- The diameter of the canner should not exceed the maximum cooking element markings by more than one inch. Use smaller diameter canners on ranges with ceramic-glass or open-coil-electric cooktops.
- Start with hot tap water to boil water more quickly. Bring water to an initial boil using the highest heat setting. Once the water is boiling, reduce the heat as much as possible while maintaining the boil.
- It is best to can small amounts and keep the canner light enough to lift.
- Do not leave the water bath or pressure canners on high heat for extended periods.
- Alternate surface elements between each batch to allow the elements and surrounding surfaces to cool down. Do not can using the same element all day.

Setting Surface Controls

- **Cooking Element LED Bar**
  The range provides an LED bar for each cooking element on the cooktop. Check messages in the display window and use the LEDs with the corresponding control knobs to monitor the power levels of the elements.



- **Available Power Level Settings**
  The cooktop control's LED bar displays the element's power level settings, ranging from Lo to Hi to Boost. Adjust the settings in increments of one, from Lo (Level 1) to Boost (Level 10).
  To select Hi, turn the knob clockwise, through level 8 to Hi/Boost.
- **Boost Power Level**
  To activate the Boost mode, turn the knob directly from Off to Boost. Boost mode is only available immediately after activating a cooking element. When the cooking element is set to the Boost mode, the LED bar flashes and the Boost mode stays in operation for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking element automatically returns to the Hi setting.



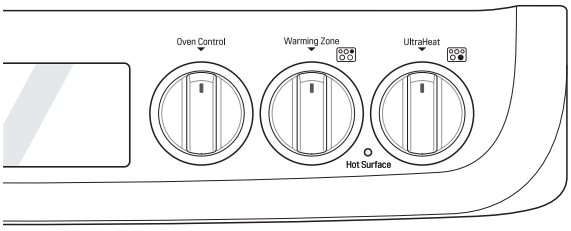
The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.

Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows 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 130 °F.

It is normal for the surface elements to cycle on and off when cooking at lower temperature settings.



Using the Cooking Elements

⚠ CAUTION

Before Cooking

- Do not place or store flammable or heat-sensitive items on the induction cooktop, even when the cooktop is not in use.
- Place cookware on the cooking elements before turning on the induction cooktop.
- Do not place sealed containers on the cooktop.

During Cooking

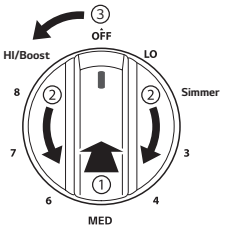
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the induction cooktop surface; they can get hot.
- Use this appliance only for normal household use. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the appliance to heat the room.
- Use caution when plugging electrical appliances into power outlets near the cooktop. Keep power cords from any contact with the cooktop or cookware.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface elements unattended when frying foods.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminum foil, products wrapped in aluminum foil , or frozen foods packaged in aluminum cookware.
- Use caution when plugging electrical appliances into outlets near the cooktop to keep power cords away from the hot cooktop or cookware.
- Users with pacemakers and active heart implants must keep their upper body at a minimum distance of 1 ft (30 cm) from active induction cooking elements. If in doubt, consult the implant manufacturer or your doctor.

After Cooking

- After use, switch off the induction cooking element using its control. Do not rely on the pan sensor.

Turning On Cooking Elements (Except Warming Zone)

1. Push the control knob in.
2. Turn the knob in either direction to select the desired setting. A short beep sounds and the cooking element's LED bar shows its current setting.
3. To activate the Boost mode, turn the knob directly from Off to Boost.



The Recommended Surface Cooking Setting

Start most surface cooking on a higher setting and then adjust to a lower setting to finish cooking.

The suggested settings may need adjustments, depending on cookware design and quality and on the amount of food being prepared.

Use quality cookware that is constructed with a magnetic base material and that meets the minimum and maximum pan size requirements.

Setting	Recommended Use
Boost	• Use to heat a large amount of food or to bring large pans of water to a boil
8-Hi	• Bring liquid to a boil • Start most cooking
MED-8	• Hold a rapid boil, fry, deep fat fry • Quickly brown or sear food • Steaks, cutlets, grilled meat
3-MED	• Maintain a slow boil • Fry or sauté foods • Cook soups, sauces and gravies • Eggs, pancakes
SIMMER-3	• Stew or steam food • Simmer
Lo-SIMMER	• Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat cookware compared to cooking on a radiant element cooktop or gas surface burner.

Pay close attention to all food items while cooking on the cooktop or in the oven, and until all cooking processes are complete.

⚠ CAUTION

Remember that induction surface cooking initially heats the cookware **VERY QUICKLY** if the cookware does not contain food.

Noises during Cooktop Operation

The electronic processes involved with induction cooking may create some background noises. You may hear a slight buzzing sound when cooking on the cooktop. These noises are part of the induction cooking process and are considered normal.

Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

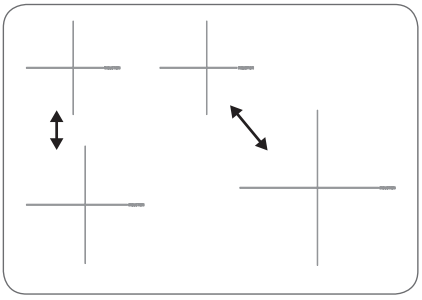
NOTE

- When using the induction cooktop, operational noises are more noticeable while cooking in Boost mode. But very loud noises are not normal when induction cooking.
- Even though surface elements are not operating, the cooktop fan will keep running to cool down the appliance if the combined heat of the oven and surface burners is sufficiently high.

Power Management

The cooking zones, which consist of paired cooking elements, are restricted to drawing a certain maximum amount of power.

If you turn on the Boost function for one element while its paired element is in use, the Power Management function may automatically reduce the power of both elements. For consistent performance when using multiple elements, use elements in separate cooking zones.



NOTE

- If the combined heat of the oven and the surface burners is sufficiently high, the output of the surface burners is reduced to avoid damage to the product.
- Both elements in a set of paired elements cannot use the Boost mode at the same time. To use the Boost mode on two elements simultaneously, use non-paired elements.

Warming Zone

Use the Warming Zone, located in the back right of the glass surface, to keep hot, cooked food at serving temperature. The Warming Zone keeps food warm after it has already been cooked. Attempting to cook uncooked or cold food on the Warming Zone could result in a food-borne illness.

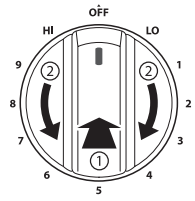
⚠ CAUTION

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.

- Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than two hours.

Turning On Warming Zone

1. Push the control knob in.
2. Turn the knob in either direction to select the desired setting.



For best results :

- When warming pastries or breads, leave an opening in the cover to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Use only dishware, utensils and cookware that is recommended for oven and cooktop use.

NOTE

- For best results, food on the Warming Zone should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- Do not allow aluminum foil to contact the hot induction cooktop surface.

If a particular food is not listed , start with the medium heat level and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium heat level.

Setting	Food Item
Low (Lo-3)	• Vegetables • Rice • Pasta • Sugary sauces (tomato sauce, BBQ sauce)
Medium (3-7)	• Cream-based soups and sauces • Stews and chili • Warming empty plates or serving dishes
High (7-Hi)	• Broth-based soups • Hot beverages (hot cider, hot chocolate)

Using the Oven

Before Using the Oven

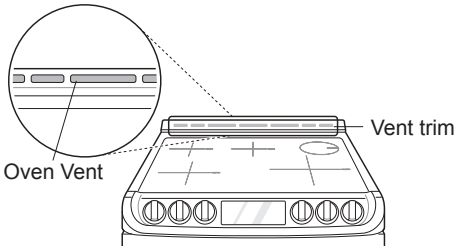
NOTE

- 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 heat turns off if the door is left open during baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat 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.



⚠ CAUTION

- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

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. Turn the oven mode knob to select **Bake**.
2. Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
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, turn the oven mode knob to the **Off** position.
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. Turn the oven mode knob to select the **Conv. Bake** or **Conv. Roast**.
2. Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
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, turn the oven mode knob to the **Off** position.

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

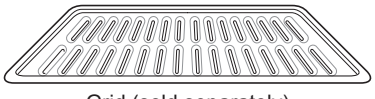
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- If cooking on single rack, place the rack in the position suggested in the charts on the following pages. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 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.

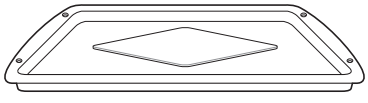
Tips for Convection Roasting

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

1. Place the oven rack in the position suggested in the charts on the following pages.
2. Place the grid in the broiler pan.
3. Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

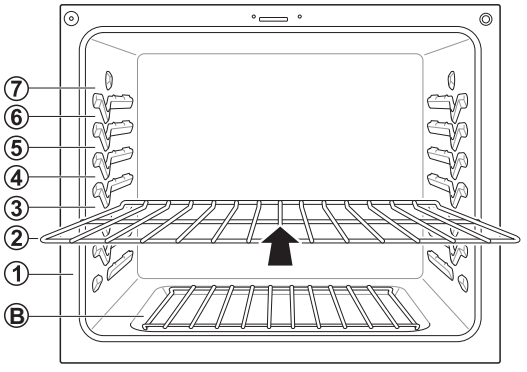
⚠ CAUTION

- 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.

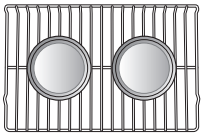
Recommended Baking and Roasting Guide

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

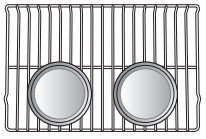


Single rack baking

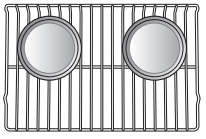


Rack

Multiple rack baking

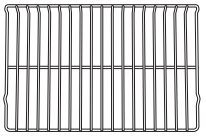


Rack
(Position 5)

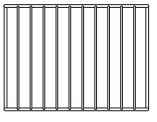


Rack
(Position 3)

Multiple rack roasting



Rack
(Position 4)



Bottom Rack
(Position B)

- Multiple roasting helps to make more than 2 roasted foods at same time.
- If roasting on multiple racks, place more than 2 broiler pans and 2 grids on the racks.

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	5
	• Frozen	5
Pastry Crust	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
Breads	• Biscuit, canned	5
	• Biscuit, from scratch	5
	• Muffins	5
Desserts	• Fruit crisps and cobblers, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	• Cheesecake, crème brulée	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 or B

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.

NOTE

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

Speed Broil (For Model: LSE4617)

The Speed Broil setting is designed to reduce the amount of time it takes to broil foods. By utilizing the infrared broil element, which provides heat instantaneously, there is no need for preheating.

Setting the oven to Broil / Speed Broil

1. Turn the oven mode knob to select **Broil Hi, Low** or **Speed Broil.** (LSE4617 model only)
2. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select **Hi** or **Lo**. (LSE4617 model only)
3. Press **Start**. The oven begins to heat.
4. Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
5. Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel at any time or when cooking is complete.

Smoking

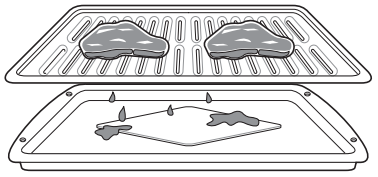
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount 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 Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	3-6	2-4	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed Broil. For more than 4 patties, use Broil.
Beef Steaks Rare Medium Well done Rare Medium Well done	1" thick 1 to 1 1/2 lbs. 1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	 7 7 7 5 5 5	 3-5 4-6 5-7 7-9 9-11 11-13	 2-4 2-4 3-5 4-6 6-8 8-10	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	5 5	8-10 8-10	4-6 5-7	Broil skin-side-down first.
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) 2 (1" thick) about 1 lb.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
Lamb Chops Medium Well done Medium Well done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	 6 6 6 6	 3-5 5-7 7-9 9-11	 2-5 4-7 7-9 7-9	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	5 5	8-10 9-11	3-5 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.
- For best performance, center food on rack when using Speed Broil/Broil.

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.

Setting the Warm Function

1. Turn the oven mode knob to select **Warm**.
2. Press **Start**.
3. Turn the oven mode knob to the **Off** position when warming is finished.

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. Turn the oven mode knob to select **Proof**.
3. Press **Start**.
4. Turn the oven mode knob to the **Off** position 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.

Speed Roast

The Speed Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper heating element and heated air from the back heating element result in crispier food and help to save cooking time. Speed roasting is especially good for medium sized poultry.

NOTE

- The recommended cook time is 60-65 minutes for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position 2.
- Speed Roast is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the temperature of Speed Roast cannot be changed.
- It is normal for the fan to operate during the Speed Roast function.

Setting the Speed Roast Function

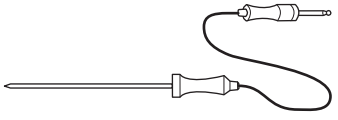
1. Put food in the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Speed Roast**. The display shows **Roast Speed**.
3. Press **Start**.

Meat Probe (For model: LSE4617)

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

Setting the Meat Probe Function (example for Roast 375 °F with Probe temp. 160 °F)

1. Insert the meat probe into the meat.



2. Connect the meat probe to the jack.
3. The meat probe icon flashes in the display if the meat probe is properly connected.

Setting the Probe Temperature

1. Select cook mode. Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.
2. Set the oven temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 375 °F appears in the display.
3. Press **Probe**.
4. Set the probe temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 160 °F appears in the display.
5. Press **Start**.

The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C). The display shows the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Probe temperature while cooking

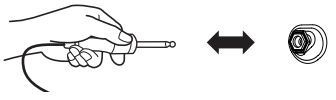
1. Press **Probe**.
2. Set the probe temperature.
3. Press **Start**.

IMPORTANT NOTE

Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel the Meat Probe function at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

⚠ CAUTION

- **Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do not touch the broil element.** Failure to obey this caution can result in severe personal injury.
- **To avoid damage to the meat probe, do not use tongs to pull on the probe when removing it.**
- **Do not store the meat probe in the oven.**
- **Do not pull wire to remove probe. Hold the probe head, not the wire, when inserting or removing probe.**



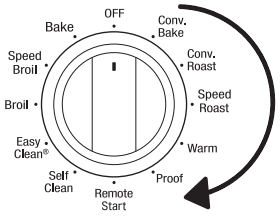
Recommended Probe Temperature Chart

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	130 °F (54 °C)
Medium Rare	140 °F (60 °C)
Medium	150 °F (66 °C)
Well Done	160 °F (71 °C)
Pork	
Well Done	170 °F (77 °C)
Poultry	
Breast, Well Done	170 °F (77 °C)
Thigh, Well Done	180 °F (82 °C)
Stuffing, Well Done	165 °F (74 °C)

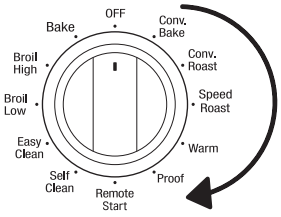
Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts preheating and then holds the temperature for up to an hour (including preheating time). If the appliance is not registered on the network, “OFF” appears in the display. Follow the instructions on page 39 to register the appliance on the network.

Set the oven mode knob to the Remote Start position to use the function.



For Model: LSE4617



For Model: LSE4616

Setting Remote Start

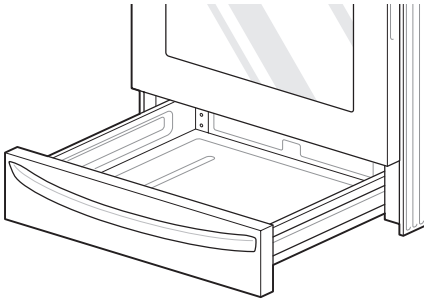
1. Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for pre-heating. Close the oven door.
2. Within 30 seconds of closing the door, turn the oven mode knob to select Remote Start. If more than 30 seconds passes before you initiate Remote Start, “door” appears in the display. If this occurs, open and close the door and try again.
3. When “ON” appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
4. Follow the directions in the smart phone application to set the cook mode, temperature, and run time (preheating time plus holding time).

NOTE

Do not place food in oven before or during Remote Start run time.
Remote Start is disconnected in the following situations:

- Remote Start is never set up in the smart phone app.
- The Remote Start status is “OFF” or “door”.
- Remote Start experiences a problem during operation.
- The Remote Start function cannot be started when the oven door is open. A beep alerts you to shut the door.

Operating the Warming Drawer (For model: LSE4617)



The Warming Drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

All food placed in the Warming Drawer should be covered with an oven-safe lid or aluminum foil to maintain quality. Do not place foil on bottom or sides of drawer. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warming Drawer.

Setting the Warming Drawer Control

1. Press **Warming Drawer Set/Off**. The indicator light will flash. (If no further buttons are pressed within 25 seconds, the display will clear.)
2. Use the **plus(+)** or **minus(-)** button to set the power level: for Low, for Medium, and for High.
3. When the food is ready, or to cancel, press **Warming Drawer Set/Off**.

NOTE

- The Warming Drawer shuts off automatically after three hours.
- Do not heat cold food in the Warming Drawer.
- Do not use pans or utensils with rough finishes in the Warming Drawer. Doing so can leave scratches on the inner drawer surfaces.

Warming Drawer food/power level recommendations

Setting	Food Item
Low 140°F (60°C) 	• Vegetables • Rice • Pasta • Breakfast pastries (coffee cake, muffins) • Dinner rolls • Plates of food • Heat-sensitive foods* (pancakes, pizza, eggs)
Medium 160°F (71°C) 	• Meat* (if warming for 1-2 hours) • Smaller casseroles • Bacon or sausage • Warming empty ovenproof plates or serving dishes
High 180°F (82°C) 	• Meat* (if warming for less than an hour) • Large casseroles

* Do not warm heat-sensitive foods for longer than 20 minutes.
Do not put thin cuts of meat in the warming drawer as they will dry out.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for more than one hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive food, such as eggs, in the warming drawer more than 30 minutes. The maximum operating time is three hours.

⚠ CAUTION

- Do not use the warming drawer for storage of racks, broiler pans, insert pans, plates, or utensils. The warming drawer contains a heating element which may damage any items not specifically designed to be used with it and should only be used to store cookware specifically supplied by LG with your range.
- Do not put food or foil directly on the surface or base of the warming drawer. This may result in damage to your drawer and may spoil your food.
- Do not place plastic wrap in the warming drawer or use it to cover food being heated in the warming drawer. Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas and is very difficult to remove. Use only aluminum foil or cookware that is capable of withstanding baking temperature to heat or cover your food.
- Do not use the warming drawer to heat water or any other liquids. Spilled liquids may cause an electrical short or result in severe personal injury, electric shock or death.
- Never place plastics, paper, canned foods or other combustible material into the warming drawer. These items pose a severe risk of fire, damage and injury.
- In the unlikely event that an item falls behind the warming drawer, always turn the power off and wait for the warming drawer to cool before retrieving the item. Never attempt to retrieve any items that fall behind the warming drawer without first turning the power off and ensuring the warming drawer cavity has cooled off. Failure to do so may result in severe personal injury, electric shock or death.
- Do not touch the surface of the warming drawer while it is in operation. Use oven mitts or hot pads when inserting or removing food to avoid burns or other injury.
- Do not leave food in the warming drawer for longer than one hour. Eating food which has been heated for too long at low temperatures can lead to food-borne illnesses.

SMART FUNCTIONS

LG SmartThinQ Application

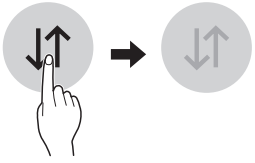
The LG SmartThinQ application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

Before Using LG SmartThinQ

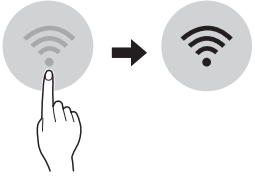
- For appliances with the SmartThinQ or Smart ThinQ logo

1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
   - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.

2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.
   - For iPhones, turn data off by going to **Settings** → **Cellular** → **Cellular Data**.



3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi** icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- LG SmartThinQ is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary dependingon the mobile operating system (OS) and themanufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG SmartThinQ Application

Search for the LG SmartThinQ application from the Google Play Store or Apple App Store on a smart phone. Follow instructions to download and install the application.

NOTE

- If you choose the simple login to access the LG SmartThinQ application, you must go through the appliance registration process each time you change your smartphone or reinstall the application.

LG SmartThinQ Application Features

• For appliances with the SmartThinQ or SmartThinQ logo

Cleaning

This function helps you to check the energy efficiency, Usage and guide of EasyClean®.

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the Application.

Monitoring

This function helps you recognize the current status, remaining time, cook settings and end time on the screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.
The notifications are triggered even if the LG Smart ThinQ application is off.

Timer

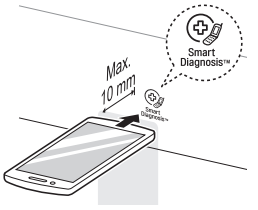
You can set the timer from the application.

NOTE

- If you change your wireless router, your Internet service provider or your password after registering the appliance, delete it from the LG SmartThinQ **Settings** → **Edit Product** and register again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Smart Diagnosis™ Function

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



Smart Diagnosis™ through the Customer Information Center

• For appliances with the or logo

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

1 Call the LG call center at: (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.

2 When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

NOTE

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

3 Press and hold the **Start** button for three seconds.

4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.

5 Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

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

LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

• For appliances with the or logo

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

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

1 Open the LG Smart ThinQ application on the smart phone.

2 Select the appliance and then the menu on upper right side.

3 Select the **Smart Diagnosis**, then press **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

4 Follow the instructions on the smart phone.

5 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- The Smart Diagnosis™ function depends on the local call quality.
- The communication performance will improve and you can receive better service if you use the home phone.
- If the Smart Diagnosis™ data transfer is poor due to poor call quality, you may not receive the best Smart Diagnosis™ service.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code contained in this product, developed under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, visit http://opensource.lge.com.
In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com. This offer is valid for a period of three years after our last shipment of this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

For model: LSE4617

Wireless LAN Module (LCW-003) Specifications	
Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

For model: LSE4616

Wireless LAN Module (LCW-004) Specifications	
Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 22.44 dBm IEEE 802.11 g : 24.68 dBm IEEE 802.11 n : 24.11 dBm

Industry Canada Statement (For transmitter module contained in this product)

This device complies with Industry Canada's applicable licence-exempt RSSs. Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause interference; and
2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Industry Canada ICES-001 Compliance Label:
CAN ICES-1/NMB-1

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

The manufacturer is not responsible for any radio or tv interference caused by unauthorized modifications to this equipment. Such modification could void the user's authority to operate the equipment.

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.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

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

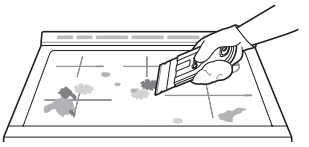
Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

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

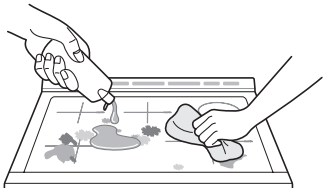
1. While the cooktop is still hot, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at an approximate 30° angle to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

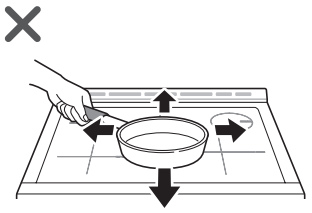
Metal Marks and Scratches

1 Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface.

2 To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.

⚠ 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 in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

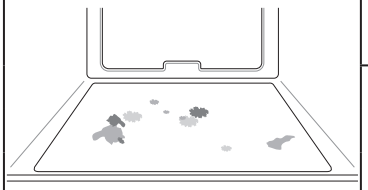
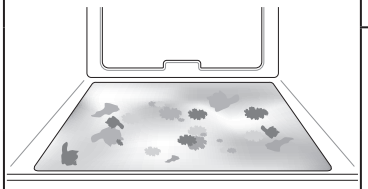
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense 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

When to Use EasyClean®

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

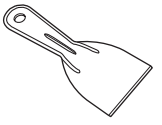
Cleaning Tips

- 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.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, 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.

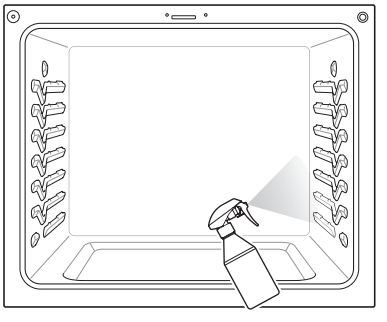


Suggested plastic scrapers:

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

3 Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

4 Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



5 Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

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

6 Close the oven door.
Turn the oven mode knob to select **EasyClean®**.
Press **Start**.

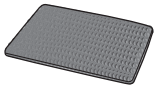
⚠ CAUTION

- 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 10 minute cycle. Turn the oven mode knob to the **Off** position to clear the display and end the tone.

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

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



NOTE

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

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

11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, 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.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, turn the Oven mode knob to the **Off** position 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.

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.

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 and warming drawer 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.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.
- The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

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. Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 to 5 hours.
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.

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **Start Time**.
4. Press **plus(+)** or **minus(-)** 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, turn the oven mode knob to the **Off** position.

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.

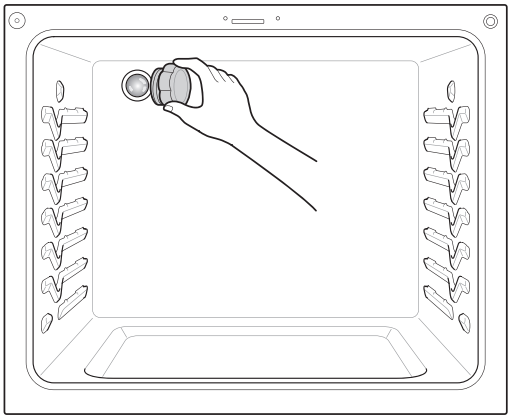
NOTE

- 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.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt, 120 V 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.

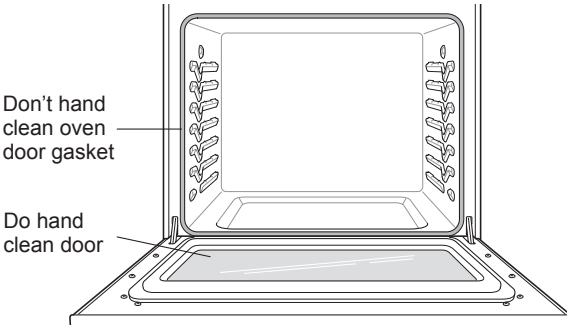
1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

Oven Door

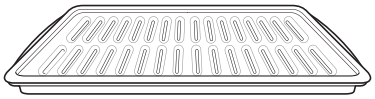
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials 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.

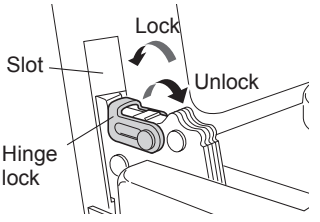
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

⚠ CAUTION

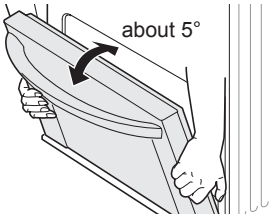
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **Do not lift the door by the handle.** The door is very heavy.

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.



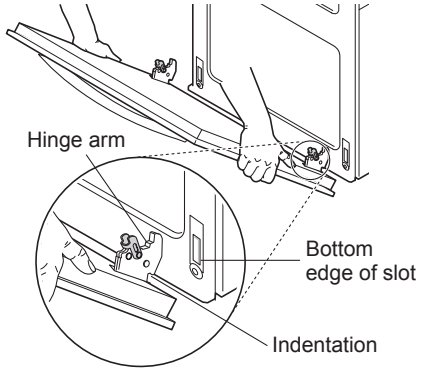
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



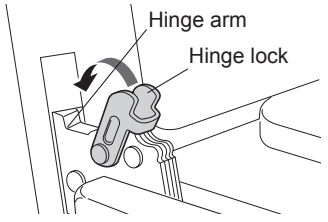
5. Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

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.

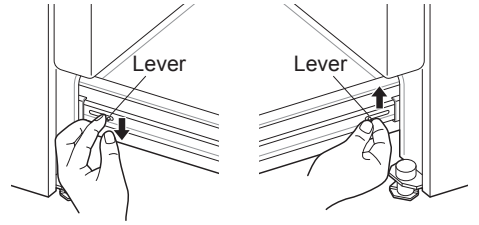
Removing the Drawer

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. 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?

- Look for cookware that is marked "induction ready" or "induction capable" or that is specifically designed for induction cooking.
- The cookware must have a magnetic metallic base. See the Induction Cookware Types section.
- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the 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 colon in the clock flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing colon in the clock, press any key or 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 **Probe** (LSE4617 model only), or **Clock** 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.

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.

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. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended. Consult the Self Clean section of your 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 240 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®?

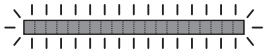
EasyClean® can be performed as often as you wish. EasyClean® works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean® section in your owner's manual for more information.

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.

<table>
<tr><th>Symptoms</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Range is not level.</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays any F code error.</td><td>• Electronic control has detected a fault condition. Turn the Oven mode knob to the Off position to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the Oven mode knob to the Off position and call for service.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Key short error</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>Oven not heating</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Surface element control beeps and entire LED bar flashes.
  </td><td>• Electric control has detected a fault condition. Turn the control knob to the Off position to clear the display and stop the beeping. Call for service.
<table>
<tr><th>Number of Flashes</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Top Thermistor Open/Short</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Heatsink Thermistor Open/ Short</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Communication error</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Box fan not working</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</td><td>• Improper cookware being used.
- Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
• In some areas, the power(voltage) may be low.
- Cover pan with a lid until desired heat is obtained.</td></tr>
<tr><td>Surface units do not work properly</td><td>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.
- Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Cooktop controls improperly set.
- Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
• Cookware is the wrong size or is not induction capable.
- See Induction Cookware section for more information.
• The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.</td></tr>
<tr><td>Areas of discoloration on the cooktop</td><td>• Food spillovers not cleaned before next use.
- See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section.
• Hot surface on a model with a light-colored cooktop.
- This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</td></tr>
</table>

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Frequent cycling on and off of surface units	• This is normal. - The element will cycle on and off to maintain the heat setting.
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - 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. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• 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.	• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	• 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. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you turn the oven mode knob to select the **Broil** mode. • Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid.
Food does not broil properly	• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	• 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	• 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	• 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	• 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	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• The convection fan and cooktop fan may automatically cycle on and off. - This is normal. • The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used, if the combined heat of the oven and surface burners is sufficiently high.
Convection Fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. - 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 colon in the clock is flashing	• This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	• Excessive soil. - Turn the oven mode knob to the **Off** position. 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	• Oven is too hot. - 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.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
The oven does not clean after a Self Clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - 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	• The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Turn the oven mode knob to the **Off** position. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - 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	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - 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	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Wifi network does not connect properly.	• If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength. • The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment. • The network connection may not work properly depending on the internet service provider. • The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
Surface elements frequently cycle on and off.	• The element will cycle on and off to maintain level of power it has been set at. This is normal operation and not a system failure.
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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

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

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Glass cook top induction surface units
One (1) year from the date of original retail purchase	One (1) year from the date of original retail purchase

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

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

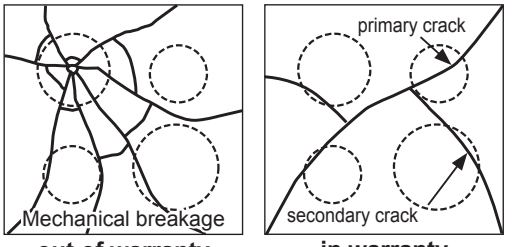
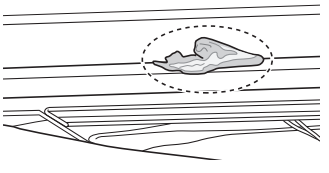
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts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

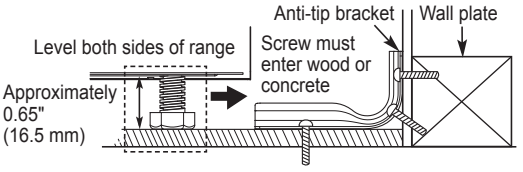
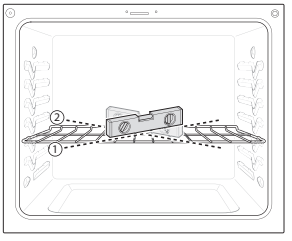
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product’s owner’s manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LGECI or the manufacturer;

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

Not Covered by Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Cooktop crack	Cooktop crack caused by impact of object  **out of warranty** **in warranty**	• 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.
• Cooktop enamel chipping off	Improper usage 	• Do not hit the enamel cooktop.

Problem	Cause	Prevention
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven	• 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.
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly   Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MEMO

FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE INDUCTION ÉLECTRIQUE

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

LSE4617**
LSE4616**

MFL69300805_07

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2018 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

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
15 Enclenchement du dispositif antibasculement
16 Cale d'espacement arrière optionnelle
16 Test de fonctionnement

17 FONCTIONNEMENT

17 Aperçu du panneau de commande
19 Position des pommeaux
20 Modification des réglages du four
- 20 Clock (Horloge)
- 20 Lockout (Verrouillage)
- 20 Réglages minimum et maximum par défaut
- 21 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie)
- 21 Wi-Fi
- 21 Settings (Réglages)
  - Réglage du mode horaire
  - Convection à conversion automatique
  - Réglage de la température du four
  - Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage
  - Réglage du four volume de l'avertisseur
  - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
  - Allumer ou éteindre l'avertisseur de la cuisinière
- 23 Start Time [Delayed Timed Cook] (Heure de mise en marche [Cuisson minutée différée])
- 23 Cook Time [Timed Cook] (Temps de cuisson [Cuisson minutée])
- 23 Oven Light (Lampe du four)

24 Utilisation de la surface de cuisson
- 24 Zones de cuisson
- 24 Avantages de la surface de cuisson à induction
- 24 Cuisinière à induction
- 25 Disposition des casseroles
- 25 Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson
- 25 Capteurs de casseroles
- 26 Taille minimale et maximale de la casserole
- 26 Casseroles chaudes et chaleur résiduelle
- 26 Mise en conserve à domicile
- 27 Réglage des commandes de la surface de cuisson
- 27 Indicateur de surface chaude
- 27 Utilisation des éléments de cuisson
- 28 Réglage recommandé pour la surface de cuisson
- 28 Recommandations pour le préchauffage des casseroles
- 28 Bruits pendant l'utilisation de la cuisinière
- 29 Contrôle de la puissance
- 29 Zone réchaud

30 Utilisation du four
- 30 Avant d'utiliser le four
- 30 Évent du four
- 30 Utilisation des grilles du four
- 30 Bake (Cuisson)
- 31 Mode Convection
- 32 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
- 33 Broil (Grillage)
- 34 Guide de grillage recommandé
- 35 Warm (Réchaud)
- 35 Proof (Levage du pain)
- 35 Speed Roast (Rôtissage rapide)
- 36 Sonde thermique (Pour le modèle: LSE4617)
- 37 Mise en marche différée

37 Utilisation du tiroir-réchaud (Pour le modèle: LSE4617)

39 FONCTIONS INTELLIGENTES

39 Application LG SmartThinQ
40 Fonction Smart Diagnosis^{MC}
41 Avis d'Industrie Canada
41 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

42 ENTRETIEN

42 Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique
43 EasyClean®
46 Self Clean (Autonettoyage)
48 Remplacement de la lampe du four
48 Nettoyage de l'extérieur
49 Retrait et remise en place de la porte du four et du tiroir amovibles
50 Directives d'entretien de la porte

51 DÉPANNAGE

51 FAQ
53 Avant d'appeler le réparateur

57 GARANTIE LIMITÉE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

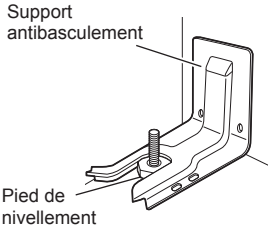
AVERTISSEMENT – Indique une situation dangereuse qui, si elle se produit, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

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

- **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.
- Avant d'utiliser les fonctions Wi-Fi, ouvrez la porte du four et assurez-vous que celui-ci est prêt pour le préchauffage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour l'empêcher de tomber.
- Pour éviter une surchauffe, n'installez pas de panneau décoratif devant l'appareil.
- 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

Retirez 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

- 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.
- Il faut s'assurer que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

⚠ 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.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les jeunes enfants doivent être sous supervision constante lorsqu'ils se trouvent près de l'appareil.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Les enfants qui nettoient ou entretiennent l'appareil doivent être supervisés.

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. Mettre l'appareil hors tension afin d'éviter la possibilité d'un choc électrique et communiquer immédiatement avec un technicien qualifié.
- 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. N'appuyez pas sur le capteur de la lèchefrite.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas de gras ou d'huile sans surveillance sur la surface de cuisson. Les liquides renversés peuvent prendre feu.

- La surface de cuisson n'est pas conçue pour être contrôlée à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- **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.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- 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, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 32 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.

- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction EasyClean® plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

Supervisez tous les processus de cuisson. Supervisez en tout temps les processus de cuisson rapide.

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- N'obstruez aucun orifice d'aération.
- Attendez que le four soit froid pour placer les grilles.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce 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

⚠ MISE EN GARDE

Retirez les aliments, les plats, les grilles et les accessoires du four avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Retirez tous les objets placés dans le tiroir du bas.

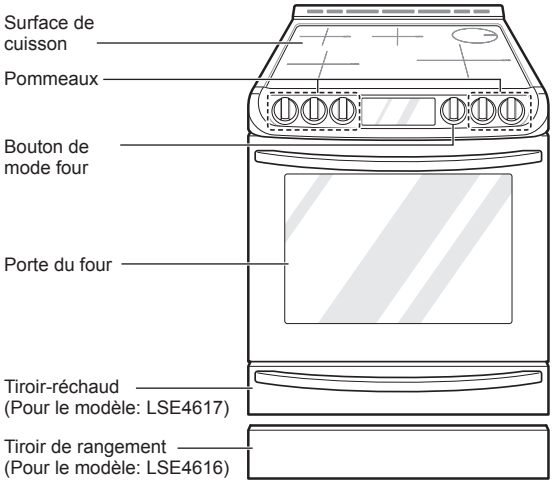
- Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four lors du cycle d'autonettoyage et tenez les enfants loin de l'appareil. Ces surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'à l'habitude.
- Ne nettoyez pas le four à l'aide d'un jet de vapeur.
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une 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 forcez pas la porte à rester ouverte. L'introduction d'air frais dans un four ayant atteint la température d'autonettoyage peut provoquer un embrasement éclair. Le nonrespect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.

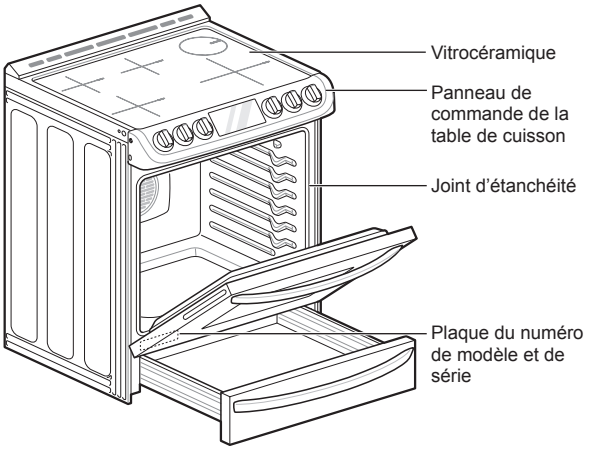
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- 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 :
  - Viandes hachées : 160 °F
  - Volaille : 165 °F
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
  - Poisson/fruits de mer : 145 °F

APERÇU DU PRODUIT

Pièces



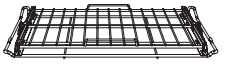


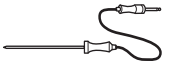
Accessoires

Accessoires inclus

Pour le modèle: LSE4617

Grille lourde (2 ch.)

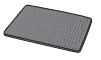

Grille à glissement (1 ch.)


Sonde thermique (1 ch.)

Grille du bas (1 ch.)

Nettoyant de surface de cuisson (1 ch.)

Flacon pulvérisateur (1 ch.)

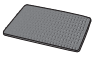

Tampon à récurer antirayure (1 ch.)

Pour le modèle: LSE4616

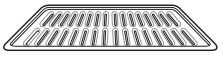
Grille standard (3 ch.)

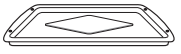
Nettoyant de surface de cuisson (1 ch.)

Flacon pulvérisateur (1 ch.)


Tampon à récurer antirayure (1 ch.)

Accessoires facultatifs


Plaque chauffante


Lèchefrite

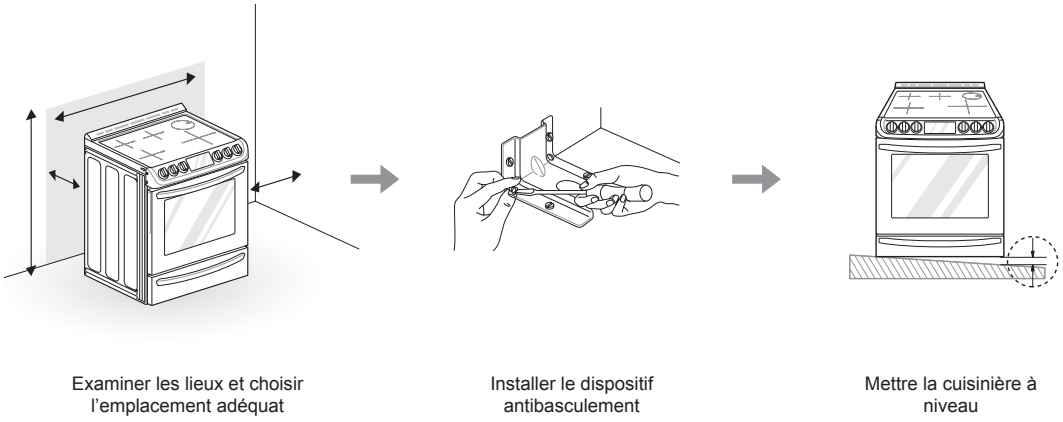
REMARQUE

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

INSTALLATION

Aperçu de l’installation

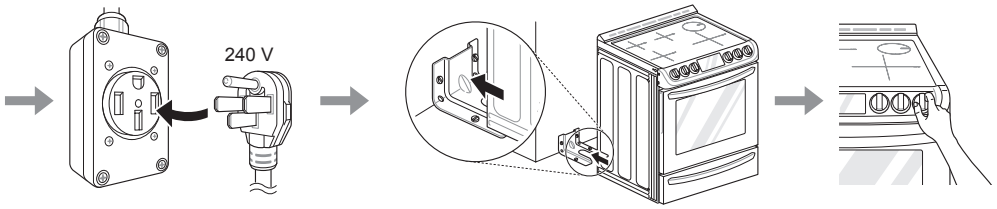
Veuillez d’abord lire ces instructions d’installation après l’achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.



Examiner les lieux et choisir l’emplacement adéquat

Installer le dispositif antibasculement

Mettre la cuisinière à niveau



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 cuisinère	LSE4617, LSE4616
Description	Cuisinière Induction électrique encastrée
Conditions de l’alimentation	LSE4617: 12,7 kW 120/240 VAC or 10,5 kW 120/208 VAC LSE4616: 11,6 kW 120/240 VAC or 9,8 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	29 7/8 po (L) x 37 7/8 po (H) x 26 1/2 po (P) (P avec la porte fermée) 75,7 cm (L) x 96 cm (H) x 67,3 cm (P) (P avec la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Poids net	LSE4617: 198,4 lb (90,0 kg) LSE4616: 191,8 lb (87,0 kg)
Capacité totale	Cap. totale : 6,3 pi³

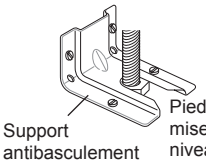
Avant d'installer la cuisinière

⚠ 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 dosseret 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.

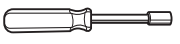
⚠ AVERTISSEMENT

- **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.

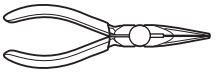
Outils nécessaires

Tournevis Phillips

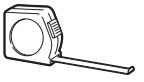
Tournevis plat



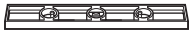
Tourne-écrou 1/4 po



Pinces

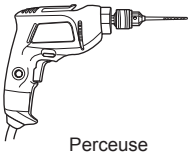


Ruban à mesurer



Niveau

Clé ajustable



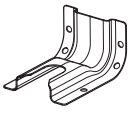
Perceuse

Lunettes de protection

Gants

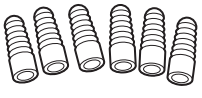
Pièces fournies

Gabarit (1)



Trousse antibasculement (1)

Élément de remplissage arrière (1)



Manchons d'ancrage (6)

Tire-fond (6)

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

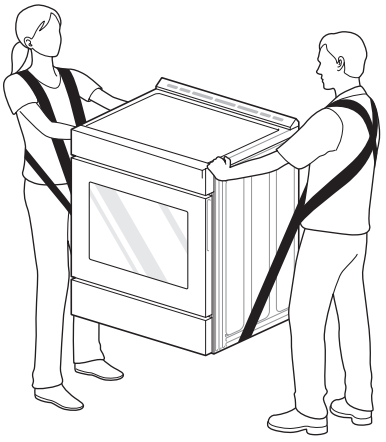
- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou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

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

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

Ne retirez pas le ruban ou la colle au moyen d'instruments pointus, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de 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 du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utilisez une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, faites glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



Choix de l'emplacement adéquat

⚠ 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

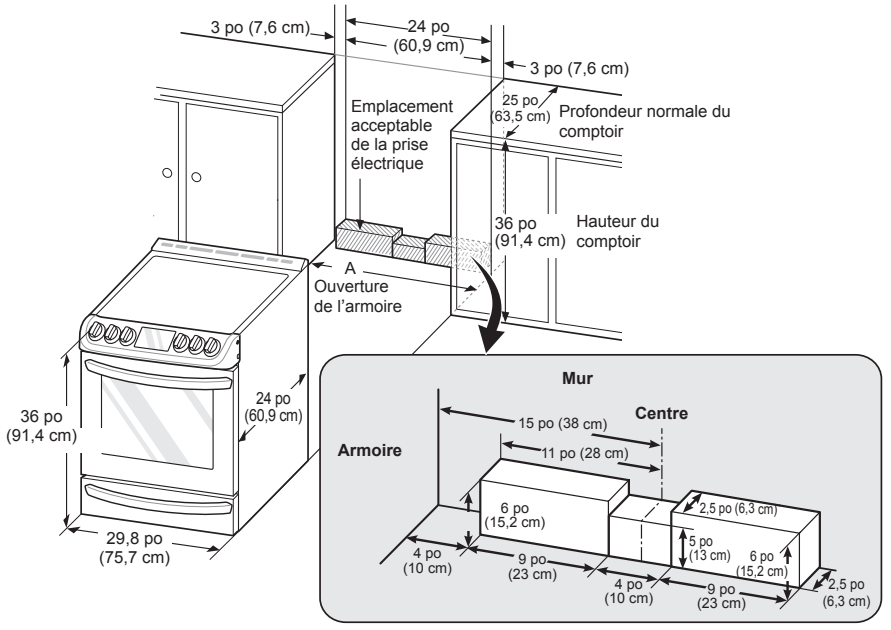
L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de réglementation américaine sur les maisons préfabriquées (Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 3280 [anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280]) 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.

Dimensions et dégagements

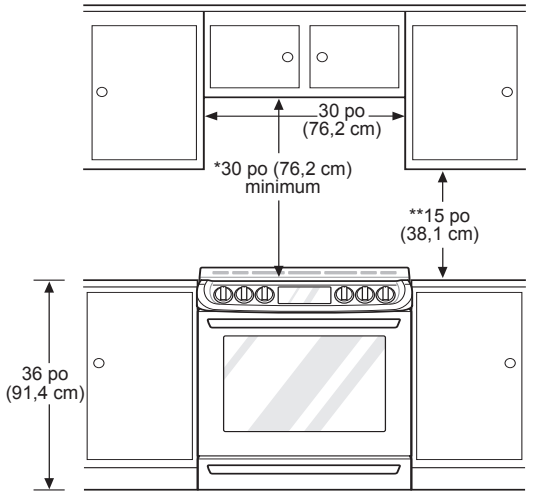
REMARQUE

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 no 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.

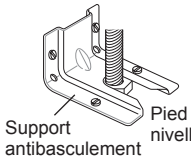
Installation du dispositif antibasculement

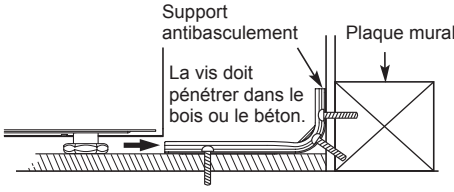
⚠ AVERTISSEMENT

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 dosseret de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



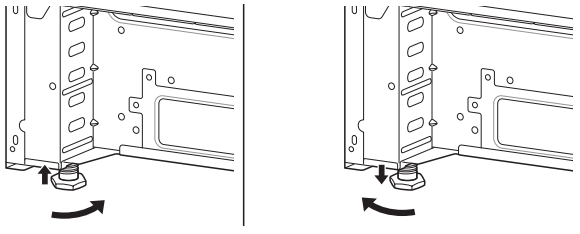


Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

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

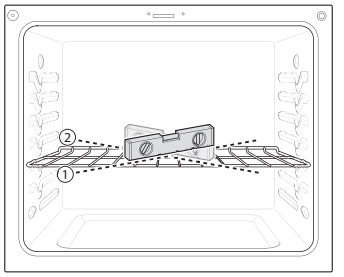
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



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

Vérifiez d'abord le sens ①.

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



Exigences pour les connexions électriques

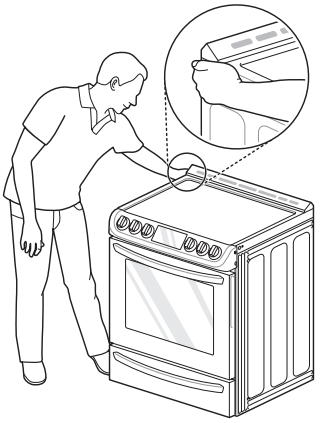
La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un câble électrique. Aucune connexion à la cuisinière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

REMARQUE

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

Enclenchement du dispositif antibasculement

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



Cale d'espacement arrière optionnelle

Si le comptoir ne couvre pas l'ouverture au mur du fond, la cale d'espacement arrière, fournie avec la cuisinière encastrable, sera nécessaire.

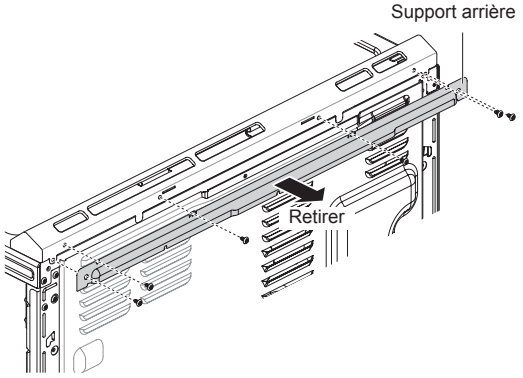
REMARQUE

Si la profondeur du comptoir est supérieure à 25 po., il y aura un espace entre la cale d'espacement et le mur au fond.

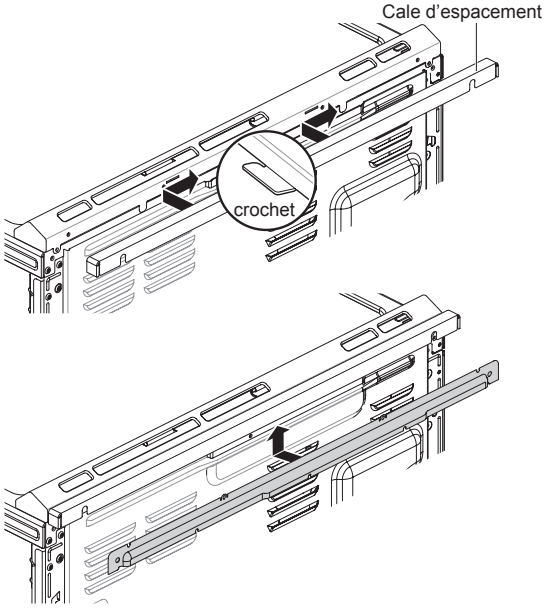
Si la profondeur du comptoir est inférieur à 24 po., le panneau de contrôle ne sera pas aligné de façon égal au comptoir.

Installation de la cale d'espacement arrière

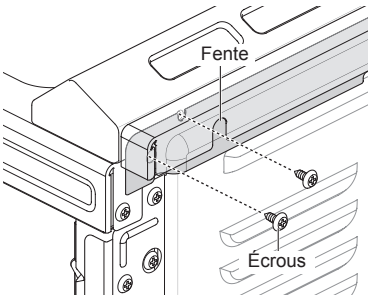
1 À l'aide d'un tournevis, retirez les 6 vis retenant le support arrière en place et retirez-le.



2 Fixez la cale d'espacement arrière à l'endos de la cuisinière, glissant les crochets dans les fentes tel qu'illustré. Glissez le support arrière dans l'orifice inférieur de la cale d'espacement.



3 Fixez en place le support arrière et la cale d'espacement tel que démontré, n'utilisant que 4 des 6 vis retirées à l'étape 1.



4 Conserver les deux vis restantes avec les présentes instructions à des fins d'utilisation future.

Test de fonctionnement

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

1 Tourner le bouton de mode four à la position Off pour commencer le test.

2 Remplissez une casserole à induction avec de l'eau et placez-la sur un élément de surface. Allumez l'élément de surface. La barre DEL devrait indiquer le réglage et l'eau devrait chauffer. La barre DEL ne devrait pas clignoter. Répéter l'opération pour tous les éléments de la surface.

3 Après avoir vérifié chacun des éléments de la surface de cuisson, appuyez sur **Probe(Modèle LSE4617 seulement)** ou **Clock** pendant trois secondes pour vérifier le système de verrouillage. La porte du four doit se verrouiller et la surface de cuisson ne doit pas fonctionner quand la fonction de verrouillage est activée. Appuyez sur **Probe(Modèle LSE4617 seulement)** ou **Clock** pendant trois secondes pour désactiver le système de verrouillage.

4 Vérifiez maintenant le fonctionnement du four. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche. Appuyez sur **Start**.

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.

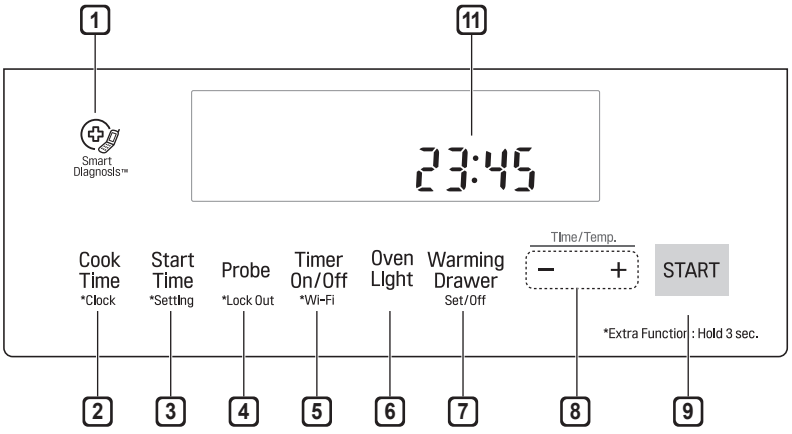
REMARQUE

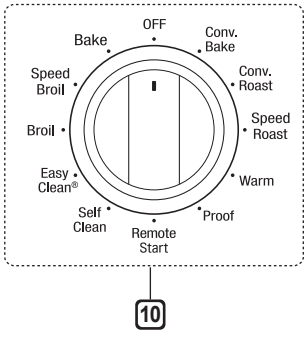
De la fumée peut émaner de la cuisinière à sa première utilisation.

FONCTIONNEMENT

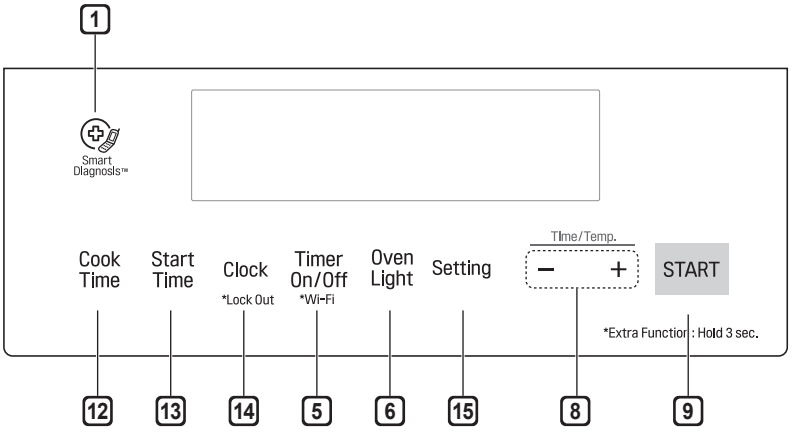
Aperçu du panneau de commande

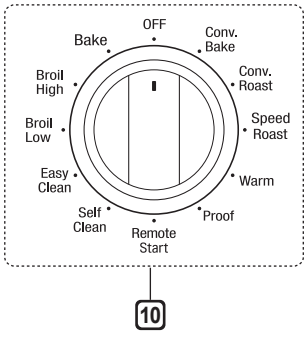
Pour le modèle: LSE4617





Pour le modèle: LSE4616





1 Smart Diagnosis[MC]

- Utiliser pendant la fonction Smart Diagnosis.
- En cas de problème, votre cuisinière peut transmettre des données à votre téléphone intelligent au moyen de l'application LG Smart ThinQ ou au centre de service LG au moyen de votre téléphone.

2 Cook Time (Temps de cuisson) / Clock (Horloge) (Pour le modèle: LSE4617)

- Appuyez sur le bouton afin de régler la durée de cuisson souhaitée pour les aliments. Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson définie est terminée.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour régler l'heure du jour.

3 Start Time (Heure de mise en marche) / Setting (Réglage) (Pour le modèle: LSE4617)

- Appuyez sur le bouton pour régler la cuisson minutée différée. Le four commencera la cuisson à l'heure définie.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

4 Probe (Sonde) / Lock Out (Verrouillage) (Pour le modèle: LSE4617)

- Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de sonde.
- Appuyez et maintenez enfoncé la touche pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller la porte et le panneau de commande.

5 Timer On/Off (Marche/Arrêt de la minuterie) / Wi-Fi

- Appuyez sur le bouton pour régler ou annuler la minuterie sur le four.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour connecter le Wi-Fi.

6 Oven Light (Lampe du four)

Appuyez sur le bouton marche arrêt pour allumer ou éteindre la lampe du four.

7 Warming Drawer (Tiroir-réchaud) (Pour le modèle: LSE4617)

Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud.

8 - /+

Appuyez sur le bouton Plus "+" pour augmenter la durée de la cuisson ou la température du four.
Appuyez sur le bouton Moins "-" pour diminuer la durée de la cuisson ou la température du four.

9 START (Démarrer)

Appuyez sur le bouton pour démarrer toutes les fonctions du four.

10 Bouton de mode four

Tourner le bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement du four.

11 Horloge clignotante

Si les deux points de l'horloge clignotent, appuyez sur **Cook Time** pendant trois secondes pour régler à nouveau l'horloge, ou appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

12 Cook Time (Temps de cuisson) (Pour le modèle: LSE4616)

Appuyez sur le bouton afin de régler la durée de cuisson souhaitée pour les aliments. Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson définie est terminée.

13 Start Time (Heure de mise en marche) (Pour le modèle: LSE4616)

Appuyez sur le bouton pour régler la cuisson minutée différée.

Le four commencera la cuisson à l'heure définie.

14 Clock (Horloge) / Lockout (Verrouillage) (Pour le modèle: LSE4616)

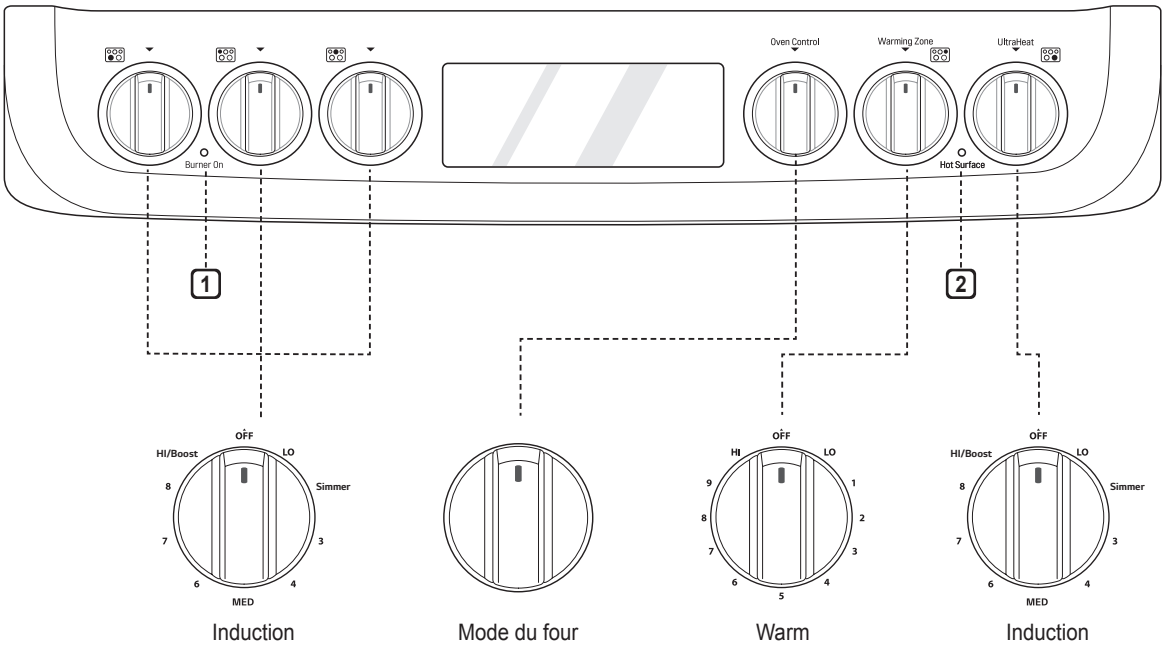
- Appuyez sur le bouton pour régler l'heure du jour.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes pour verrouiller la porte et le panneau de commande.

15 Setting (Réglage) (Pour le modèle: LSE4616)

Appuyez sur le bouton pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

Position des pommeaux

Après le nettoyage des pommeaux de la cuisinière, assurez-vous de remettre chaque pommeau à leur emplacement respectif. Échouer à en faire sorte risque entraîner un mauvais fonctionnement des éléments.



1 Indicateur élément sous tension

Le voyant lumineux « élément sous tension » s'allume dès que le pommeau est activé même si l'élément de la surface de cuisson n'est pas en marche.

2 Indicateur de surface chaude

Le témoin indicateur de surface chaude reste allumé 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 130 °F (55 °C).

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. Régler le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Cook Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez **Clock**. Les lettres **CLO** s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour sélectionner la durée souhaitée. **Plus (+)** pour augmenter la durée, et **moins(-)** pour réduire la durée.
4. Appuyez sur **Start** pour entrer l'heure et démarrer l'horloge.

REMARQUE

- L'heure du jour ne peut pas être changée durant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.
- Si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'affichage revient au réglage d'origine.
- Si les deux points d'affichage de l'horloge clignotent, c'est qu'il y a probablement eu une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Lockout (Verrouillage)

La fonction Verrouillage verrouille automatiquement la porte du four et empêche la plupart des commandes du four d'être activées. Elle ne désactive pas la minuterie ni la lampe intérieure du four.

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Probe/Lockout** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock/Lockout** enfoncé pendant trois secondes.
3. La mélodie de verrouillage se fait entendre, **Loc** s'affiche et le cadenas clignote.
4. Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône du cadenas cesse de clignoter et demeure allumée.
5. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Probe/Lockout** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock/Lockout** et maintenez-le enfoncé trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, la porte et les commandes se déverrouillent.

REMARQUE

Le voyant lumineux « élément sous tension » s'allume dès que le pommeau est activé même si l'élément de la surface de cuisson n'est pas en marche.

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	Par défaut
Clock (Horloge)	12 h	1 h 00 min	12 h 59 min	
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min	
Timer (Minuterie)	12 h	00 min 10 s	11 h 59 min	
	24 h	00 min 10 s	11 h 59 min	
Cook Time (Temps de cuisson)	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
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
Speed Broil & Broil (Grillage rapide & Grillage)		Bas 400 °F	Élevé 520 °F	Élevé / 3 h
Bake (Cuisson)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Levage du pain)		0 h 01 min	11 h 59 min	12 h
Speed Roast (Rôtissage rapide)				12 h
Warm (Réchaud)				3 h
Self Clean (Autonettoyage)		3 h	5 h	4 h
Probe (Sonde)		80 °F / 27 °C	210 °F / 100 °C	150 °F / 65 °C
EasyClean®				10 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 suplémentaire 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 de la minuterie du four avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

Réglage de la Minuterie

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Appuyez sur **Timer On/Off**. 0:00 avec **HR** à l'intérieur s'affiche, et **Timer** clignote sur l'afficheur.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour entrer la durée souhaitée. **Plus (+)** pour augmenter la durée, et **moins(-)** pour réduire la durée.
4. Appuyez sur **Timer On/Off** ou sur **Start** pour activer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant s'affiche.

REMARQUE

Si vous appuyez sur le bouton Timer On/Off, vous annulez la minuterie.

5. Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affichera. Une tonalité se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que le bouton **Timer On/Off** soit enfoncé.

REMARQUE

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

Annuler la Minuterie

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

Wi-Fi

Le bouton Wi-Fi est utilisé pour connecter l'appareil au réseau Wi-Fi domestique.

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton On/Off enfoncé pendant trois secondes.
3. La mise sous tension active l'émission d'un signal sonore, l'affichage de SEt et le clignotement de l'icône Wi-F ( ).
4. Enregistrez l'appareil auprès du réseau Wi-Fi à l'aide de l'application sur le téléphone intelligent.
5. Pour déconnecter l'électroménager du réseau, supprimez-le des appareils enregistrés dans l'application.

REMARQUE

Consultez la section Fonctions Intelligentes aux pages de ce manuel pour de plus amples détails.

Settings (Réglages)

Réglez le bouton de mode four à la position **Off**. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes(Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** pour faire défiler les réglages du four et en choisir un.

La touche **Setting** vous permet ceci :

- régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la convection à conversion automatique
- régler la température du four
- activer ou désactiver le voyant de préchauffage
- régler le volume du signal sonore
- changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius)
- activer ou désactiver le l'avertisseur de la cuisinière

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. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes(Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**.
3. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour régler le mode d'affichage de l'horloge souhaité.
4. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Convection à conversion automatique

Quand **Conv. Bake** et **Conv. Roast** sont sélectionnés, 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 à conversion automatique est activée par défaut. Pour modifier ce réglage, suivez ces instructions :

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (ModèleLSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez ensuite sur **Start Time** (ModèleLSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que " AUto " s'affiche.
3. Appuyez **plus(+)** ou **moins(-)** afin d'activer/désactiver cette fonction.
4. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four

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

REMARQUE

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

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que " Ad JU " s'affiche à l'écran.
3. Pour augmenter la température, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.

   Pour diminuer la température, appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

REMARQUE

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

Activation ou désactivation du voyant d'alarme de préchauffage

Lorsque le four atteint sa temperature préréglée, le voyant d'alarme du préchauffage clignote 5 fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

1. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (ModèleLSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que " Pr E " s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur **plus(+)** ou **minus(-)** pour allumer ou éteindre la lampe.
3. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Réglage du four volume de l'avertisseur

1. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que " BE EP " s'affiche.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner le volume souhaité.
4. 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. Réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois, jusqu'à ce que " Un it " s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** pour sélectionner F (Fahrenheit) ou C (Celsius).
4. Appuyez sur **Start** pour accepter cette modification.

Allumer ou éteindre l'avertisseur de la cuisinière

1. Réglez le bouton de mode four à la position Off.
2. Maintenez le bouton **Start Time** enfoncé pendant trois secondes (Modèle LSE4617 seulement) ou appuyez sur **Setting**. Appuyez sur **Start Time** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Setting** plusieurs fois jusqu'à ce que " CL OP " s'affiche.
3. Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour activer ou désactiver la fonction.
4. Appuyez sur Start pour accepter cette modification.

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

La minuterie automatique de la fonction de cuisson minutée 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 h 30 m, réglez d'abord l'horloge à l'heure du jour exacte.

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche.
2. Réglez la température : appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Cook Time** et appuyez sur plus (+) ou moins (-) pour régler la durée de la cuisson.
4. Appuyez sur **Start Time**.
5. Réglez l'heure de mise en marche : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que ^{HR}4:30 s'affiche à l'écran.
6. Appuyez sur **Start**. Un court bip retentit et **Timed Delay** ainsi que l'heure de début s'affichent à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction de cuisson minutée différée, réglez le bouton de mode four à la position **Off**.
- Pour modifier la durée de cuisson, répéter 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 de mode four soit tourné à la position **Off**.

⚠ 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 se détériorer 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. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**. 350 °F s'affiche.
2. Réglez la température : pour cet exemple, appuyez sur **moins (-)** jusqu'à ce que 300 °F s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Cook Time**. **Timed** clignote. **Bake**, 300 °F et 0:00 s'affichent.
4. Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 30:00 s'affiche à l'écran. La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
5. Appuyez sur **Start**.

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 de mode four soit tourné à la position **Off**.

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 **plus(+)** jusqu'à ce que 1 heure et 30 minutes s'affiche à l'écran.
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 **Oven Light** pour allumer manuellement la lampe du four.

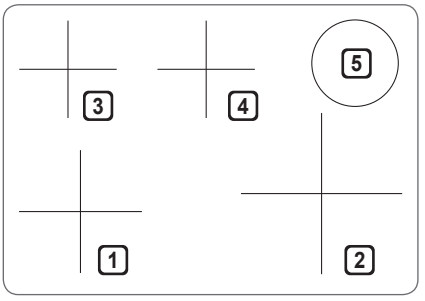
REMARQUE

La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction Autonettoyage est activée.

Utilisation de la surface de cuisson

Zones de cuisson

La surface de cuisson comprend quatre éléments de cuisson à induction de différentes tailles et une zone de réchaud par rayonnement. Les puissances nominales ci-dessous sont les puissances de sortie maximum. La deuxième indiquée est la puissance maximale pour le mode Boost.



1 Élément de cuisson à induction avant gauche : 8 po, 2100 W / 3200 W (240 V)

2 Élément de cuisson à induction avant droit : 11 po, 2400 W / 4000 W (240 V)

3 Élément de cuisson à induction arrière gauche : 6 po, 1300 W / 1800 W (240 V)

4 Élément de cuisson à induction central arrière : 6 po, 1300 W / 1800 W (240 V)

5 Zone réchaud

S'y trouvent des afficheurs DEL sous chaque élément de cuisson par induction qui s'ajustent afin de démontrer le niveau de puissance lorsque l'élément est utilisé.

Avantages de la surface de cuisson à induction

Rapidité et efficacité

Les éléments de cuisson à induction chauffent plus rapidement et utilisent moins d'énergie. Les différents niveaux de puissance permettent à la fois de faire bouillir les liquides rapidement et de faire mijoter des aliments.

Surface de cuisson moins chaude

Peu importe que les éléments de cuisson à induction soient allumés ou non, ils demeurent moins chauds que les éléments radiants. Pratiquement aucune chaleur n'est gaspillée puisque les éléments chauffent uniquement en présence de casseroles.

Nettoyage facile

Les éléments de cuisson moins chauds facilitent le nettoyage. Les liquides renversés ne collent pas et ne brûlent pas; ils sont donc faciles à nettoyer.

Détection de la grandeur de la casserole

Un capteur détecte automatique la grandeur de la casserole et adapte la puissance de cuisson à induction de l'élément en conséquence pour une cuisson plus uniforme.

Plus grande rapidité de réaction

Les éléments de cuisson à induction réagissent plus rapidement que les éléments électriques ou à gaz puisque seule la casserole chauffe. Les éléments de cuisson à induction chauffent facilement, mais ils réagissent aussi rapidement lorsque vous baissez la température pour faire mijoter les aliments.

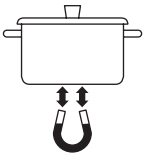
Cuisinière à induction

REMARQUE

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations et instructions pour les zones de détection de casseroles.

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations et instructions pour les zones de détection de casseroles.

La base de la casserole doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si la base de la casserole est adéquate. Si l'aimant colle à la base, la casserole peut être utilisée pour la cuisson à induction.



Pour une cuisson optimale, utilisez uniquement des casseroles à fond d'acier épais sur les éléments de cuisson à induction. Suivez les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des casseroles à induction.

Types de casseroles à induction

Les trois types de casseroles à induction offerts sont en acier inoxydable, en fonte et en métal recouvert d'émail de porcelaine.

- L'**acier inoxydable** est généralement idéal pour la cuisson à induction. Il est durable, il est facile à nettoyer et il résiste aux taches.

REMARQUE

Certaines casseroles en acier inoxydable ne sont pas magnétiques, donc ce type de métal ne convient pas toujours pour la cuisson à induction.

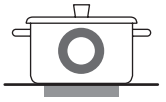
- La **fonte** procure une cuisson uniforme et est également efficace pour la cuisson à induction. Ne glissez pas de casseroles en fonte sur la surface de cuisson; les casseroles à fond rugueux égratigneront la céramique.
- Les **métaux recouverts d'émail de porcelaine** ont des caractéristiques relatives au chauffage qui varient en fonction de la qualité du métal utilisé. Assurez-vous que l'émail de porcelaine est lisse afin d'éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.

Disposition des casseroles

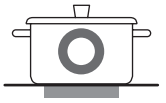
Utilisez les casseroles appropriées et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Un ou plusieurs éléments ne chaufferont pas si l'une des dispositions incorrectes ci-dessous est détectée par les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson en céramique. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser de nouveau la cuisinière.

Correcte

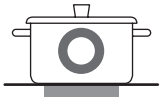
- La casserole est bien au centre de la surface de l'élément chauffant.



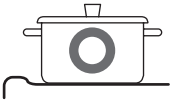
- La casserole a un fond plat et des côtés droits.



- La taille de la casserole est égale ou supérieure à la taille minimale requise pour l'élément chauffant.



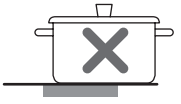
- La casserole repose entièrement à plat sur la surface de cuisson.



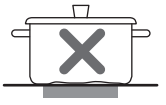
- La casserole est bien équilibrée.

Incorrecte

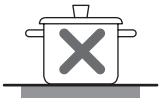
- La casserole n'est pas au centre de la surface de l'élément chauffant utilisé.



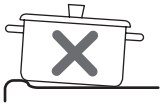
- La casserole présente un fond ou des côtés incurvés ou déformés.



- La taille de la casserole ne correspond pas à la taille minimale requise pour l'élément chauffant utilisé.



- La casserole repose sur le rebord de la cuisinière ou ne repose pas entièrement à plat sur la surface de cuisson.



- La casserole n'est pas bien équilibrée à cause de sa lourde poignée.

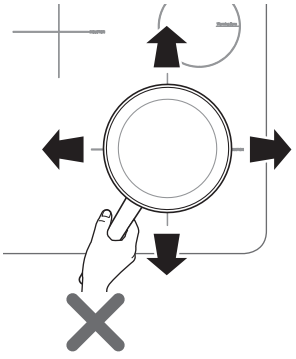
Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson

Utilisez toujours des casseroles à fond épais de haute qualité sur les éléments chauffants, et ne les glissez pas sur la surface de céramique. Même les casseroles de haute qualité peuvent égratigner la surface de la cuisinière.

REMARQUE

- Levez toujours les casseroles avant de les déplacer sur la surface en vitrocéramique. Les casseroles au fond rugueux ou sale peuvent marquer et égratigner la surface de cuisson. Utilisez toujours des casseroles propres.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. S'ils fondent, ces matériaux pourraient endommager la vitrocéramique.

Glisser tout type de casserole sur la surface de cuisson égratignera celle-ci au fil du temps. Les égratignures rendront le nettoyage de la surface en céramique plus difficile et dégraderont l'apparence de la cuisinière.



Capteurs de casseroles

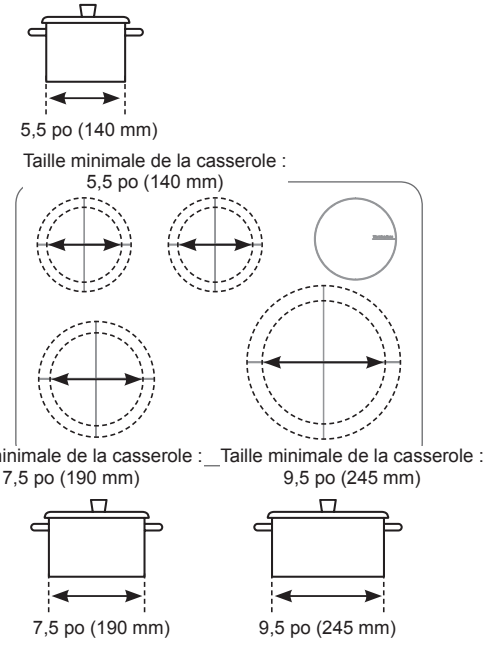
Les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson exigent que certaines conditions soient respectées pour que les éléments de cuisson puissent fonctionner.

La barre DEL de la zone de cuisson pourrait afficher un message d'erreur indiquant que les capteurs ne détectent pas de casserole. Si un élément de cuisson est activé et qu'aucune casserole n'est détectée, la barre DEL de la zone de cuisson à induction affectée clignotera. Si la casserole ne répond pas aux exigences, la zone de cuisson pourrait ne pas chauffer.

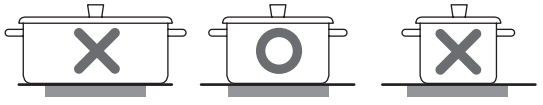
Si le problème n'est pas corrigé, l'élément de cuisson affecté se désactivera automatiquement après une minute.

Taille minimale et maximale de la casserole

La surface de cuisson à induction comprend quatre éléments de cuisson. Pour être utilisé adéquatement, chaque élément exige une taille minimale de casserole. L'anneau intérieur de chaque élément de cuisson indique la taille minimale de casserole. Pour une cuisson adéquate, le fond de la casserole doit recouvrir complètement l'anneau intérieur de l'élément.



Utilisez la croix marquant chaque élément de cuisson pour déterminer la taille maximale de casserole. Lorsque la casserole est placée au centre de l'élément de cuisson, elle ne devrait pas dépasser l'extrémité de la croix de l'élément de plus de $^1/_2$ po (1,5 cm). Le fond de la casserole doit être entièrement en contact avec la surface en verre, mais il ne doit pas toucher le rebord en métal de la cuisinière.



Si la casserole à induction correctement placée – au centre de l'élément de cuisson actif – est trop petite, la barre DEL de l'élément de cuisson affecté clignotera et la casserole ne chauffera pas.

Casseroles chaudes et chaleur résiduelle

⚠ MISE EN GARDE

Contrairement aux éléments à serpentin radiant, les éléments de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'ils sont chauds. Vous pourriez vous brûler si la surface en verre est encore chaude à cause de la chaleur résiduelle transférée par la casserole. Ne touchez pas les casseroles ou les plats chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des poignées pour protéger vos mains des brûlures.

Mise en conserve à domicile

⚠ MISE EN GARDE

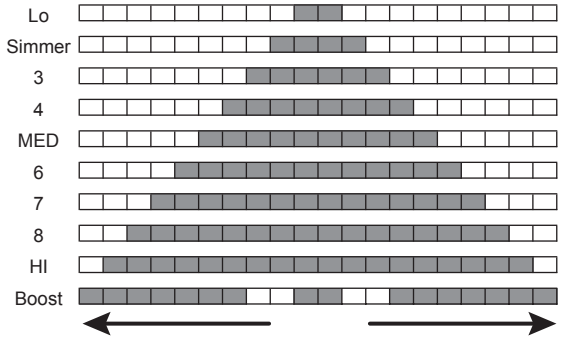
La mise en conserve peut créer de grandes quantités de vapeur. Faites extrêmement attention afin de prévenir les brûlures. Relevez le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe loin de vous. Une mise en conserve sécuritaire exige que les micro-organismes soient détruits et que les pots soient complètement scellés. Lorsque vous utilisez un stérilisateur à bain-marie, maintenez une ébullition légère mais constante pendant le temps requis.

Lisez et suivez les précautions ci-dessous lors de la mise en conserve à domicile. Lisez les renseignements affichés sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et suivez les recommandations relatives à la mise en conserve à domicile.

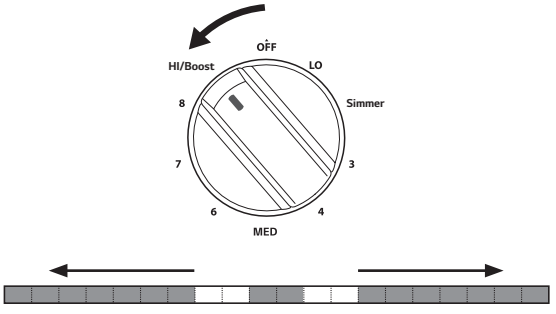
- Utilisez uniquement des stérilisateurs à fond plat pour la mise en conserve à domicile. Utilisez une règle pour confirmer que le fond est bien plat.
- Les stérilisateurs dotés de stries qui irradient la chaleur à partir du centre ne conviennent pas pour les surfaces en vitrocéramique.
- Le diamètre du stérilisateur ne devrait pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) les marques indiquant la taille maximale de casserole pouvant être utilisée sur l'élément chauffant. Utilisez des stérilisateurs de plus petit diamètre sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou les cuisinières électriques à bobines ouvertes.
- Pour faire bouillir l'eau plus rapidement, prenez de l'eau chaude du robinet. Amenez l'eau à ébullition à chaleur maximale. Lorsque l'eau bout, baissez le feu le plus bas possible tout en maintenant l'ébullition.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités d'aliments et de s'assurer que le stérilisateur n'est pas trop lourd pour être soulevé.
- Ne laissez pas de stérilisateur à bain-marie ou à pression à chaleur maximale pendant de longues périodes.
- Changez d'élément entre chaque mise en conserve pour permettre aux éléments et aux surfaces environnantes de refroidir. Ne faites pas de mise en conserve à l'aide du même élément pendant toute une journée.

Réglage des commandes de la surface de cuisson

- **Barre DEL des éléments de cuisson**
  La cuisinière comprend une barre DEL pour chaque élément de la surface de cuisson. Lisez les messages affichés dans la fenêtre et utilisez les barres DEL avec les boutons correspondants pour contrôler le niveau de puissance des éléments.



- **Réglages de puissance offerts**
  La barre DEL qui permet de contrôler la cuisinière affiche le réglage de la puissance de l'élément, qui va de Lo (basse) à Hi (haute) et à Boost (augmenter). Vous pouvez ajuster le réglage une puissance à la fois, de Lo (niveau 1) à Boost (niveau 10).
  Pour sélectionner Élevé (Hi), tournez le pommeau vers la droite, passé le niveau 8 jusqu'à Hi / Boost.
- **Augmenter le niveau de puissance**
  Pour activer le mode Boost (augmenter), tourner directement le bouton de Off (arrêt) à Boost (augmenter). Le mode Boost peut uniquement être sélectionné immédiatement après l'activation d'un élément de cuisson. Lorsque l'élément de cuisson est réglé au mode Boost, la barre DEL clignote et le mode Boost peut être utilisé pendant un maximum de 10 minutes. Après 10 minutes, l'élément de cuisson retourne automatique au réglage Hi.



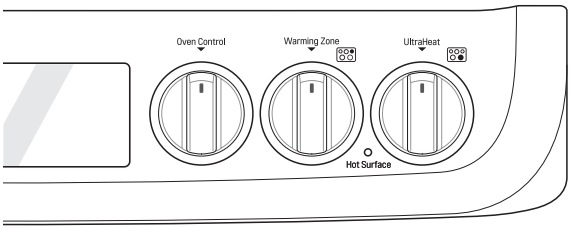
La durée maximale de fonctionnement pour tous les niveaux d'éléments à l'exception du mode Boost est de 12 heures.

Indicateur de surface chaude

Le témoin indicateur de surface chaude reste allumé 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 130 °F.

Il est normal que les éléments de la surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson à des réglages de basse intensité.



Utilisation des éléments de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

Avant la cuisson

- Ne placez pas ou ne rangez pas de matières inflammables sur la cuisinière à induction, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Placez les casseroles sur les éléments de cuisson avant d'allumer la cuisinière à induction.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.

Pendant la cuisson

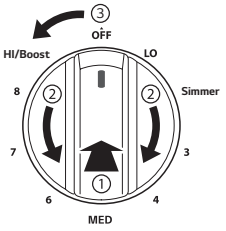
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson à induction, car ils pourraient devenir chauds.
- N'utilisez l'appareil qu'à des fins domestiques normales. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques dans des prises de courant à proximité de la cuisinière. Tenez les cordons d'alimentation loin de la cuisinière ou des casseroles.
- Le gras et l'huile qui surchauffent peuvent prendre feu rapidement. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments.
- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits enveloppés de papier d'aluminium ou des aliments emballés dans un contenant en aluminium.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques dans des prises de courant à proximité de la cuisinière, et tenez les cordons d'alimentation loin de la cuisinière ou des casseroles.
- Les personnes qui portent un stimulateur ou une prothèse cardiaque doivent maintenir la partie supérieure de leur corps à une distance minimale de 1 pi (30 cm) des éléments de cuisson à induction actifs. En cas de doute, consultez le fabricant du stimulateur ou de la prothèse, ou votre médecin.

Après la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, fermez l'élément de cuisson à induction à l'aide de la commande. N'appuyez pas sur le capteur de la lèchefrite.

Mettre les éléments de cuisson sous tension (à l'exception de la zone de réchaud)

1. Appuyez sur le bouton de l'élément.
2. Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité. Vous entendrez une brève tonalité et vous verrez le réglage actuel s'afficher dans la barre DEL de l'élément.
3. Pour activer le mode Boost (augmenter), tourner directement le bouton de Off (arrêt) à Boost (augmenter).



Réglage recommandé pour la surface de cuisson

Pour la majorité des aliments cuits sur la surface, commencez la cuisson à un réglage élevé, puis baissez la puissance pour terminer la cuisson.

Vous pourriez devoir ajuster les réglages suggérés en fonction du modèle et de la qualité des casseroles ainsi que des aliments que vous préparez.

Utilisez des casseroles de qualité dotées d'une base magnétique qui correspond aux dimensions minimales et maximales recommandées.

Réglage	Utilisation recommandée
Bouton Boost (augmenter)	• Pour chauffer de grandes quantités d'aliments ou faire bouillir de grandes casseroles d'eau
8 - Hi (haute)	• Pour faire bouillir le liquide • Pour commencer la plupart des cuissons
MED (meyenne) - 8	• Pour maintenir une ébullition rapide, pour faire frire ou pour faire une grande friture • Pour faire rapidement dorer ou saisir les aliments • Biftecks, côtelettes, viande grillée
3 - MED (meyenne)	• Pour maintenir une ébullition lente • Aliments frits ou sautés • Pour faire cuire des soupes, sauces et sauces brunes • Œufs, crêpes
SIMMER (mijoter) - 3	• Pour faire cuire les aliments à l'étouffée ou à la vapeur • Pour faire mijoter
Lo-SIMMER (mijoter)	• Pour garder la nourriture chaude • Pour faire fondre du chocolat ou du beurre • Pour faire mijoter

Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson à induction pourrait faire diminuer le temps de préchauffage requis comparativement au temps de préchauffage requis pour une cuisinière à serpentin radiant ou une cuisinière à gaz.

Surveillez attentivement tous les aliments qui cuisent sur la surface de cuisson ou dans le four, et jusqu'à ce que tous les processus de cuisson soient terminés.

⚠ MISE EN GARDE

N'oubliez pas que les surfaces à induction réchauffent généralement les casseroles **TRÈS RAPIDEMENT** lorsque celles-ci ne contiennent pas de nourriture.

Bruits pendant l'utilisation de la cuisinière

Les processus électroniques associés à la cuisson à induction peuvent créer des bruits de fond. Vous pourriez entendre un léger bourdonnement lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ces bruits font partie du processus de cuisson à induction et sont considérés comme normaux.

Certaines casseroles émettront un bourdonnement, tout dépendant du matériau qui compose la base. Le bourdonnement pourrait être plus fort si le contenu de la casserole est froid. À mesure que la casserole chauffera, le bruit diminuera. Le bruit diminuera également si vous diminuez la puissance.

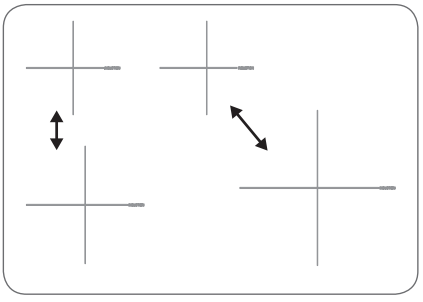
REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction en mode Boost (augmenter), vous entendrez davantage de bruit. Toutefois, il n'est pas normal que la cuisinière fasse beaucoup de bruit lors de la cuisson à induction.
- Même si les éléments de surface ne fonctionnent pas, le ventilateur de cuisson continuera à refroidir l'appareil si la production combinée de chaleur du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée.

Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson, composées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent fournir qu'un certain niveau de puissance.

Si vous activez la fonction Boost pour un élément alors que son élément associé est en cours d'utilisation, la fonction de gestion d'énergie peut réduire automatiquement la puissance des deux éléments. Pour une performance constante lors de l'utilisation de multiples éléments, utiliser des éléments dans les zones de cuisson séparées.



REMARQUE

- Si la chaleur combinée du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée, la puissance aux brûleurs de surface est réduite pour éviter d'endommager le produit.
- Si l'élément jumelé est en cours d'utilisation ou l'élément de surface fonctionne à faible niveau, l'eau ne bouillera pas de façon consistante.

Zone réchaud

Utilisez la Zone réchaud, située du côté arrière droit de la surface en verre, pour garder les aliments cuits à la température permettant de les consommer. Utiliser la zone réchaud pour garder les aliments chauds après la cuisson. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la Zone réchaud pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

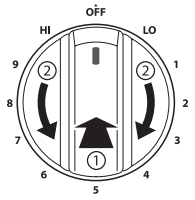
⚠ MISE EN GARDE

RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE : La formation de bactéries est possible dans les aliments à des températures inférieures à 140 °F.

- Toujours commencer avec les aliments chauds. Ne pas utiliser la fonction de réchaud pour réchauffer des aliments froids.
- Ne pas utiliser la fonction de réchaud pendant plus de deux heures.

Mettre la zone de réchaud sous tension

1. Appuyez sur le bouton de l'élément.
2. Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité.



Pour des résultats optimaux :

- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- Utilisez uniquement des plats, des ustensiles et des casseroles recommandés pour une utilisation sur une cuisinière ou dans un four.

REMARQUE

- Pour obtenir de meilleurs résultats, les aliments laissés dans la zone réchaud doivent rester dans un plat couvert (couvercle ou papier d'aluminium) pour en maintenir la qualité.
- Évitez le contact du papier d'aluminium avec la surface de cuisson à induction chaude.

Si un aliment ne figure pas dans la liste, commencez la cuisson à puissance moyenne et ajustez la puissance au besoin. La plupart des aliments peuvent être maintenus à la température permettant de les consommer à l'aide de la puissance moyenne.

Réglage	Aliment
Basse (Lo-3)	• Légumes • Riz • Pâtes • Sauces sucrées (sauce tomate, sauce BBQ)
Moyenne (3-7)	• Soupes et sauces à base de crème • Ragoûts et chili • Réchauffage de plats vides ou de plats de service
Haute (7-Hi)	• Soupes à base de bouillon • Boissons chaudes (cidre chaud, chocolat chaud)

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four

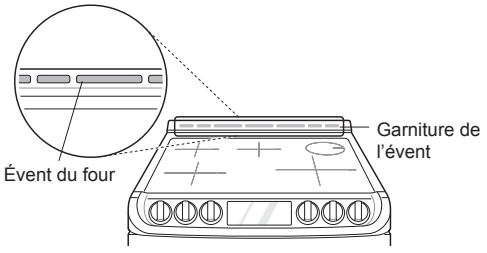
REMARQUE

- 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.
- Les éléments s'éteignent si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson, les éléments s'éteignent. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

Évent du four

Les zones proches des évents 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 évents puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.

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



⚠ MISE EN GARDE

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

Utilisation des grilles du four

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

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

- Replacez 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 des plats mijotés. 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. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Bake**.
2. Réglez la température du four : par exemple, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Start**. Le préchauffage du four commence.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche 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. Une fois la cuisson terminée, régler le bouton de mode four à la position **Off**.
5. Enlevez la nourriture du four.

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- 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. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Conv. Bake** ou **Conv. Roast**.
2. Réglez la température du four : Par exemple, appuyez sur **plus (+)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
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 la cuisson terminée ou pour annuler, réglez le bouton de mode four à la position **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

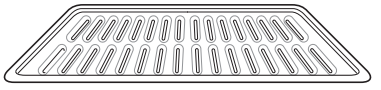
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Si vous utilisez une seule grille, placer la grille à la position proposée dans les tableaux des pages suivantes. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5.
- 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.

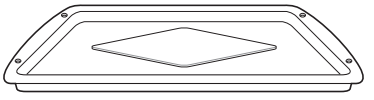
Conseils relatifs au rôtissage par convection

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 à la position suggérée dans les tableaux des pages suivantes.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille (vendue séparément)



Lèchefrite (vendue séparément)

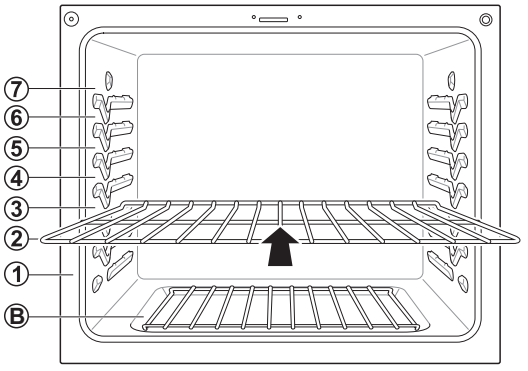
⚠ MISE EN GARDE

- 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.

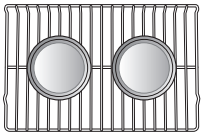
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

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

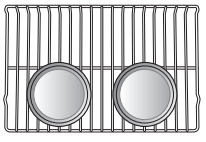


Cuisson à une grille

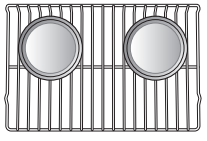


Grille

Cuisson à plusieurs grilles

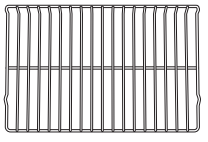


Grille
(Position 5)

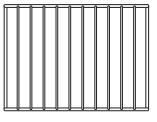


Grille
(Position 3)

Rôtir à plusieurs grilles



Grille
(Position 4)



Grille du bas
(Position B)

- L'utilisation de plusieurs grilles permet de faire rôtir plus de 2 plats en même temps.
- Si vous faites rôtir des aliments sur plusieurs grilles, placez plus de 2 lèchefrites et plus de 2 grils sur les grilles du four.

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	5
	• Congelée	5
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		2
	Morceaux de poulet		2
	Dinde		2 ou B

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.

REMARQUE

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

Speed Broil (Grillage rapide) (Pour le modèle: LSE4617)

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. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **Broil Hi**, **Low** ou **Speed Broil**. (Modèle LSE4617 seulement)
2. Appuyez sur **plus (+)** ou sur **moins (-)** pour sélectionner **Hi** ou **Lo**. (Modèle LSE4617 seulement)
3. Appuyez sur **Start**. Le chauffage du four commence.
4. Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
5. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour annuler à tout moment ou lorsque la cuisson est terminée.

Fumée

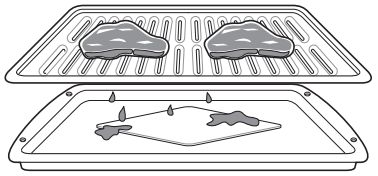
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants 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 gril 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 températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage.



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	7	3 à 6	2 à 4	Espacez uniformément. Pour 1 à 4 fricadelles utilisez Gril Rapide (Speed Broil). Pour plus de 4 fricadelles, utilisez Gril (Broil).
Biftecks Saignant Moyen Bien cuit Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb 1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	7 7 7 5 5 5	3 à 5 4 à 6 5 à 7 7 à 9 9 à 11 11 à 13	2 à 4 2 à 4 3 à 5 4 à 6 6 à 8 8 à 10	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
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. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	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 Moyen Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	6 6 6 6	3 à 5 5 à 7 7 à 9 9 à 11	2 à 5 4 à 7 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.
- Pour une performance impeccable, placez la nourriture au centre sur la grille lors de l'utilisation de Gril Rapide / Gril.

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Warm (Réchaud)

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.

Réglage de la fonction Réchaud

1. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Warm**.
2. Appuyez sur **Start**.
3. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** une fois la fonction réchaud terminée.

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. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Proof**.
3. Appuyez sur **Start**.
4. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** une fois le levage du pain 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.

Speed Roast (Rôtissage rapide)

La fonction Rôtissage rapide est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense de l'élément chauffant supérieur combinée à l'air chauffé par l'élément chauffant arrière produit un plat plus croustillant et contribue à économiser du temps de cuisson. Le rôtissage rapide est particulièrement adéquat pour une volaille de taille moyenne.

REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 60 à 65 minutes pour un poulet entier de 3,3 livres (1,5 kg).
- Réglez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 2.
- La fonction Rôtissage rapide est conçue pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température de la fonction Rôtissage rapide ne peut être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Rôtissage rapide est activée.

Réglage de la fonction Rôtissage rapide

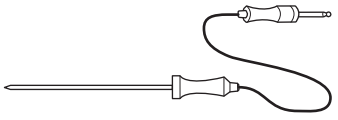
1. Mettre le plat au four.
2. Tournez le bouton de mode four pour sélectionner **Speed Roast**. L'affichage indique **Roast Speed**.
3. Appuyez sur **Start**.

Sonde thermique (Pour le modèle: LSE4617)

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

Réglage de la fonction de sonde thermique : (exemple de rôtissage à 375 °F avec une température de sonde thermique de 160 °F)

1. Insérer la sonde thermique dans la viande.



2. Brancher la sonde thermique dans la prise.
3. L'icône de la sonde thermique clignote sur l'afficheur si la sonde est adéquatement branchée.

Réglage de la sonde de température

1. Sélectionner le mode de cuisson. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Conv. Roast**.
2. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** jusqu'à ce que 375 °F s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Probe**.
4. Appuyez sur **plus (+)** ou **moins (-)** jusqu'à ce que 160 °F s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur **Start**.

La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C). L'affichage indique le changement de température de la sonde. Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

1. Appuyez sur **Probe**.
2. Réglez la température de la sonde.
3. Appuyez sur **Start**.

REMARQUES IMPORTANTES

Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour annuler la fonction de sonde thermique à tout moment. Pour éviter de casser la sonde, s'assurer que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

⚠ MISE EN GARDE

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

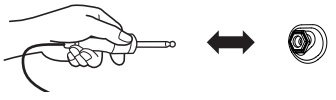


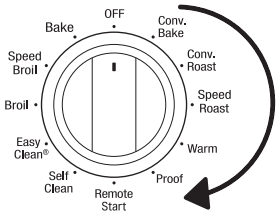
Tableau des températures recommandées pour la sonde

Cuisson	Temp. de la sonde
Bœuf, agneau et veau	
Saignant	130 °F (54 °C)
Mi-saignant	140 °F (60 °C)
Moyen	150 °F (66 °C)
Bien cuit	160 °F (71 °C)
Porc	
Bien cuit	170 °F (77 °C)
Volaille	
Poitrine, bien cuit	170 °F (77 °C)
Cuisse, bien cuit	180 °F (82 °C)
Farce, bien cuit	165 °F (74 °C)

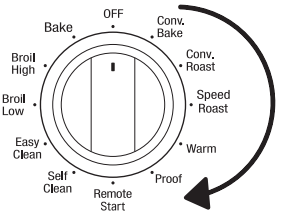
Mise en marche différée

Si l'appareil est enregistré au réseau Wi-Fi domestique, cette fonction commence le préchauffage et le maintient pour une période d'au plus une heure (y compris le temps de préchauffage). Si la cuisinière n'est pas enregistré au réseau, "OFF" apparaitra au panneau d'affichage. Suivez les directives à la page 39 sur la marche à suivre pour l'enregistrement de l'appareil au réseau.

Pour utiliser cette fonction, réglez le bouton de mode four à la position Remote Start.



Pour le modèle: LSE4617



Pour le modèle: LSE4616

Réglage de la mise en marche différée

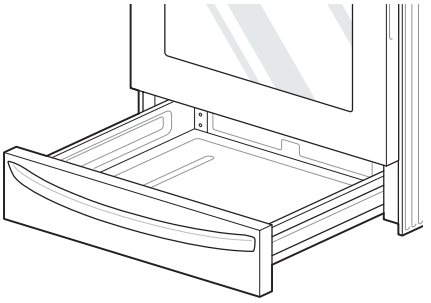
1. Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Fermez la porte du four.
2. En moins de 30 secondes après la fermeture de la porte, tournez le bouton de mode four pour sélectionner Remote Start. Si plus de 30 secondes s'écoulent avant que vous initiez le Démarrage à distance, "door" apparaitra au panneau d'affichage. Si cela ce produit, ouvrir puis refermer la porte et réessayez.
3. Lorsque "ON" apparaît à l'affichage, la fonction de mise en marche différée (Remote Start) est prête à utiliser.
4. Suivez les instructions de l'application smartphone pour configurer mode de cuisson, la température et le temps d'exécution (temps de préchauffage et de maintien).

REMARQUE

Ne pas placer d'aliments dans le four avant ou lors du temps d'exécution du démarrage à distance.
La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :

- Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
- Le statut du Démarrage à distance est "OFF" ou "door".
- Lors d'un problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- La fonction de démarrage à distance ne pourra pas s'activer si la porte de la cuisinière est ouverte. Un bip sonore vous alertera afin que vous fermiez la porte.

Utilisation du tiroir-réchaud (Pour le modèle: LSE4617)



Le tiroir-réchaud garde les aliments cuits chauds à la température permettant de les consommer.

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle allant au four ou de papier d'aluminium pour maintenir leur qualité. Ne placez pas de papier d'aluminium dans le fond ou sur les côtés du tiroir. N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. La pellicule de plastique peut fondre dans le tiroir et il sera très difficile de le nettoyer. Utilisez uniquement des ustensiles et des casseroles recommandés pour l'utilisation au four dans le tiroir-réchaud.

Réglage du tiroir-réchaud

1. Appuyez sur **Warming Drawer Set/Off**. Le voyant lumineux clignotera. (Si aucun autre bouton n'est actionné pendant 25 secondes, l'affichage disparaîtra.)
2. Utiliser le bouton **plus (+)** ou **moins (-)** pour régler le niveau de puissance : pour Low (Bas), pour Medium (Moyen), pour High (Élevé).
3. Lorsque la nourriture est prête, ou pour annuler, appuyez sur **Warming Drawer Set/Off**.

REMARQUE

- Le tiroir-réchaud s'éteint automatiquement après trois heures.
- Ne réchauffez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud.
- N'utilisez pas de poêles ou d'ustensiles dont la finition est brute dans le tiroir-réchaud, sans quoi vous risquez de rayer les surfaces intérieures du tiroir.

Recommandations relatives au tiroir-réchaud ainsi qu'aux niveaux de puissance

Réglage	Aliment
Bas 140°F (60°C) 	• Légumes • Riz • Pâtes • Pâtisseries pour petit déjeuner (brioches, muffins) • Petits pains • Assiettes d'aliments • Aliments sensibles à la chaleur* (crêpes, pizza, œufs)
Moyen 160°F (71°C) 	• Viande* (avec maintien au chaud de 1 à 2 heures) • Petits plats en casserole • Bacon ou saucisse • Réchauffage de plats vides ou de plats de service
Élevé 180°F (82°C) 	• Viande* (avec maintien au chaud de moins d'une heure) • Grands plats en casserole

* Ne maintenez pas au chaud des aliments sensibles à la chaleur pendant plus de 20 minutes. Ne mettez pas des tranches fines de viande dans le tiroir-réchaud car elles sècheront.

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour obtenir des résultats optimaux, ne laissez pas d'aliments dans le tiroir-réchaud pendant plus d'une heure. Ne laissez pas de petites quantités d'aliments ou des aliments sensibles à la chaleur, par exemple des œufs, dans le tiroir-réchaud plus de 30 minutes. La durée maximale de fonctionnement est de trois heures.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour ranger des grilles, des lèchefrites, des cantines, des assiettes ou des ustensiles. Le tiroir-réchaud contient un élément chauffant qui peut endommager des éléments qui ne sont pas spécialement conçus pour être utilisés avec celui-ci et il doit uniquement être utilisé pour ranger des ustensiles de cuisine spécialement fournis par LG avec la cuisinière.
- Ne mettez pas d'aliments ou de papier d'aluminium directement sur la surface ou la base du tiroir-réchaud. Cela peut endommager le tiroir et gâcher la nourriture.
- N'utilisez pas de pellicule en plastique dans le tiroir-réchaud ou pour couvrir la nourriture en cours de réchauffement dans le tiroir-réchaud. Le plastique peut fondre dans le tiroir ou autour et il sera très difficile de le retirer. Utilisez seulement du papier d'aluminium ou des ustensiles de cuisine qui sont capables de résister à la chaleur pour réchauffer ou couvrir les aliments.
- N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide. Les éclaboussures de liquide peuvent provoquer un court-circuit électrique ou causer des blessures graves, une décharge électrique ou la mort.
- Ne placez jamais de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou tout autre matériau combustible dans le tiroir-réchaud. Ces éléments constituent un risque grave d'incendie, de dommages ou de blessures.
- Dans le cas improbable où quelque chose tomberait derrière le tiroir-réchaud, mettez toujours l'appareil hors tension et attendez que le tiroir-réchaud refroidisse avant de récupérer l'élément. Ne tentez jamais de récupérer tout élément qui se trouve derrière le tiroir-réchaud sans éteindre d'abord l'appareil et vous assurer que la cavité du tiroir-réchaud a refroidi. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, une décharge électrique ou la mort.
- Ne touchez pas la surface du tiroir-réchaud pendant son fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer des aliments afin d'éviter les brûlures ou d'autres blessures.
- Ne laissez pas d'aliments dans le tiroir-réchaud pendant plus d'une heure. L'ingestion de nourriture réchauffée trop longtemps à température basse peut causer des maladies d'origine alimentaire.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG SmartThinQ

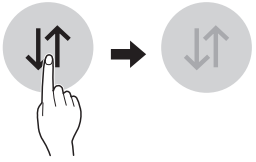
L'application LG Smart ThinQ vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

Avant d'utiliser l'application SmartThinQ de LG.

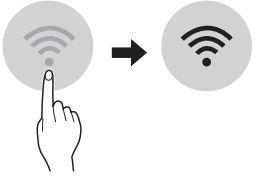
- Pour les électroménagers avec le logo SmartThinQ ou SmartThinQ .

1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
   - S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.

2 Désactivez les **Données Mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.
   - Pour les iPhone, désactivez les données en vous rendant dans **Paramètres** → **Réseau cellulaire** → **Données cellulaires**.



3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône **Wi-Fi** est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou référez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- LG SmartThinQ n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil environnant peut faire en sorte que le service de réseau sans fil fonctionne lentement.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

Installation de l'application LG SmartThinQ

Trouvez l'application LG SmartThinQ dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple sur un téléphone intelligent. Suivez les directives de téléchargement et d'installation de l'application.

REMARQUE

- Si vous choisissez la connexion simple pour accéder à l'application SmartThinQ de LG, vous devrez passer par le processus d'enregistrement de l'appareil chaque fois que vous changez de téléphone intelligent ou que vous réinstallez l'application.

Caractéristiques de l’application LG SmartThinQ

• Pour les électroménagers avec le logo ou .

Nettoyage

Cette fonction permet de vérifier l’efficacité énergétique, l’usage et le guide de nettoyage EasyClean®.

Smart Diagnosis^{MC}

Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.

Réglages

Vous permettent de régler de nombreuses options sur le four dans l'application.

Contrôle

Cette fonction permet la consultation à l’écran de l’état de l’appareil, de la durée restante, des réglages de cuisson et l’heure de fin.

Notifications Push

Activez les notifications Push afin de recevoir les notifications d’état de l’appareil.

Les notifications sont déclenchées même si l’application LG Smart ThinQ est désactivée.

Minuterie

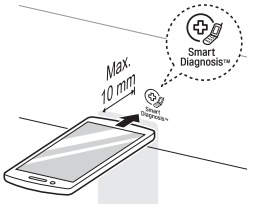
Il est possible de régler la minuterie à partir de cette application.

REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe après l’enregistrement de l’appareil, veuillez supprimer le produit de l’application SmartThinQ de LG dans **Paramètres** → **Modifier le produit** et enregistrer le produit de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des changements en vue de l'amélioration du produit sans que les utilisateurs n'en soient avisés au préalable.

Fonction Smart Diagnosis^{MC}

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



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

• Pour les électroménagers avec le logo ou .

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

1 Appelez le centre de service LG : au Canada, 1-888-542-2623; aux États-Unis, 1-800-243-0000.

2 Lorsque l’agent du centre de service le demande, tenez le microphone du téléphone près du logo Smart Diagnosis^{MC} sur la cuisinière. Tenez-le à moins de 1 po (2,5 cm), mais sans toucher la cuisinière.

REMARQUE

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

3 Appuyez sur **Start** et maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes.

4 Tenez le téléphone en place jusqu’à ce que la transmission sonore s’arrête. Il faut environ six secondes et vous verrez le décompte sur l’écran.

5 Une fois le décompte et la transmission sonore arrêtés, reprenez la conversation avec l’agent du centre de service, qui sera alors en mesure de vous aider grâce à l’analyse des données transmises.

REMARQUE

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

LG SmartThinQ et Smart Diagnosis[MC]

• Pour les électroménagers avec le logo ou

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

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

1 Ouvrez l'application LG Smart ThinQ sur votre téléphone intelligent.

2 Sélectionnez l'appareil et ensuite le menu du côté supérieur droit.

3 Sélectionnez **Smart Diagnosis**, puis appuyez sur le bouton **Start Smart Diagnosis**.

REMARQUE

• Si vous n'obtenez pas de diagnostic après plusieurs essais, exécutez les directives suivantes.

4 Suivez les directives sur le téléphone intelligent.

5 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Consultez le diagnostic sur le téléphone.

REMARQUE

• La fonction Smart Diagnosis[MC] ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche **Power**. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonction Smart Diagnosis[MC].

• La fonction Smart Diagnosis[MC] dépend de la qualité de l'appel local.

• La performance de la communication va s'améliorer et vous recevrez un meilleur service si vous utilisez le téléphone domestique.

• Si le transfert des données Smart Diagnosis[MC] est faible à cause de la mauvaise qualité de l'appel, vous risquez de ne pas recevoir le meilleur service Smart Diagnosis[MC].

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

Afin d'obtenir les codes sources contenus à même ce produit, développés sous GPL, LGPL, MPL et autre licences de source libre, visitez le site http://opensource.lge.com. En plus du code source, tous les termes de licence, les exclusions de garantie et les avis de droit d'auteur mentionnés peuvent être téléchargés.

LG Electronics fournira également le code source ouvert sur CD-ROM, moyennant une somme forfaitaire couvrant les coûts de distribution (frais de support, manipulation et expédition) sur demande reçue par courriel à opensource@lge.com. Cette offre est valable pendant une période de trois ans à compter de la date de la dernière distribution de ce produit. Cette offre est valide pour quiconque possède cette information.

Pour le modèle: LSE4617

Caractéristiques du module sans fil (LCW-003)	
Plage de fréquence	2412~2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

Pour le modèle: LSE4616

Caractéristiques du module sans fil (LCW-004)	
Plage de fréquence	2412~2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	IEEE 802.11 b : 22.44 dBm IEEE 802.11 g : 24.68 dBm IEEE 802.11 n : 24.11 dBm

Avis d'Industrie Canada (pour le module de transmission compris dans e produit)

Cet appareil est conforme aux normes CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes :

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et

2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Industry Canada ICES-001 Compliance Label:
CAN ICES-1/NMB-1

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

REMARQUE

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

ENTRETIEN

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.
- Lire et suivre toutes les instructions et tous les avertissements sur l'étiquette de la crème de nettoyage.

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

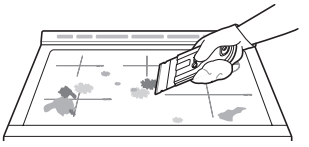
Nettoyez bien la surface de cuisson avant de la faire chauffer.

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

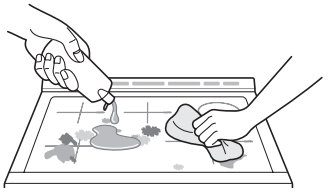
1. Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les déversements d'aliments de la surface en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir approprié.
   (Comme lorsqu'on nettoie de la peinture sur une fenêtre, cela n'endommage pas la surface de cuisson et ses motifs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

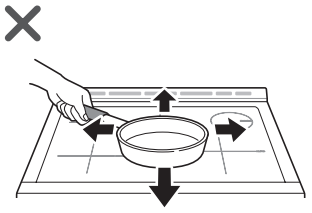
Marques de métal et égratignures

1 Veillez à ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur la surface de cuisson, car le métal y laissera des marques.

2 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.

⚠ 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 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

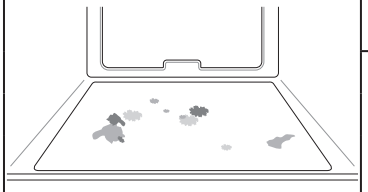
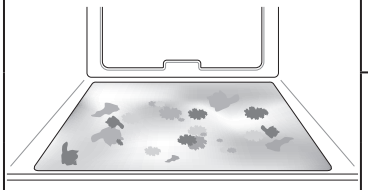
La fonction EasyClean® est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération.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

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

Avantages de la fonction EasyClean®

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

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.

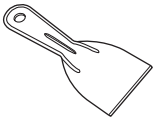
Conseils pour le nettoyage

- 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 rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- La cuisinière doit être au niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean®.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle EasyClean®.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant 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 du four, il est conseillé d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

Guide d'instructions EasyClean®

1 Retirez les grilles et les accessoires du four.

2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.

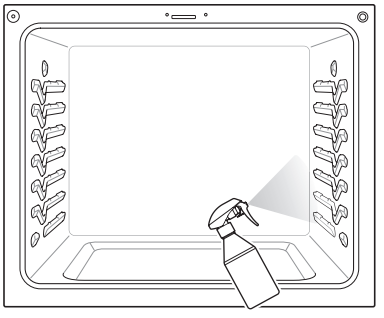


Grattoirs de plastique suggérés :

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

3 Remplissez un vaporisateur d'eau (10 oz ou 300 ml) et pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

4 Utilisez au moins $^1/_5$ (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins.



5 Vaporisez ou versez les $^{4}/_{5}$ (8 oz ou 240 ml) d'eau restantes dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renfoncements sur la partie inférieure du four devraient être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

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

6 Fermez la porte du four.
Tourner le bouton de mode four pour sélectionner l'option **EasyClean®**.
Appuyez sur **Start**.

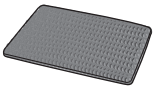
⚠ MISE EN GARDE

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

7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Tourner le bouton de mode four à la position **Off** pour effacer l'afficheur et arrêter la tonalité.

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

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



REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyants 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. Replacez les grilles et les autres accessoires.

11 S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean®, effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et les autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section « Autonettoyage » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

REMARQUE

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

Self Clean (Autonettoyage)

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

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

Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, 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.
- Essuyez 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 table 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 à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de 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.

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

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

1. Enlevez toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de trois à cinq 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 les accessoires du four.
2. Tourner le bouton de mode four pour sélectionner **Self Clean**. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour sélectionner une durée d'autonettoyage de trois à cinq heures.
3. Appuyez sur **Start Time**.
4. Appuyez sur **plus(+)** ou **moins(-)** pour entrer l'heure de début souhaitée de l'autonettoyage.
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, tourner le bouton de mode four à la position **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 une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, car celle-ci est passée à travers un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

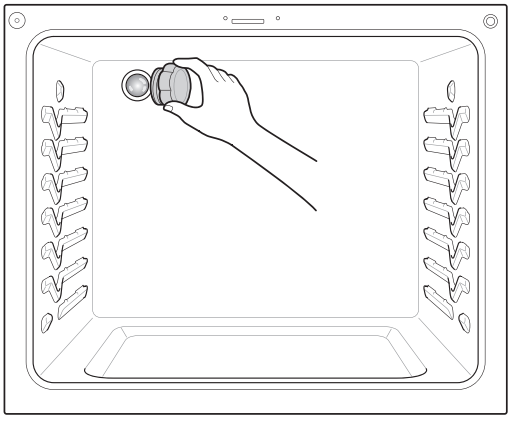
REMARQUE

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

Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule de 40 watts, 120 V 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 situé à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
3. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
5. Insérez le couvercle de l'ampoule en verre et tournez-le dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rebranchez le courant électrique.



⚠ 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 coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

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

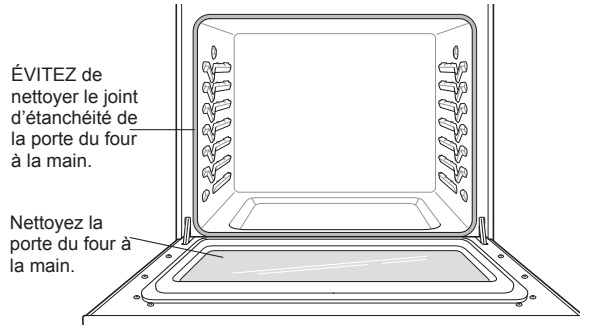
1. Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
2. Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou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

Porte du four

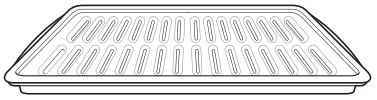
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas de d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les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

⚠ MISE EN GARDE

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



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.

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

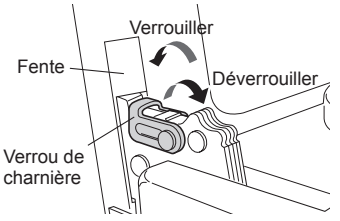
⚠ MISE EN GARDE

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

Retrait de la porte

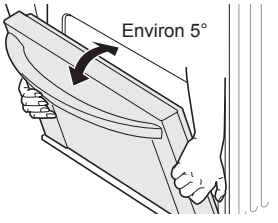
1 Ouvrez complètement la porte.

2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 5 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.

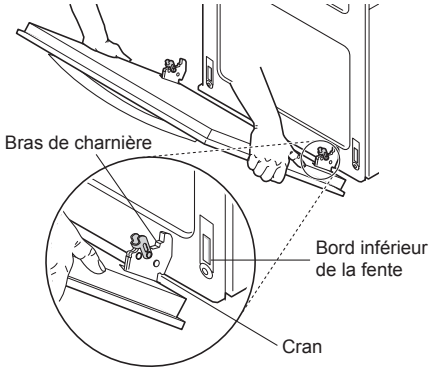


5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

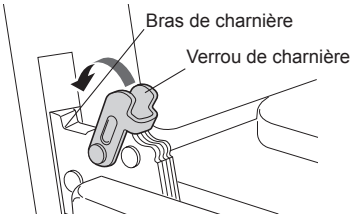
1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

2 Quand la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur des fentes.



3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.

4 Enclenchez les verrous de charnière 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

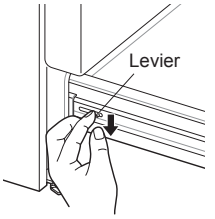
⚠ MISE EN GARDE

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.

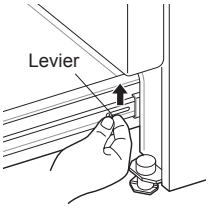
La plupart des opérations de nettoyage peuvent être effectuées lorsque le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Servez-vous d'eau chaude pour nettoyer à fond.

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.



Poussez vers le bas avec un doigt



Tirez vers le haut avec un doigt

3 Enlevez le tiroir.

Remise en place du tiroir

1 Tirez sur les roulements à billes pour les amener à l'avant des glissières du châssis.

2 Alignez les glissières de chaque côté du tiroir avec les fentes sur la cuisinière.

3 Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers fassent entendre un clic (environ 2 pouces).

4 Ouvrez encore une fois le tiroir pour que les roulements à billes soient en position.

Directives d'entretien de la porte

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

⚠ MISE EN GARDE

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

DÉPANNAGE

FAQ

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

- Recherchez des casseroles portant la mention « cuisson à induction » ou « conçu pour la cuisson à induction », ou toute mention indiquant que le produit est spécialement conçu pour la cuisson à induction.
- Les casseroles doivent être dotées d'une base magnétique. Voir la section Types de casseroles à induction.
- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

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

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

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

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

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

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

Pourquoi les deux points de l'horloge clignotent-ils?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour arrêter le clignotement deux points de l'horloge, appuyer sur n'importe quelle touche ou régler 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 du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

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

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

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

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

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode Verrouillage. On voit le symbole de cadenas sur l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver la fonction de verrouillage, maintenir la touche **Probe** (Modèle LSE4617 seulement) ou **Clock** enfoncée 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.

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

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean® en vaporisant plus 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 d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage. Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent, utilisez l'option Autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

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

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

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

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

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 240 ml) sur le fond du four et de vaporiser un quart de tasse (2 oz ou 60 ml) sur les parois et les autres surfaces sales afin de saturer les saletés pour obtenir une efficacité de nettoyage supérieure.

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

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

À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean®?

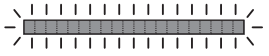
Vous pouvez utiliser EasyClean® aussi souvent que vous le voulez. EasyClean® fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section EasyClean® pour plus d'information.

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 antirayure et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récureur abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier. Sauf 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, examinez la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

<table>
<tr><th>Symptômes</th><th>Causes possibles / Solutions</th></tr>
<tr><td>La cuisinière n'est pas au niveau.</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>La commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur F.</td><td>• La commande électronique a détecté un problème. Tourner le bouton de mode four à la position Off pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammer le four. Si le problème revient, enregistrer le numéro. Tourner le bouton de mode four à la position Off et appelez un réparateur.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<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>
</table></td></tr>
<tr><td>La commande des éléments de surface émet une tonalité, et toute la barre DEL clignote.
  </td><td>• La commande électronique a détecté une condition non respectée. Tournez le bouton à la position Off pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Appelez le service d'entretien.
<table>
<tr><th>Nombre de clignotements</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Thermistor supérieur ouvert/court-circuité</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Thermistor du refroidisseur ouvert/court-circuité</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Erreur de communication</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Ventilateur non fonctionnel</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.</td><td>• Utilisation des mauvaises casseroles.
- Utiliser des casseroles plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de cuisson choisi.
• Le courant peut être faible à certains endroits.
- Placer un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.</td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.</td><td>• Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché.
- Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
• Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement.
- Vérifier si la bonne commande est réglée pour l'élément de cuisson utilisé.
• Les casseroles sont de la mauvaise taille ou non compatible avec la cuisson par induction.
- Consultez la section des casseroles pour la cuisson à induction pour plus de renseignements.
• La durée maximale de fonctionnement pour tous les niveaux d'éléments à l'exception du mode Boost est de 12 heures.</td></tr>
<tr><td>Zones de décoloration sur la surface de cuisson.</td><td>• Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau.
- Consulter la section Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.
• Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle.
- Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.</td></tr>
</table>

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.	• Cela est normal. - Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie.
Le four ne fonctionne pas.	• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	• La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• 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.	• 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.	• 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. - 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.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode **Broil**. • La grille n'est pas placée au bon endroit. - Consulter le Guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. - Utiliser la lèchefrite et le plateau.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• 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. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. - Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. - Consulter le Guide de grillage.
La température du four est trop ou pas assez chaude.	• Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	• 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	• 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	• 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	• 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.	• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou « craquements »	• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. - Cela est normal.
Bruit du ventilateur	• Les ventilateurs de convection et de la table de cuisson peuvent automatiquement cycler en marche / arrêt. - Cela est normal. • Même si les éléments de surface ne fonctionnent pas, le ventilateur de cuisson continuera à refroidir l'appareil si la production combinée de chaleur du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée.
Le ventilateur à convection s'arrête.	• Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. - 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.
Les deux points de l'horloge clignotent.	• Cela est normal. Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur **Cook Time** pendant trois secondes et remettre l'horloge à l'heure ou appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	• Saleté excessive. - Tourner le bouton de mode four à la position **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.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. - Nettoyer les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.	• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. - Fermez la porte du four.
Le message « LOCKED » s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. - Tourner le bouton de mode four à la position **Off**. Laisser le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. - Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. - Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire 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'évent du four.	• 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.
Mauvaise connexion au réseau Wi-Fi	• Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi. • La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique. • La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet. • L'environnement sans fil environnant peut faire en sorte que le service de réseau sans fil fonctionne lentement.
Les éléments de surface cyclent fréquemment entre "en marche" et "en arrêt".	• Les éléments de surface cyclent entre "en marche" et "en arrêt" afin de maintenir le niveau de puissance réglé. Ceci est normal et aucunement un défaut du système.
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. - Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. - Désactivez les **Données Mobiles** de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. - Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) • La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. - Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. • La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. - Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

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

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

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vériée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Unités à surface induction vitrocéramique
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 rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LGECI».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

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

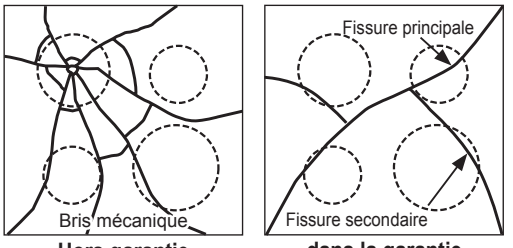
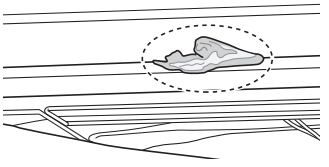
Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale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

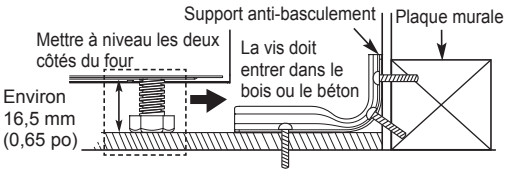
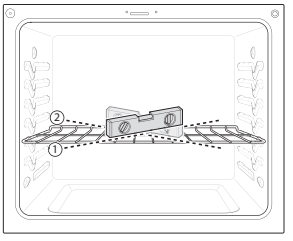
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit';

- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Le remplacement des ampoules, des filtres ou des consommables.
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
• Fissure de la table de cuisson	Fissure de la table de cuisson provoque par un impact d'objet  **Hors garantie** **dans la garantie**	• 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.
• Écaillage de l'émail de la table de cuisson	Utilisation incorrecte 	• Ne pas frapper la table de cuisson en émail
• Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium	Le papier d'aluminium a fondu dans le four 	• 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
• L'appareil n'a aucune alimentation	1. Alimentation secteur éteint (alimentation électrique) 2. Disjoncteur sauté	• 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
• La surface n'est pas à niveau • Le four penche	1. Le fourneau n'est pas à niveau 2. Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement   Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.	• Vérifier premièrement avec l'installateur

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

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

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

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA
1-888-542-2623	CANADA
Register your product Online!	
www.lg.com	

Centre d'informations aux consommateurs LG	
1-800-243-0000	États-Unis
1-888-542-2623	CANADA
Enregistrez votre produit en ligne!	
www.lg.com	

Printed in Korea
Imprimé en Corée