

Scan to see the online manual.



SKS

OWNER'S MANUAL

COMBINATION WALL OVEN

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

ENGLISH

SKSCV3012MT



MFL70581914
Rev.02_071025

www.sksappliances.com

Copyright © 2025 LG Electronics. All Rights Reserved

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 4 Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy
- 4 Safety Messages

4 WARNING

- 4 Technical Safety
- 6 Installation
- 6 Operation
- 7 Maintenance
- 7 Risk of Fire and Flammable Materials
- 8 Microwave Oven
- 8 Radio/TV/Wireless Equipment Interference

8 CAUTION

- 9 Operation
- 9 Maintenance

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Product Features

- 10 Exterior / Interior
- 10 Accessories

13 OPERATION

13 Operating Control Panel

- 13 Control Panel Features
- 14 Energy Saving Tips

14 Changing Settings

- 14 Getting Started
- 15 Settings
- 15 Microwave Quick Start
- 15 Control Lock
- 16 Date & Time
- 16 Clock Themes
- 16 Camera
- 17 Wi-Fi
- 17 Remote Start
- 17 Sabbath Mode
- 17 Brightness
- 18 Instaview
- 18 Display
- 18 Convection Auto Conversion

- 19 Language
- 19 Volume
- 19 Preheat End Light
- 19 Temperature Adjustment
- 20 Temperature Units
- 20 Smart Diagnosis™
- 20 Factory Data Reset
- 20 Open Source License
- 20 Oven Cooling
- 20 Timer

21 Operating the Upper Microwave Oven

- 21 Before Using
- 21 Microwave Cookware Guide
- 22 Cooking Tips
- 24 Microwave Quick Start Mode
- 24 Microwave Power Levels
- 24 Microwave Mode
- 25 Defrost Mode
- 26 Popcorn Mode
- 26 Air Fry Mode
- 27 Broil Mode
- 27 Convection Bake Mode
- 28 Soften Mode
- 29 Melt Mode
- 29 Warm Mode
- 29 Proof Mode
- 30 Sensor Cook Mode
- 31 Auto Cook Mode
- 33 Speed Cook Mode

35 Operating the Lower Oven

- 35 Before Using the Oven
- 35 Using Heavy Duty Racks and Offset Rack
- 35 Using Gliding Oven Racks
- 36 Camera
- 38 Bake Mode
- 39 Recommended Baking Guide
- 39 Convection Bake and Roast Mode
- 41 Air Fry
- 42 Recommended Air Frying Guide
- 43 RapidHeat Roast(+) Mode
- 44 Broil Mode
- 46 Recommended Broiling Guide
- 48 Warm Mode
- 48 Proof Mode

- 49 Probe Mode
- 50 Recommended Probe Guide
- 51 Steam Function
- 52 Sous Vide
- 53 Sous Vide Cooking Guide
- 53 Steam Combi
- 54 Auto Cook Mode
- 55 Auto Cook Guide
- 83 My Recipe Mode
- 84 Remote Start Mode

86 SMART FUNCTIONS

86 LG ThinQ Application

- 86 LG ThinQ Application Features
- 86 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
- 87 Radio Equipment Specifications
- 87 Industry Canada Statement
- 87 Open Source Software Notice Information

87 Smart Diagnosis™ Feature

- 88 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
- 88 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

89 MAINTENANCE

89 Cleaning

- 89 General Cleaning Tips
- 89 Interior
- 89 Exterior
- 91 SpeedClean (Lower Oven Only)
- 93 Self Clean (Lower Oven Only)
- 95 Cleaning the Steam Feeder Tank
- 95 Cleaning Scale on Lower Oven Bottom
- 96 Drying the Oven Interior (Lower Oven Only)
- 96 Using Evaporation Function (Lower Oven Only)

96 Periodic Maintenance

- 96 Changing the Oven Light

98 TROUBLESHOOTING

98 FAQs

- 98 Frequently Asked Questions

102 Before Calling for Service

- 102 Cooking
- 104 Parts & Features
- 105 Noises
- 105 Wi-Fi

107 LIMITED WARRANTY

107 CANADA

- 107 TERMS AND CONDITIONS
- 108 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 108 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**.

These words mean:



WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

WARNING



WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Technical Safety

- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the microwave oven, read all instructions before using 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Children must not be allowed to play with accessories or hang down from the door or any part of the oven. Doing so can cause serious injury and damage. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Read and follow the **Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy**.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the **Electrical Requirements** section.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- To avoid electric shock:
 - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 - Do not immerse the electrical cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF MICROWAVE OVEN.** During and after use or cleaning the Interior, do not touch other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of microwave oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as windows of microwave oven door, oven lamp, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
- If materials inside the oven ignite:
 - Keep oven door closed and turn the oven off.
 - Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

 - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

Installation

- Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. Injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- 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 on the interior surface of the oven.)
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified installers or service technicians.
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.
- Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended procedure closely.
- Important – Save for the local electrical inspector's use
- The microwave oven is to be mounted only above countertop level (36 inches).

Operation

- 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 allowed to cool.
- 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 use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- 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 an oven or cooktop. 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.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- 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.
- 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.

- 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.
- DO NOT block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

Maintenance

- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- 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.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. 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 is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 the oven, use it to store 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.
- 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.

Microwave Oven

- The oven must be installed following the provided installation instructions.
- Secure the cord in the cabinet above the oven.
- Preserve the oven floor:
 - Do not heat the oven floor excessively.
 - Do not cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
- Do not heat any type of baby bottle or baby food. Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
- Do not deep-fat fry in the oven.
- Do not attempt home canning in the microwave oven.
- Do not use cylindrical-shaped containers.
- In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.

Radio/TV/Wireless Equipment Interference

- Operating the microwave oven near equipment-such as a radio, TV, wireless LAN, Bluetooth devices, medical equipment, or wireless equipment which uses the same frequency, may cause interference. This interference is not an indication of a defect in the product or its operation. The product is safe to use.
- Do not use medical equipment near the microwave oven, as the interference could affect the medical equipment's operation.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
 - Relocate the microwave oven in relation to the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

CAUTION

CAUTION

- To reduce the risk of minor injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:
-

Operation

- 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.
- 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.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71 °C)
 - Poultry: 165 °F (74 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (63 °C)
 - Fish/seafood: 145 °F (63 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.

Maintenance

- 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.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- 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.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could shorten the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 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.
- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

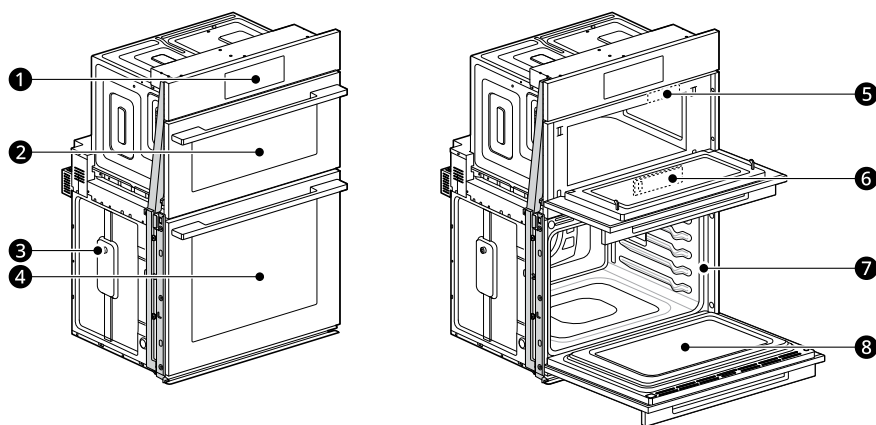
10 PRODUCT OVERVIEW

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements. Make sure to understand the name and function of each part.

Exterior / Interior



①	Oven Controller	⑤	Rating Label, Model and Serial Number Plate
②	Upper Oven Door	⑥	Steam Feeder Tank
③	Spacer (2 ea)	⑦	Gasket
④	Lower Oven Door	⑧	Camera (Lower Oven Only)

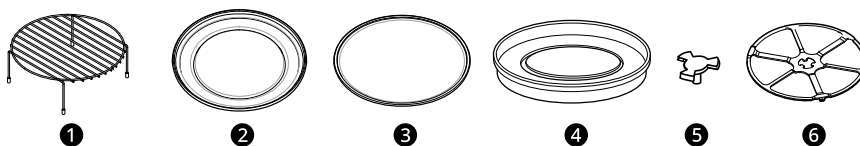
NOTE

- The model and serial number can be verified at the rating label.

Accessories

Accessories for Upper Oven

The turntable rotates in both directions to help food cook more evenly. Do not operate the microwave oven without the glass tray in place.



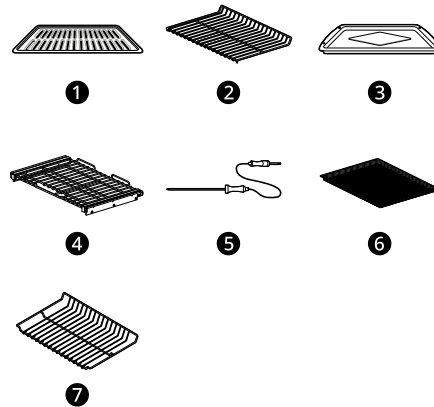
- ① Rack (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions) (1 ea)
- ② Metal Tray (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions) (1 ea)
- ③ Glass Tray (For the Microwave and Defrost functions) (1 ea)
- ④ Air Fry Pan (For the Air Fry function) (1 ea)

⑤ Shaft (1 ea)

⑥ Rotating Ring (1 ea)

Accessories for Lower Oven

Accessories for Cooking



① Grid (1 ea)

② Heavy Duty Rack (1 ea)

③ Broiler Pan (1 ea)

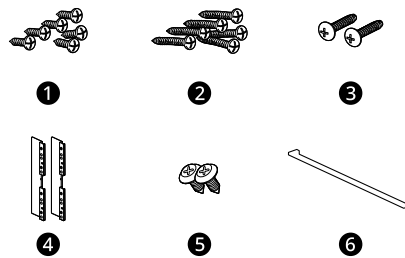
④ Gliding Rack (2 ea)

⑤ Meat Probe (1 ea)

⑥ Air Fry Rack (1 ea)

⑦ Offset Rack (1 ea)

Accessories for Installation



① 4x14 Wood Screws for Mounting (6 ea) (4 needed for installation and 2 extras)

② 3x27 Wood Screws for Mounting for Flush Installation (6 ea)

③ 4x22 Self-Tapping Screws for Cover Bracket (2 ea)

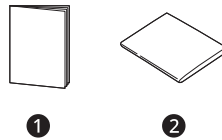
④ Cover Brackets for Flush Installation (2 ea)

⑤ 4x10 Screws for Bottom Decorative Trim (2 ea)

⑥ Bottom Decorative Trim (1 ea)

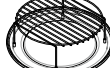
12 PRODUCT OVERVIEW

Manuals



- ❶ Owner's Manual (1 ea)
- ❷ Installation Manual (1 ea)

How to Use Accessories

				
Microwave Sensor Cook, Popcorn, Defrost, Soften, Melt	○	△	-	-
Conv. Bake Dehydrate, Warm, Proof	-	○	△	-
Broil	-	△	○	-
Speed Cook Speed Conv, Speed Broil	-	○	-	-
Air Fry	-	-	-	○

○: Recommended method

△: Alternative method

-: Do not use

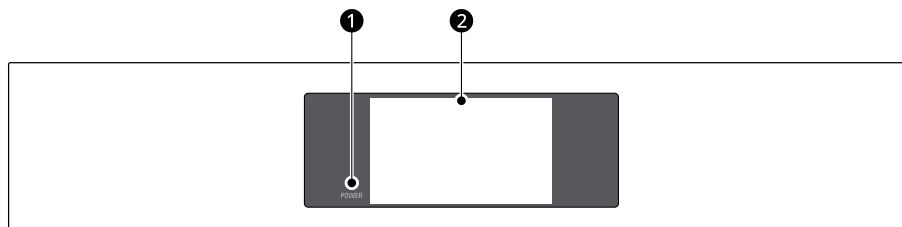
NOTE

- Contact **SKS** Customer Service 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.
- **Remove accessories from the base packing before disposing of it.** The gliding racks are wrapped separately for the top and bottom ovens.

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features

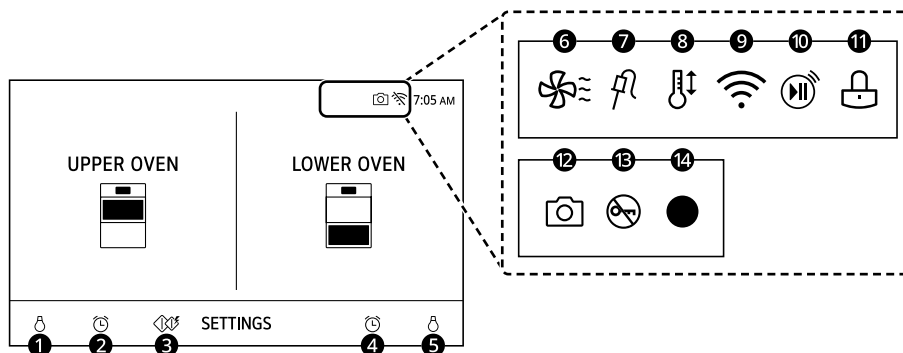


❶ LCD Display On/Off

❷ LCD Touchscreen for Oven

Display Icons

Icons appear in display when activated.



 	❶ Lamp Icon (Upper Oven) Press to turn light on/off
	❷ Timer Icon (Upper Oven) Press to set a timer
	❸ Microwave Quick Start Icon Press to start Microwave mode quickly
	❹ Timer Icon (Lower Oven) Press to set a timer
 	❺ Lamp Icon (Lower Oven) Press to turn light on/off
	❻ Oven Cooling Icon Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven
	❼ Probe Icon Appears when probe is connected
	❽ Auto Conversion Icon Appears when Convection Auto Conversion is turned on

14 OPERATION

 	9 Wi-Fi Icon • Appears when oven is connected to Wi-Fi • Appears when oven is disconnected from Wi-Fi or is not connected in application
	10 Remote Start Icon Appears when Remote Start is active
	11 Lock Icon Appears when Control Lock is on
	12 Camera Icon Appears when Camera is on
	13 Door Lock Icon Appears when Door Lock is on
	14 Recording Icon Appears when the camera is recording

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 for proper rack and pan placement.
- Reduce energy use by cleaning light oven soil with the **SpeedClean** 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.

Changing Settings

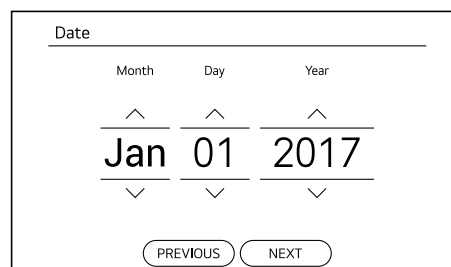
Getting Started

After turning on the oven for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

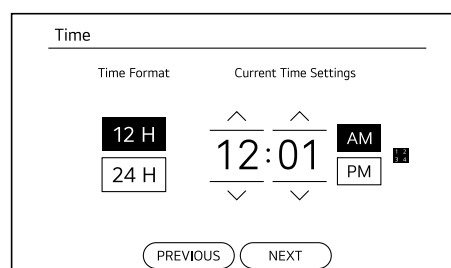
- 1 Press **POWER** on the LCD display.
- 2 After the startup animation, select the desired language and press **NEXT**.



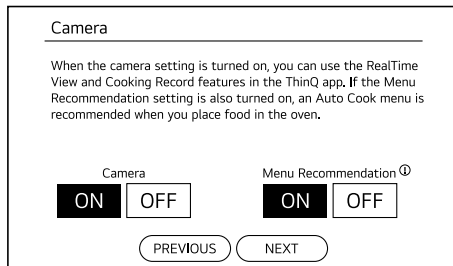
- 3 Scroll the fields up or down to set the correct date and press **NEXT**.



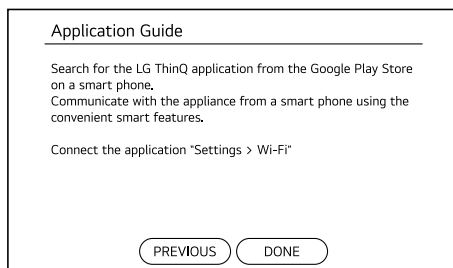
- 4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. Then press **NEXT**.



- 5 Select Camera **ON** or **OFF**. If **ON** is selected, select Menu Recommendation **ON** or **OFF**, and press **NEXT**.



- 6 Read through the application guide in the display and press **DONE**.

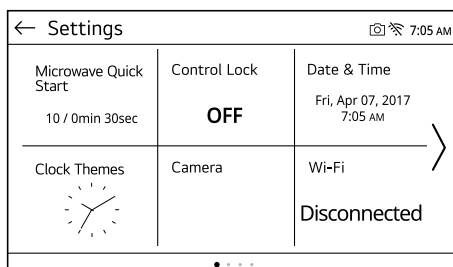
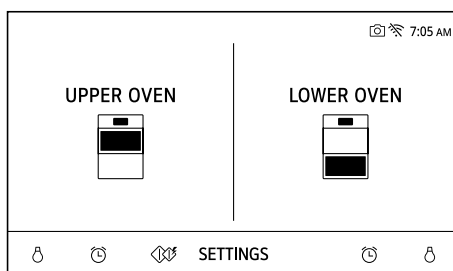


- 7 The mode screen appears in the display.

Settings

To adjust settings after the initial setup, press the display to open the Main screen. Press **SETTINGS** at the bottom center of the Main screen.

Swipe the screen or press the <> arrow keys to navigate through the Settings screens.



Location of Settings

- Page 1: **Microwave Quick Start, Control Lock, Date & Time, Clock Themes, Camera, Wi-Fi**
- Page 2: **Remote Start, Sabbath, Brightness, InstaView, Display, Convection Auto Conversion**
- Page 3: **Language, Volume, Preheat End Light, Temperature Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis**
- Page 4: **Factory Data Reset, Open Source License**

Microwave Quick Start

Use the **Microwave Quick Start** setting to adjust the preset cook time that is activated when you press the **Microwave Quick Start** icon without setting a time. The power level of the microwave can be set from 1 to 10. The preset time can be set from 1 second to 5 minutes.

Setting Cook Time

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen.
- 2 Press **Microwave Quick Start** on the first Settings screen.
- 3 Set the power level and cook time.
- 4 Press **OK**.

Control Lock

The **Control Lock** feature automatically prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the clock or timer and the interior light is turned off.

Lock

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen.
- 2 Press **Control Lock** on the first Settings screen.

16 OPERATION

3 Press **LOCK**.

4 When **Control Lock** is turned on, the lock icon  appears at the top of the display.

Unlock

- 1** Press any part of the screen while **Control Lock** is on.
- 2** A popup screen appears. Press **UNLOCK** for 3 seconds.
- 3** The lock icon disappears from the top of the display.

Date & Time

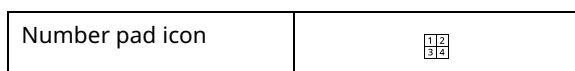
The date and time show in the LCD display when the ovens are not in use.

Setting Date

- 1** Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen. Then press **Date & Time** on the Settings screen.
- 2** Press **Date**, and scroll to set the correct date.
- 3** Press **OK**.

Setting Time of Day

- 1** Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen. Then press **Date & Time** on the Settings screen.
- 2** Press **Time**, and scroll to set the correct hour and minutes. You can also press the number pad icon  and enter the desired numbers.



- 3** Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).

4 Press **OK**.

Clock Themes

There are six different clock themes available, including several analog and digital clocks.

Setting Clock Themes

- 1** Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen.
- 2** Press **Clock Themes** on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.
- 3** Select a clock theme and press **OK**.

Camera

The Camera, Menu Recommendation, RealTime View and Cook Record functions are available. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View and Cook Record functions.

Setting Camera

- 1** Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Camera** in the first Settings screen.
- 2** Select **ON** or **OFF** on the left side and press **OK**.
- 3** If **ON** is selected, the Camera icon  appears at the top of the display.



Setting Menu Recommendation

- 1** Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Camera** in the first Settings screen.
- 2** Select **ON** or **OFF** on the right side and press **OK**.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Wi-Fi** in the first Settings screen.
- 2 Follow the instructions in the **Wi-Fi** Guide in the display.
- 3 Select **ON**, **OFF**, or **SET UP** and press **OK**.
- 4 If **ON** is selected, the **Wi-Fi** icon  appears at the top of the display.
- 5 Selecting **RESET** initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops any manual cooking mode on the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Remote Start**.
- 2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.
- 3 If **ON** is selected, the **Remote Start** icon appears at the top of the display.

Remote Start icon	
-------------------	---

Sabbath Mode

This feature is only available on the lower oven.

Sabbath Mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the oven is in **Sabbath Mode**, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. Only the cooking mode and set temperature appear in the display.

NOTE

- If the oven light is turned on and the **Sabbath Mode** is active, the oven light will turn off. **Sabbath Mode** can only be used in **Bake mode**.

Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The **Probe** function is not available in **Sabbath Mode**.
- 2 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Sabbath**.
- 3 Read the instructions, and press **NEXT**.
- 4 Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes. If only using one oven, press **START**.
- 5 To stop **Sabbath Mode**, press **POWER** on the LCD display.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in **Sabbath Mode**, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in **Sabbath Mode**, but the oven will be off.

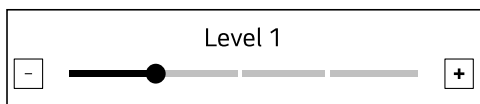
Brightness

Adjust the brightness of the LCD display from 20 % to 100 % in increments of 20 %.

18 OPERATION

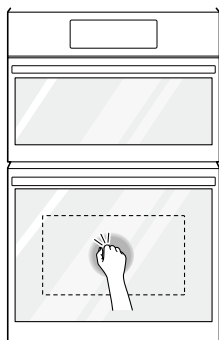
Setting Display Brightness

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Brightness**.
- 2 Adjust the display brightness by pressing and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by pressing **+** or **-**.
- 3 Press **OK**.



Instaview

This feature is only available on the lower oven. Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



CAUTION

- Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury.

NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light does not turn off automatically.
- The **InstaView** function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.

- The **InstaView** function is disabled during **Self Clean**, **Control Lock**, **Sabbath Mode** and initial power input (on some models only).
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the **InstaView** function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the **InstaView** function.

Setting Instaview

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **InstaView**.
- 1 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

Display

Set the length of time before the display sleeps. There are three options you can select.

- **ON** : Always on
- **OFF** : Automatically turns off if idle for 30 minutes.
- **NIGHT OFF** : Turns off from 10:00 PM to 5:00 AM.

Setting Display Option

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Display**.
- 2 Select the desired option and press **OK**.

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking.

Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

For example, select **Convection Bake** and enter 350 °F. The temperature will auto-convert to 325 °F and display the converted temperature.

Convection Auto Conversion is turned **ON** by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Convection Auto Conversion**.
- 2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.
- 3 When **Convection Auto Conversion** is **ON**, the icon appears at the top of the display.

Convection Auto Conversion icon	
---------------------------------	---

NOTE

- If **Convection Auto Conversion** is **ON**, the icon flashes in the display while cooking in a convection mode.

Language

Set the display language to English, Spanish, or French.

Selecting a Language

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Language**.
- 2 Select the desired language and press **OK**.

Volume

Adjust the volume of the oven controls.

Setting the Volume

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Volume**.
- 2 Select **MUTE**, **LOW**, or **HIGH** and press **OK**.

Preheat End Light

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

You can turn the preheat end light on or off.

Setting the Preheat End Light

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Preheat End Light**.
- 2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

Temperature Adjustment

Your new oven may cook differently than 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.

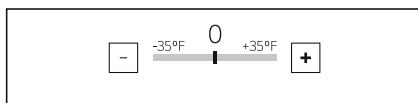
NOTE

- 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.

Adjusting the Thermostat

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Temperature Adjustment**.
- 2 To make large adjustments, drag the central indicator toward the **+** or **—** ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap **+** or **—** to raise or lower the thermostat in 1-degree increments. Tap and hold **+** or **—** to scroll up or down the scale.
- 3 When the desired change appears above the range, press **OK**.

20 OPERATION



Temperature Units

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit or Celsius units.

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Temperature Units**.
- 2 Select °F or °C and press **OK**.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ can be run through a smartphone application or by calling for support. Place your smartphone's mouthpiece near the top left corner of the screen. See "**Smart Diagnosis Function**" in the Smart Functions section for detailed instructions.

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Smart Diagnosis™**.
- 2 Press **START** to start the diagnostic tone.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

CAUTION

- All stored data will be deleted.

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the fourth Settings screen, and press **Factory Data Reset**.

- 2 If you want to reset data to the factory defaults, press **RESET** and then **OK**.

Open Source License

This screen displays a list of the open source software contained in this product. Refer to the indicated licenses for the terms and conditions of their use.

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.

- 2 Press **Open Source License**.

Oven Cooling

The oven cooling icon appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation. The icon disappears if the oven temperature is below 210 °F (100 °C).

Oven Cooling Icon	
-------------------	---

Timer

The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer 1 or 2 finished" appears in the display.

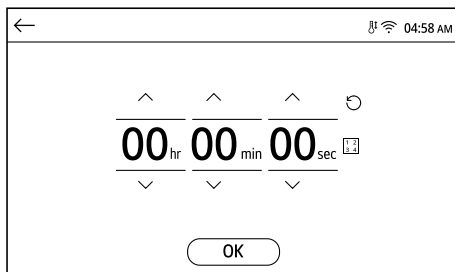
Setting the Timer

- 1 Press either clock icon at the bottom of the display.

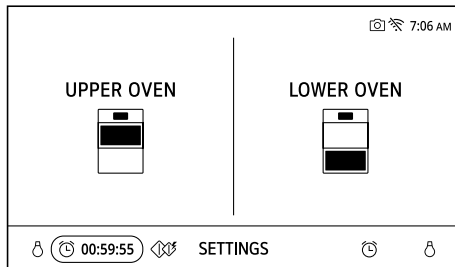
Clock icon	
------------	---

- 2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly, and press **OK**.

Number pad icon	
-----------------	---



- 3** The time remaining appears next to the clock icon in the display.



Adjusting or Cancelling the Timer

- Press the remaining time next to the clock icon in the display.
- To cancel the timer, press the Reset icon in the popup. Then press **OK**.
- To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then press **OK**.
- The remaining time in the display is adjusted.

Operating the Upper Microwave Oven

Before Using

⚠ WARNING

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.

- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
- Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
- Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.

NOTE

- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. It may be damaged or broken.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the **Cookware Guide** section for more information.
- To avoid breakage, allow cookware to cool before rinsing or submerging in water. Always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate the oven.

Microwave Cookware Guide

Microwave-Safe Cookware

Use microwavable cookware.

⚠ WARNING

- Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

Ovenproof Glass

- Ovenproof glassware that is treated for high intensity heat so it is heat-resistant is microwave-safe.
- Use utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metal rims.
- Do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter when heated.

China

- Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramics, and platters without metal rims or handles. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.

22 OPERATION

• Plastic

- **Plastic Storage Containers:** Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Do not use them when cooking food for long periods or at high power levels, as the hot food will eventually warp or melt the plastic.
- **Plastic wrap (as a cover):** Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
- **Plastic Cooking Bags:** Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
- **Plastic Microwave Cookware:** A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

• Paper

- Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.
- Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.
- Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

• Tableware

- Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.

Microwave-Unsafe Cookware

• Metal Containers/Metal Decoration

- Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.
- Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and

cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

- Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.

• Aluminum Foil

- Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing.
- Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
- Keep ALL aluminum foil at least 1" (2.54 cm) from the side walls and door of the oven.

• Wood

- Wood bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.
- Baskets react in the same way.

• Tightly Covered Cookware

- Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers.
- Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking.
- Tightly closed pouches could explode.

• Brown Paper

- Avoid using brown paper bags.
- They absorb too much heat and could burn.

• Flawed or Chipped Cookware:

- Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.

• Metal Twist Ties

- Remove metal twist ties from plastic or paper bags.
- They become hot and could cause a fire.

Cooking Tips

Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. Directions given in recipes to elevate, stir, etc., are the minimum steps recommended. If food is overcooked (dry), undercooked, or unevenly cooked, make adjustments before or during cooking to correct the problem.

• Overcooked or Dry Food

- **Sprinkling:** Sprinkle low-moisture foods such as roasts and vegetables with water before cooking, or cover them to retain moisture.
- **Density:** Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
- **Shielding:** Cover the corners of square dishes with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Don't use too much foil, and secure the foil to the dish. Foil can cause arcing if it gets too close to the oven walls during cooking.
- **Bones and Fat:** Bones conduct heat, and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.

• Undercooked Food

- **Covering:** Cover food with a microwave-safe lid, parchment paper (not waxed paper), or plastic wrap to trap heat and steam and cook food more quickly.
- **Standing Time:** Let food stand for several minutes after it is removed from the oven to allow it to finish cooking and help flavors blend and develop.
- **Quantity:** The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.
- **Temperature:** Ice-cold ingredients take much longer to cook than room temperature ingredients.

• Unevenly Cooked Food

- **Stirring:** Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
- **Arranging:** Turn food over several times during cooking. The upper portions of thick foods cook more quickly than the lower portions. Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.
- **Shaping:** Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.

• Foods with Skin, Shell or Membrane

- **Skin or Membrane:** Pierce the outsides of foods like potatoes, sausages, or egg whites or yolks before cooking.
- **Shell:** Pierce or remove the shells from eggs, clams, oysters, or other shelled foods before cooking.

• Testing if Cooked

- Microwaves cook food quickly, so test food for doneness frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, should be removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5 °F (3 °C) and 15 °F (8 °C) during standing time.

• Defrosting Tips

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from their original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap close to the food will hold steam and heat, which can cause the outer surface of the food to be cooked.
- Remove any metal twist ties.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
- If food is foil wrapped, remove the foil and place the food in a suitable container.
- The length of defrosting time varies depending on the shape of the food and on how solidly the food is frozen.
- As food begins to defrost, separate the food into pieces so that they can defrost more easily.
- Turn over food during defrosting or standing time. Separate into pieces and remove food as required.
- Let food stand after defrosting. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- When using Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Slit the skins of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Place food in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.
- Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still frozen solid in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
- Depending on the shape of the food, some areas may defrost more quickly than others.

24 OPERATION

- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- For best results, shape ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.

Microwave Quick Start Mode

Use this to quickly add 30 seconds to microwave cooking time.

To use, press the **Microwave Quick Start** icon at the bottom left side of the screen.

Microwave Quick Start icon	
--------------------------------------	---

Microwave Power Levels

This microwave oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

Power Level	Use
10 (100%)	• Boiling water • Browning ground beef • Making candy • Cooking whole poultry, poultry pieces, fish & vegetables • Cooking tender cuts of meat
9 (90%)	• Reheating rice, pasta & vegetables
8 (80%)	• Reheating prepared foods quickly • Reheating sandwiches
7 (70%)	• Cooking egg, milk and cheese dishes • Melting chocolate
6 (60%)	• Cooking veal • Cooking whole fish • Cooking puddings and custard

Power Level	Use
5 (50%)	• Cooking ham, whole poultry and lamb • Cooking rib roast and sirloin tip
4 (40%)	• Thawing meat, poultry and seafood
3 (30%)	• Cooking less tender cuts of meat • Cooking pork chops and roasts.
2 (20%)	• Taking chill out of fruit • Softening butter
1 (10%)	• Keeping casseroles and main dishes warm • Softening butter and cream cheese

Microwave Mode

Cooking at High Power Level

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Microwave** in the cooking mode screen.
- 2 Set the cook time. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- 3 Press **START** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds.

Cooking at Lower Power Levels

High power cooking does not always give the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. The oven has 9 power settings in addition to HIGH.

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Microwave** in the cooking mode screen.
- 2 Set the cook time in the display.
- 3 Set the power level in the display.

4 Press **START** to start cooking.

- When the cook time is over a melody sounds.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Defrost Mode

The oven has 4 preset defrost modes. The Defrost Menu shows the suggested defrost mode for various foods. This defrost function conveniently chimes during the mode to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food.

- **1: Meat** mode
- **2: Bread** mode
- **3: Fish** mode
- **4: Poultry** mode

Setting the Defrost Function

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **Defrost** in the cooking mode screen.
- 2** Set the type of food in the display.
- 3** Set the weight in the display.
- 4** Press **START** to start defrosting.

To Stop the Defrost Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- The countdown appears in the display after **START** is pressed. The oven chimes once during the defrost cycle.
- At the chime, open the oven door and turn the food over. Remove any food that has thawed. Return the still frozen items to the oven and press **START** to complete the defrost cycle.

Weight Conversion Table

Most food weights are given in pounds and ounces. If using pounds, food weights must be entered into Auto Defrost in pounds and tenths of pounds (decimals).

Use the following table if necessary to convert food weights to decimals.

Ounces	Decimal Weight
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (One-half pound)
9.6	0.6
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (One pound)

ENGLISH

Defrost Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

Meat (0.1 - 6.0 lbs)

- Beef: Ground beef, round steak, stew cubes, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patties
- Lamb: Chops, rolled roast
- Pork: Chops, hot dogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage
- Veal: Cutlets (1 lb., ½ inch thick)
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-15 minutes

Bread (0.1 - 2.0 lbs)

- Sliced bread, buns, baguettes, etc.
- Separate slices and place between paper towels or on flat plate.
- Turn food over at beep.
- Standing time: 1-2 minutes

Fish (0.1 - 4.0 lbs)

- Fish: Fillets, whole steaks
- Shellfish: Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-10 minutes

26 OPERATION

Poultry (0.1 - 6.0 lbs)

- Poultry: Whole, cut-up, breast (boneless)
- Cornish Hens: Whole
- Turkey: Breast
- Rinse chicken with tap water and let stand for 60 minutes after defrosting for better results.
- Turn food over at beep.
- Standing time: 60 minutes

Popcorn Mode

Prepare microwave popcorn simply and easily, one bag at a time.

- Place one bag only (50 - 100g) of prepackaged microwave popcorn on a microwave-safe / oven-safe dish on the turntable. The package should be at room temperature.

Setting the Popcorn Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Popcorn** in the cooking mode screen.
- 2 Press **START**. The Popcorn function starts.

To Stop the Popcorn Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

CAUTION

- Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.
- Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial packages designed for microwave ovens.
- Never try to pop popcorn in a paper bag that is not microwave-approved.
- Overcooking may result in the popcorn being burnt and smoking badly.
- Do not repop unpopped kernels in the microwave.
- Do not reuse popcorn bags.
- Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.
- Do not leave microwave unattended while popping corn.
- Follow directions on bag.

NOTE

- When popping prepackaged popcorn, place the bag carefully in the oven so it does not touch the walls as it rotates. Fold the ends of the bag up and toward the center of the bag.



- If popcorn bag size is not known, follow manufacturer's instructions and do not use this feature.
- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Do not reuse bag. Overcooking can result in an oven fire.
- Prepare only one bag at a time.
- Do not use popcorn popping devices in microwave oven with this feature.
- Do not leave microwave unattended while cooking popcorn.

Air Fry Mode

The Air Fry function is specially designed for oil free frying. This function allows you to manually select the temperature and cook time. To automatically air fry common foods, select the Auto Cook Air Fry mode under More Modes. Air Fry temperatures range from 300 °F to 425 °F.

Setting the Air Fry Function

Example: Air Frying for 9 minutes 30 seconds at 425 °F

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Air Fry** in the cooking mode screen. 400 °F appears in the display.
- 2 Press numbers to set the oven temperature.
- 3 Press numbers to set the cook time.
- 4 Press **START**. The oven begins to heat.

- 5** Press **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.

Air Fry Menu

- Arrange food evenly in a single layer.
- For best results, turn food over 1 - 2 times during cooking.
- Cookware: Air Fry Pan on the rack on the metal tray
- **Fresh shrimp** (6 - 12 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Frozen chicken nuggets** (5 - 10 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 14 - 18
- **Frozen chicken tenders** (6 - 14 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 25
- **Frozen chicken wings** (5 - 18 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 21 - 26
- **Frozen churros** (4 - 8 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 375 °F / 10 - 13
- **Frozen french fries** (5 - 10 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade french fries** (6 - 12 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade potato wedges** (8 - 16 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 27
- **Mixed vegetable** (6 - 12 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 400 °F / 17 - 23

Broil Mode

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

Setting the Broil Function

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **Broil** in the cooking mode screen.
- 2** Set the cook time. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- 3** Press **START**. The oven begins to heat.

Changing the Broil Settings

- 1** Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings.
- 3** Press **START**.

To Stop Broiling

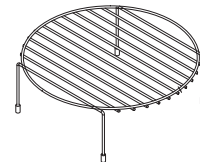
Press **STOP** in the display, and press **YES**.

CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

- For best results, use the rack when broiling in the upper oven.



Convection Bake Mode

During Convection Bake, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. The convection cooking temperature ranges from 100 °F (37 °C) to 450 °F (230 °C). It is best to preheat the oven when convection cooking.

NOTE

- Reduce oven temperature by 25 °F from the temperature recommended on packaged foods. The baking time may vary according to the food condition or individual preference.

Setting the Convection Bake Function

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **Convection Bake** in the cooking mode screen.

28 OPERATION

- 2 Set the temperature. Scroll through the numbers on the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- 3 If desired, set the cook time.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

Changing the Convection Bake Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- When the oven reaches the set preheat temperature, a melody will sound. The oven automatically holds that temperature for 30 minutes.
- The oven temperature drops very quickly when the door is opened; however, this should not prevent food from being fully cooked during normal cooking time.

Soften Mode

The oven uses low power to soften foods such as butter, cream cheese, frosting, and ice cream. See the following table.

Setting the Soften Mode

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Soften** in the cooking mode screen.
- 2 Set the type of food in the display.
- 3 Set the weight in the display.
- 4 Press **START**.
- 5 When the cook time is over a melody sounds.

To Stop the Soften Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Soften Table

- **1. Butter** (1/2 , 1, 2 sticks)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **2. Ice cream** (1 pint, 1 quart)
 - **Cookware:** Glass tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Remove lid and cover. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.
- **3. Frosting** (16 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **4. Cream cheese** (3, 8 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.

Melt Mode

The oven uses low power to melt foods such as butter, caramel, cheese, chocolate, and marshmallows. See the following table.

Setting the Melt Mode

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Melt** in the cooking mode screen.
- 2 Set the type of food in the display.
- 3 Set the weight in the display.
- 4 Press **START**.
 - When the cook time is over a melody sounds.

To Stop the Melt Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Melt Table

- **1. Butter** (1/2, 1, 2 sticks)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** After cooking, stir to complete melting.
- **2. Marshmallow** (5, 10 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** After cooking, stir to complete melting.
- **3. Chocolate** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. After cooking, stir to complete melting.
- **4. Cheese** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated

- **Instructions:** Use processed cheese food only. Cut into cubes. After cooking, stir to complete melting.
- **5. Caramel** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** After cooking, stir to complete melting.

Warm Mode

This function maintains an oven temperature of less than 230 °F. This function should not be used to reheat cold food. This function keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours this function shuts the oven OFF automatically.

Setting the Warm Mode

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Warm** in the cooking mode screen.
- 2 Select the temperature level: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.
 - **LOW:** 140 °F - 160 °F (60 °C - 71 °C)
 - **MEDIUM:** 160 °F - 195 °F (71 °C - 91 °C)
 - **HIGH:** 195 °F - 230 °F (91 °C - 110 °C)
- 3 Select the type: moist, crisp.
- 4 Press **START** to start warming.

To Stop the Warm Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

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

Proof Mode

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

30 OPERATION

Setting the Proof Mode

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Proof** in the cooking mode screen.
- 2 Press **START** to start proofing.

To Stop the Proof Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

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 hold foods at safe temperatures. Use the Warm function to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

Sensor Cook Mode

Use Sensor Cook to heat common microwave-prepared foods without needing to program times and power levels. Sensor Cook has preset programs for 9 food categories. See the Sensor Cook Menu for more information.

About Features

This function reheats favorite foods without selecting cooking times and power levels. The oven automatically determines the required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it tells the oven how much longer to heat.

The display shows the remaining heating time. For best results when sensor cooking, follow these recommendations.

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.

- Do not open the door during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

- Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
- Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
- Be sure the outside of the cooking container and the inside of the upper oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Setting the Sensor Cook Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **SENSOR COOK** in the cooking mode screen.
- 2 Press a category to filter the options.
- 3 Press **START**.
 - When the cook time is over a melody sounds.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Sensor Cook Menu

Refer to the information below to set the desired menu item and see the recommended amounts.

- **1. Beverage** (1 - 2 cups[†])
 - Cookware: Mug or microwave-safe cup on the glass tray
 - Food temperature: Room
 - Instructions: Use microwave safe mug or cup without covering. After cooking, stir to complete reheating.

⚠ CAUTION

- Be careful! The beverage will be very hot. Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.

- **2. Casserole** (10-20 oz)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **3. Chicken** (16-20 oz)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **4. Pasta** (1/2-2 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated (precooked)
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **5. Pizza** (1-3 slices)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: This is a reheat function for leftover pizza. Use microwave safe plate without covering.
- **6. Plate of food** (1 serving)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe plate. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **7. Rice** (1/2-2 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated (precooked)
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **8. Soup** (1-4 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Room
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

- **9. Vegetable** (1-4 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

WARNING

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore, care must be taken when handling the container.

[†] 8 oz (240 ml) per cup

Auto Cook Mode

Use this function to heat common prepared foods without selecting cooking times and power levels. This function has preset programs for 28 food items.

Setting the Auto Cook Mode

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **AUTO COOK** in the cooking mode screen.
- 2** Press a desired menu in the display.
- 3** Scroll through or tap the arrow key to select recommended amounts. Press **NEXT**.
- 4** Follow the recommendations in the display regarding accessories.
- 5** Press **START**.

Auto Cook Menu

Refer to the information below to set the desired menu item and see the recommended amounts.

- **1. Bacon** (3-4 or 5-6 slices)
 - **Cookware:** Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available.

32 OPERATION

- **2. Bagels** (1 or 2-3 bagels)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **3. Baked Potatoes** (1, 2, 3-4 potatoes (7-9 oz/ea))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Pierce each potato several times with a fork.
- **4. Brownies** (8" X 8", 9" X 13")
 - **Cookware:** Microwave-safe cookware on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Spray microwave-safe glass or silicone bakeware with cooking spray. Pour batter into bakeware, spreading it evenly. After cooking, allow to rest for a few minutes.
- **5. Cod Fillets** (1 lb)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **6. Corn Dog** (1-2, 3-4)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **7. Fresh Vegetable** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **8. Frozen Chicken Nuggets** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **9. Frozen Chicken Wings** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **10. Frozen Fries** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **11. Frozen Pizza** (Individual: 6", Regular: 12")
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **12. Frozen Soft Pretzels** (1, 2, 3-4 pretzels)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **13. Frozen Vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **14. Frozen Garlic Bread** (1-2, 3-4, 5-6 pieces)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **15. Hamburger**, 1/2" thick (2, 3-4, 5-6 patties)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **16. Lamb Chops**, 1/2" thick (6-7 oz) (1, 2, 3-4 chops)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **17. Meat Loaf** (9" X 5")
 - **Cookware:** Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Ingredients:**
Ground meat: 28 oz / 800 g, Egg (refrigerated: 4 oz / 115 g, Salt: 1/2 tsp / 2 g)
 - **Instructions:** Place meat mixture into microwave-safe 9" x 5" glass or silicone bakeware.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Room
- **19. Oatmeal** (1, 2 servings)
 - **Cookware:** Large microwave-safe bowl on the glass tray

- **Food temperature:** Room
- **Ingredients:**
1 Serving: Oats 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash
2 Servings: Oats 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
- **Instructions:** Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **20. Pork Chops**, 1/2" thick (1, 2, 3-4 chops)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **21. Quinoa** (1, 2 generous servings)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
1 Serving: Quinoa 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash
2 Servings: Quinoa 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
 - **Instructions:** Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **22. Steak - Ribeye**, 1" thick (14-15 oz) (1, 2 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **23. Rice** (1/2, 1 cup)
 - **Cookware:** Deep and large microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
Rice: 1/2 cup (96 g), 1 cup (192 g)
Water: 1 cup (230 g), 2 cups (460 g)
Salt: Optional
 - **Instructions:** Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 5-10 minutes.
- **24. Salmon Steak**, 1" thick (1, 2, 3-4 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **25. Sausage** (1-6, 7-14 links)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **26. Sirloin Steak**, 1" thick (18-21 oz) (1, 2 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **27. Tenderloin** (3/4, 1 1/2 lb)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **28. Canned Vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Transfer canned vegetables to microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

⚠ WARNING

- Do not use recycled paper products in the upper oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.
- NEVER use paper products in the convection oven.

Speed Cook Mode

This feature uses power from a halogen light, heaters, and microwaves simultaneously to allow quick cooking.

⚠ CAUTION

- When using this function, remember that the oven, door and dishes will be very hot.
- Do not use coverings, containers or cooking bags made of foil, plastic, wax or paper when speed cooking.

34 OPERATION

NOTE

- Power levels only can be selected from 1 to 4 (10% to 40%). Each power level gives you heater power and microwave energy for a certain percentage of the time.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Setting the Speed Convection Function

Use this mode for roast meat, roast chicken, roast vegetables, frozen pizza, cake, pies and breads.

- Press **UPPER OVEN** and select **SPEED COOK** and **Speed Convection** in the cooking mode screen.
- Set the power level in the display.
- Set the temperature. Scroll through the numbers on the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	--

- Set the cook time. Press the arrow key on the right side of the display to set the cook time.
- Press **START**. The oven begins to heat.

Setting the Speed Broil Function

Use this mode for steaks, chicken fillets, fish or seafood.

- Press **UPPER OVEN** and select **SPEED COOK** and **Speed Broil** in the cooking mode screen.
- Set the power level and cook time in the display.
- Press **START**. The oven begins to heat.

Changing the Speed Cook Settings

- Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- Adjust the settings.

Operating the Lower 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.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heater turns off. The heater turns back on automatically once the door is closed.
- 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.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. 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.

⚠ WARNING

- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.

Using Heavy Duty Racks and Offset Rack

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

⚠ CAUTION

- Reposition 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.

- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.
- When using the Menu Recommendation function, do not place the offset rack in the first or second rack position from the bottom.

Removing Racks

1 Pull the rack straight out until it stops.

2 Lift 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.

Using Gliding Oven Racks

The gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

⚠ CAUTION

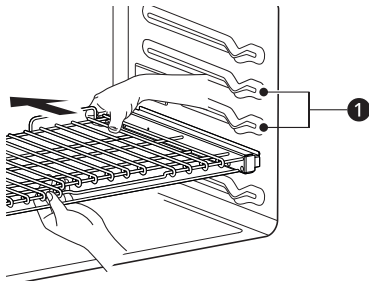
- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.

Installing Gliding Racks

1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.

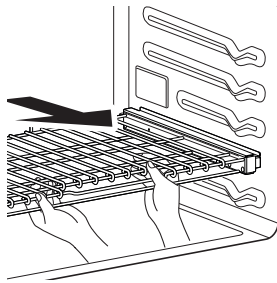
2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.

36 OPERATION



① Rack guides

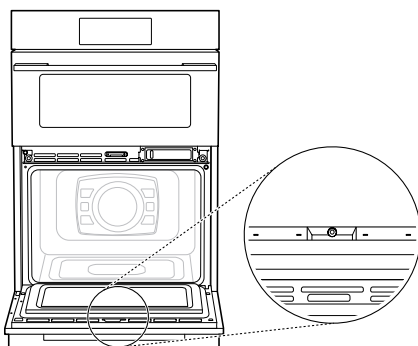
- 3 Once the rack is secured in the back, pull the entire rack forward until the rack locks into place.



Removing Gliding Racks

- 1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift it. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.
- 2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

Camera



Before Using Camera

⚠ WARNING

- To avoid burns or other injuries, make sure the oven and oven door are cool before cleaning them.

⚠ CAUTION

- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass because they can scratch the surface. This may cause the camera recognition to perform poorly.

NOTE

- Before using the camera function, clean the oven door glass.
- If the oven door glass is dirty, run the Self Clean function.
- The Camera function does not operate when the lower oven is in a cleaning mode.
- The LED in the door stays on while the camera function is operating.

Menu Recommendation

The camera in the oven can recognize food and recommend techniques, cook times and temperatures. If the Camera function and the Menu Recommendation function are On, the oven automatically displays recommendations when you put food items in the oven and close the door.

Using Menu Recommendation

- 1 Put food items in the oven and close the door.
- 2 After the camera recognizes the item, the display shows the recommended options.
- 3 Press a category to filter the options.
- 4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

6 Press **START**.

NOTE

- After the camera recognizes the food item, follow the Auto Cook Guide for details.
- If the camera does not recognize the food, follow the instructions in the camera setting menu on the oven.
 - Place the food in the center of the rack on the provided accessories.
 - Clean the oven door glass around the camera if it is dirty.
 - If the menu matching issue persists, check the available menus in Auto Cook.
- The Menu Recommendation function does not operate if the lower oven is in any cooking mode or cleaning mode.
- The recognition rate may be affected by the container and accessories used. For best results, use the accessories provided by LG.
- The recognition rate is affected by food size, shape, and condition before cooking. For best results, follow the Auto Cook Guide.

RealTime View

See video from inside the oven while cooking using the **LG ThinQ** application. You can also take photos. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View function.

Using RealTime View

- 1 Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.
- 2 Select the connected oven to operate.
- 3 Press **RealTime View**.
- 4 Press the  icon on the screen.
- 5 If the application is connected to the oven, the inside of the product can be seen on a smartphone.

NOTE

- If the inside of the product is not clearly visible through the camera, clean the oven door glass near the camera lens.
- If the Wi-Fi is not connected, data charges may apply.
- If the network signal is not strong enough, the video could lag.
- You may appear on screen if using the oven during monitoring.
- You can monitor the oven in real time, even when the LCD is turned off in the standby mode.
- If the oven is empty or the food is not placed appropriately, the screen in the app may not display clearly.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.

Cook Record

The camera can record the cooking process and make a time-lapse video. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the Cook Record function.

Using Cook Record

- 1 Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.
- 2 Select the connected oven to operate.
- 3 Turn on the Cooking Record function.
- 4 Select the desired video time: 5 seconds, 10 seconds or 20 seconds.
- 5 Cook while the oven is connected to Wi-Fi.
- 6 After the end of the cook, the time-lapse video is saved.

NOTE

- If the Wi-Fi connection of the product is unstable, the camera may not operate properly.

38 OPERATION

NOTE

- Shots will be captured starting at least 4 minutes into the cook time. Videos are stored for 72 hours, and up to 10 videos can be stored at once.
- Videos are stored in the **LG ThinQ** app. They can be saved to the smartphone's album or shared.

Bake Mode

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

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Bake** in the cooking mode screen.
 - 2 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.
- | | |
|-----------------|--|
| Number pad icon | |
|-----------------|--|
- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
 - 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
 - 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 6 A chime sounds once preheating is complete.
 - 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

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

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- 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.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spills 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.

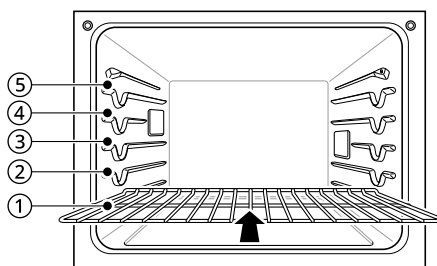
Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

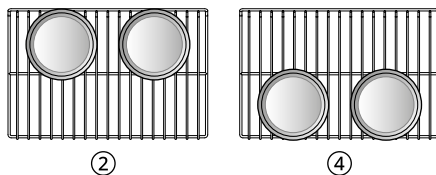
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.

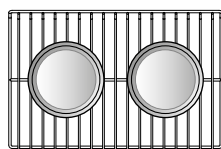
If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" (25 mm) to 1 1/2" (38 mm) of air space around them.



Multiple Rack Position



Single Rack Position



Baking Rack Guide

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, frozen pies	③
Bundt or pound cakes	②
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	③
Casseroles	②
Turkey, roasts, or ham	①

Type of Food	Rack Position
Frozen pizza	③
Roast chicken	②

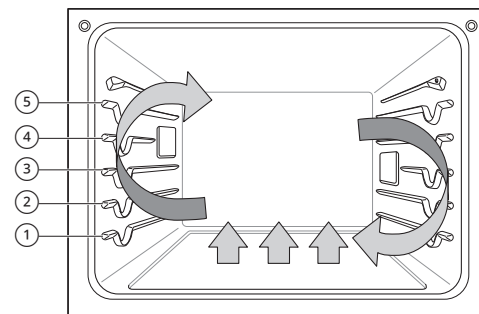
NOTE

- When baking cakes and cookies on multiple racks, use the Convection Bake mode and place racks in positions ② and ④.

Convection Bake and Roast 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.

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).



Using Convection

- Press **LOWER OVEN** and select **Convection Bake** or **Convection Roast** in the cooking mode screen.
- Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly. If Convection Auto Conversion is turned on, the temperature after preheating will be 25 °F / 14 °C lower than the entered temperature.
- If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow

Number pad icon	
-----------------	--

40 OPERATION

key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **STOP** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.
- The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

- 1 Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Tips for Convection Baking

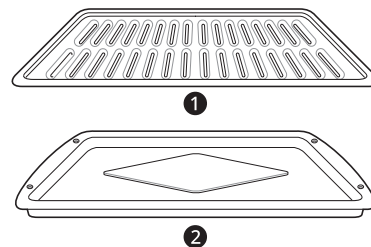
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position ③. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions ② and ④.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

Tips for Convection Roasting

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.

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

- 1 Place the oven rack in position ① or ②.
- 2 Place the grid ① in the broiler pan ②.



- 3 Place the broiler pan on the oven rack.

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.

Air Fry

This feature automatically increases the entered temperature by 45 °F (25 °C) for optimal performance when using Air Fry.

The Air Fry mode on the lower oven can be programmed to cook at any temperature from 300 °F (150 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 400 °F (205 °C).

The Air Fry function is specially designed for oil-free frying.

Setting the Air Fry Mode

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Air Fry** in the cooking mode screen.
- 2 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Press **START**.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

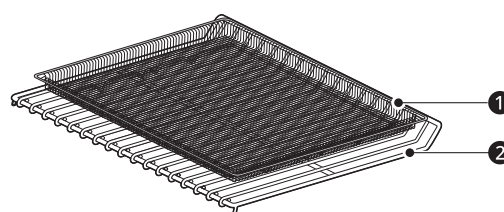
Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Wet batters and coatings will not crisp or set when using the Air Fry mode.

Tips for Air Fry

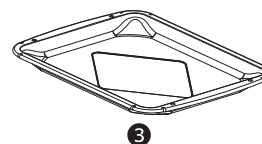
- For best results, use the provided air fry tray.
 - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



① Air Fry Tray

② Heavy Duty Rack

- If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined broiler pan.



③ Broiler Pan

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional air fry tray available from LG or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.

42 OPERATION

- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck breasts, or some plant-based proteins.

CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon

monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (**EasyClean** or **SelfClean**) regularly, depending on how often and what types of food you **Air Fry**.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined baking pan on a rack in position ② to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

† High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	25	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	50	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	40	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	425	③	30-40	
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	35	400	③	25-35	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	400	③	25-35	-
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings [†]	40	450	③	25-35	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks [†]	70	450	③	30-40	
Thighs	40	450	③	25-35	
Breasts	40	450	③	25-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	③	15-25	-
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	400	③	15-25	-
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	400	③	15-25	-
Frozen Coconut Shrimp	25	400	③	15-25	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	400	③	15-25	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	400	③	15-25	-
Mixed Vegetables	35	425	③	13-23	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

RapidHeat Roast(+) Mode

The RapidHeat Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat

from the upper and lower heating elements and heated air from the back heating element results in crispier food and shorter cooking times.

44 OPERATION

RapidHeat Roast is especially good for medium sized poultry (about 3.3 lb.)

The RapidHeat Roast+ feature (on the lower oven only) uses steam to roast poultry with more browning than the normal RapidHeat Roast function.

NOTE

- The recommended cook time is 55~65 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.
- RapidHeat Roast(+) is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast(+) function.
- If the descaling reminder appears, press **OK** to run the Descaling function.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Setting the RapidHeat Roast(+) Function

NOTE

- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the RapidHeat Roast+ mode.

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Rapidheat Roast(+)** in the cooking mode screen.
- 2 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.

- 4 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Broil Mode

Setting the Oven to Broil

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

Keep the oven door closed while broiling. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking food.

CAUTION

- Do not use a grid without a broiler pan. 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.
- 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 cause a grease fire to spread and cause personal injury.

- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
 - Keeping the door closed when broiling
 - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

NOTE

- This appliance 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 OPEN** appears on the display. Close the door and reset the Broil function.

- 1 Place the food on the broiler pan grid.
- 2 Press **LOWER OVEN** and press **Broil** in the cooking mode screen.
- 3 Scroll to set the desired temperature: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.
- 4 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 5 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 7 A chime sounds once preheating is complete.

NOTE

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **STOP** in the display to cancel Broil at any time.

Changing the Broil Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings.
- 3 Press **START**.

To Stop Broiling

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Tips for Reducing Smoke

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.

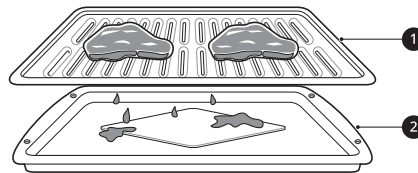
- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 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.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the **LOW** setting.
 - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
 - Using the **HIGH** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the **LOW** broil setting, or switching to the Bake function.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

46 OPERATION

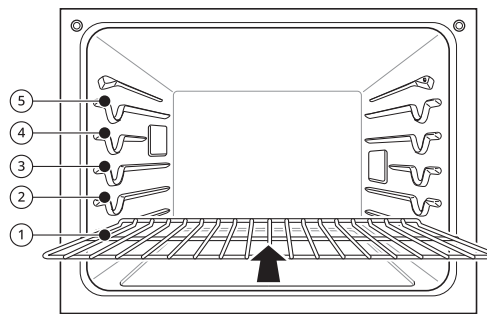
Recommended Broiling Guide

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.



- ❶ Grid
- ❷ Broiler pan



Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (9 patties) 1/2 to 3/4" thick		❶	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks	1" thick 1 to 1 1/2 lb	Rare	❷	6	2-3	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		Medium	❷	7	2-3	
		Well done	❷	8	3-4	
	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lb	Rare	❷	10	4-6	
		Medium	❷	12	6-8	
		Well done	❷	14	8-10	
Chicken	1 whole, 2 to 2 1/2 lb, split lengthwise		❸	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts		❸	20	6-10	

Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz each		③	12-14	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		④ or ⑤	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick		④	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	2 (1 1/2" thick)		④ or ⑤	7	6-8	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1lb.		④ or ⑤	9-10	7-9	
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	Medium	④	6	4-6	Slash fat.
		Well done	④	8	7-9	
	2 (1 1/2" thick) about 1lb	Medium	④	11	9	
		Well done	④	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick)		④ or ⑤	8	3-4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb		④ or ⑤	9	4-6	

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

NOTE

- The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.
- The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.

48 OPERATION

- 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 Mode

This function will maintain an oven temperature of less than 200 °F (93 °C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

Setting the Warm Mode

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Warm** in the cooking mode screen.
- 2 On the display, scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, set a run time.
 - High: 200 °F (93 °C)
 - Medium: 170 °F (77 °C)
 - Low: 140 °F (60 °C)
- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

Changing the Warm Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

- 2 Adjust the settings as desired.

- 3 Press **START**.

To Stop the Warming Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

Proof Mode

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

Setting the Proof Mode

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Proof** in the cooking mode screen.
- 2 On the display, scroll through the numbers to set a proofing time or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	--

- 3 Press **START**. The remaining proofing time appears in the display.

NOTE

- If the proofing time is not set, the oven automatically turns off after 12 hours.

To Stop the Proof Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

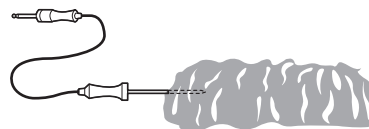
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **"Oven is too hot. Try again after it cools down."** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.
- The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)

Probe Mode

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in the **Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Rapidheat Roast(+), Self Clean, Speed Clean, Warm** or **Proof** modes.

- For thin cuts of meat, insert the probe in the thickest side of the meat.

**Using the Meat Probe Feature****CAUTION**

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element. Failure to follow this warning 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.

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Connect the probe to the jack in the oven. "Probe is connected" pops up in the display and the probe icon appears at the top of the display.

Probe icon	
------------	--

- 3 Press **LOWER OVEN** and select an appropriate cooking mode in the cooking mode screen.
- 4 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.
 - 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).

Number pad icon	
-----------------	--

- 5 If desired, set the delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
- 6 Press **START**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.

50 OPERATION

- 7** When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

NOTE

- Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. See the Recommended Probe Temperature Chart to set the probe temperature.

Changing the Probe Temperature while Cooking

- 1** Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

- 2** Adjust the settings as desired.

- 3** Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- Press **STOP** in the display at any time to cancel a cooking operation.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, **Speed Clean** does not respond.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
Poultry	Whole Chicken or Turkey	Insert in the thickest part of thigh, avoiding bone
	Poultry Breasts or Roasts	
	Duck, Goose, Pheasant	
	Stuffing (Alone or in Bird)	Insert in the thickest part of the dish
Pork & Ham	Fresh Pork	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
	Fresh Ham (Raw)	
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	Insert in the thickest part of the dish
	Casseroles	
Seafood	Whole Fish	Insert in the thickest part of the fish
	Fish Fillet (Side of Fish)	
	Fish Steaks or Portions	

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Target Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare: 120 °F (49 °C) Medium rare: 125 °F (52 °C) Medium: 130 °F (54 °C) Medium well: 135 °F (57 °C) Well done: 140 °F (60 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well done: 170 °F (77 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well done: 160 °F (71 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (63 °C)	
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		

ENGLISH

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The lower oven provides 2 methods of steam cooking: **Steam Combi** and **Sous Vide**.

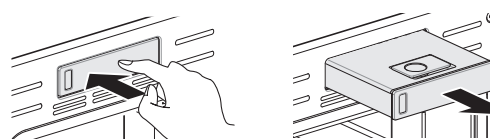
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the lower oven cavity.

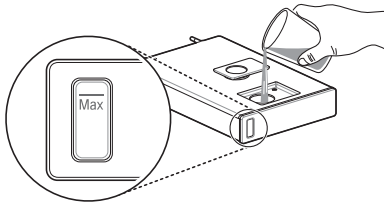
- Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



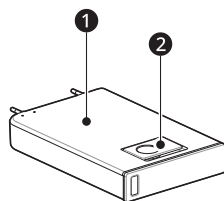
- Remove the tank and place it on a flat surface.
- Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

52 OPERATION

- 4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



- 5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



- 1 Tank cover
- 2 Fill lid

CAUTION

- Make sure the steam feeder tank cover and fill lid are closed before putting the tank in the oven.
- Use potable water only.
- Do not fill the steam feeder tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the steam feeder tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking. Use oven mitts to avoid burns when handling the hot tank.

- 6 Carefully insert the tank into the steam feeder slot, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.

- 7 Slide the tank into the slot until it clicks into place.

Sous Vide

Sous vide cooking uses steam to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches.

It is not necessary to preheat the oven when using sous vide.

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

The lower temperatures and long cooking times used in sous vide cooking provide many benefits.

• Healthier

Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.

• Safe and Convenient

The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.

• Crisp and Moist Results

The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Sous Vide Mode

- 1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.
- 2 Place the heavy duty rack in position ③ and place the sealed food bag on it.
- 3 Press **LOWER OVEN** and select **STEAM COOK** in the cooking mode screen.
- 4 Press **Sous-vide** in the display.
- 5 Select the desired temperature.

6 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

7 Press **START**.

8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

2 Adjust the settings as desired.

3 Press **START**.

To Stop Sous Vide Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- As the temperature in the oven rises, steam may not be visible.

Changing the Sous Vide Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the cook settings screen.

Sous Vide Cooking Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your personal preferences will affect operating times. This guide is only for reference. Adjust the cook time according to your preference.

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Time		
			Min	Target	Max
Beef Steak (Medium rare)	1" thick 14.1-17.6 oz	135	-	2.5 hr.	3 hr.
Chicken Breast	4.2-5.3 oz	149	-	2.5 hr.	3 hr.
Salmon	1" thick 7 oz	140	-	2 hr.	2.5 hr.
Asparagus	2.8 oz / 6 ea 5.6 oz / 12 ea	185	20 min.	30 min.	45 min.

- Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".
- If you use larger cuts of meat, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

Steam Combi

The Steam-Combi mode heats food gradually, using both the oven heating elements and moist steam heat. The oven can be programmed to cook at any temperature from 210 °F (100 °C) to 550 °F (285 °C). Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam Combi

1 Press **LOWER OVEN** and press **STEAM COOK** in the cooking mode screen.

2 Press **Steam Combi** in the display.

3 Select the desired temperature and steam level: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.

4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

5 Press **START**.

54 OPERATION

- 6** Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

- Once **Steam Combi** cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.
- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the **Steam Combi** mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.
- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

- 2** Press a category to filter the options.
- 3** Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 4** Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 5** Press **START**.

Changing the Steam Cook Settings

- 1** Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings as desired.
- 3** Press **START**.

To Stop Steam Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Auto Cook Mode

The Auto Cook function provides guidance for cooking foods or dishes that may be unfamiliar. It contains preset programs for cooking many popular food items, with information on recommended preheating, accessories, and rack position for optimal results.

Setting Auto Cook Mode

- 1** Press **LOWER OVEN** and press **AUTO COOK** in the cooking mode screen.

Auto Cook Guide

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert food and probe before preheating.

NOTE

- When cooking thin cuts of meat, insert the probe into the thickest part of the meat. If the probe is inserted incorrectly, the oven could turn off too soon. See the Probe section for instructions.

Beef				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Beef Tenderloin	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste Instructions Prepare beef tenderloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Roast Beef	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste Instructions Prepare beef sirloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the sirloin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Prime Rib	8~12 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste Instructions Prepare the bone-in prime rib. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the prime rib in the roasting pan.
	Roasting pan	2		
Steak - Ribeye	1~3 lb.	Refrigerated	When, oven beeps, turn food over.	Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare ribeye steaks, about 9~12 oz. each, thickness about 1~1.5 in. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the steaks on the grid on the broiler pan. When oven beeps, turn the steaks over.
	Grid on broiler pan	3		

56 OPERATION

Pork				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Pork Ribs	2~4 lb.	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare bone-in pork ribs, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork ribs on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Pork Chops	2~6 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare bone-in pork chops, about 6 oz. each, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork chops on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Pork Loin	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare pork loin, about 4 inches in diameter, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork loin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Pork Tenderloin	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare pork tenderloin, 2~3 inches in diameter, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		

Lamb				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Rack of Lamb	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Canola oil, kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare rack of lamb, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the rack of lamb on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Bone-in Leg of Lamb	5~7 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Canola oil, kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare bone-in leg of lamb, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the leg of lamb in the roasting pan.
	Roasting pan	2		

Sausage			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Italian Sausage	2~8 EA	Refrigerated	Prepare sausages, about 3.5 oz. each. Spray a rimmed sheet pan with cooking spray. Place the Italian sausages on the half sheet pan and space the sausages 1 1/2 in. apart from each other.
	1/2 Sheet Pan	3	
Hot Dogs	2~8 EA	Refrigerated	Prepare hot dogs, about 2 oz. each. Spray a rimmed sheet pan with cooking spray. Place the hot dogs on the half sheet pan and space the hot dogs 1 1/2 in. apart from each other.
	1/2 Sheet Pan	3	

Fish			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Fish Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the fish fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Cod Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the cod fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Salmon Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the salmon fillets, about 7 oz. each, and 3/4 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Baked Shrimp	1~2 lb.	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the shrimp, peel and devein (if necessary). Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the shrimp on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Tilapia Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the tilapia fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	

58 OPERATION

Fish			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Lobster Tails	1~2 EA	Refrigerated	Ingredients Salt, pepper to taste, 1 tbsp butter - melted Instructions Prepare the lobster tails, about 5 oz. each. Butterfly the lobster tails. Brush with melted butter. Add salt to taste. Place the lobster tails on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Salmon Steak	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the salmon steaks, about 7 oz. each, and about 1.5~2 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the salmon on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Tuna Steak	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Salt, pepper, oil to taste Instructions Prepare the tuna steaks, about 7 oz. each, and about 1.5~2 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the tuna on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	

Poultry				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Spatchcock Chicken	4~6 lb / chicken	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the chicken, about 4~6 lb. Spatchcock the chicken by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the chicken with the skin side up on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Chicken Drumsticks	4~16 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the chicken drumsticks, about 4 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the chicken drumsticks on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Fresh Chicken Wings	10~20 EA	Refrigerated		Ingredients Salt, pepper, oil to taste Instructions Prepare the fresh chicken wings, about 3 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fresh chicken wings on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		

Poultry				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Frozen Chicken Wings	10~20 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the frozen chicken wings, about 3 oz. each. Add salt and pepper to taste, if necessary. Place the frozen chicken wings on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Chicken Breasts	2~8 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the fresh chicken breasts, about 6 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the chicken breasts on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Whole Chicken	5~7 lb / chicken	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the whole chicken, about 5~7 lb. Truss the chicken. Add salt and pepper to taste. Place the whole chicken on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Turkey Breasts	1~4 EA	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the turkey breasts, about 3 lb. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the turkey breasts on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Whole Turkey	12~16 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the whole turkey, about 12~16 lb. Add salt and pepper to taste. Place the whole turkey in the roasting pan.
	Rack in roasting pan	2		
Turkey with Stuffing	12~16 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the turkey, about 12~16 lb. Add stuffing to the cavity of the turkey. Add salt and pepper to taste. Place the turkey with stuffing in the roasting pan.
	Rack in roasting pan	2		
Spatchcock Turkey	7~12 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the turkey, about 7~12 lb. Spatchcock the turkey by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the turkey with the skin side up in the roasting pan.
	Rack in roasting pan	2		

60 OPERATION

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Homemade Lasagna	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	Ingredients 1 lb. ground beef, cooked 32 oz ricotta cheese 2 cups mozzarella cheese 1/2 cup grated parmesan cheese 2 eggs 2 24-oz jars tomato sauce 1 box no-boil lasagna sheets Instructions Serves 6 1) Combine the ricotta cheese, 1 cup of mozzarella cheese and 1/4 cup of parmesan cheese in a bowl. Add the eggs and combine. 2) Spread 1 cup of tomato sauce on the bottom of the baking dish. 3) Lay down 4 lasagna sheets, then 1 cup tomato sauce and 1/2 of the ricotta cheese mixture. Top with half of the cooked meat. 4) Repeat steps 2 and 3. 5) Top with 4 more lasagna sheets and the remaining tomato sauce. 6) Sprinkle with the remaining mozzarella and parmesan cheeses. 7) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 8) Remove the baking dish while preheating and cover with foil. 9) After preheating, place the covered baking dish on the rack. 10) When the oven beeps, remove the foil. 11) Continue baking until cooking is complete.
	13 x 9 inch baking dish	2		

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	Ingredients Bread Crumb Topping 1 cup panko bread crumbs 2 tbsp unsalted butter, melted Macaroni 1 pound elbow macaroni pasta Cheese Sauce 4 tbsp unsalted butter 1/3 cup all-purpose flour 1 tsp ground mustard 1 tsp ground paprika 5 cups half and half 4 oz processed cheese 12 oz sharp white cheddar cheese, shredded 4 oz smoked gouda cheese, shredded 1 tsp Sriracha sauce Instructions Serves 6 Bread Crumb Topping In a bowl, combine the bread crumbs and the melted butter; set aside. Macaroni Cook the pasta in a large pot of boiling, salted water until al dente, according to the package recommendations. Drain and set aside.
	13 x 9 inch baking dish	2		

62 OPERATION

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	Cheese Sauce 1) In the same pot the pasta was cooked in, melt the 4 tbsp butter over medium heat. Add the flour and stir to combine with the butter. 2) Stir the ground mustard and paprika into the butter-flour mixture. Cook this mixture for 2 minutes, stirring frequently. 3) Whisk in the half and half slowly to avoid lumps. 4) Bring the half and half and butter-flour mixture to a simmer, stirring occasionally all the way to the bottom of the pot. 5) Lower the heat and stir frequently for five minutes until the sauce has thickened. 6) Add the processed cheese and stir to melt it into the sauce. 7) Off the heat, add the cheddar and gouda cheeses, a little bit at a time, until all the cheeses are melted into the sauce. 8) Stir in the Sriracha sauce. 9) Add the drained pasta and stir to combine with the cheese sauce. 10) Transfer the pasta and cheese sauce mixture to a casserole dish. 11) Top evenly with the bread crumb mixture. 12) After preheating, place the baking dish in the oven.
	13 x 9 inch baking dish	2		

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Gratin Potatoes	1 casserole (Serves 6-8)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	Ingredients 1 tbsp unsalted butter, room temperature 1 garlic clove, smashed 2 1/2 pounds Yukon Gold potatoes or 4-5 russet potatoes, washed 2 1/2 cups heavy cream 4 oz Gruyere or Parmesan cheese, grated kosher salt and ground black pepper to taste Instructions 1) Generously butter the casserole dish. 2) Rub the smashed garlic clove all over the buttered casserole dish. 3) Cut the potatoes into 1/8 inch thick slices using a knife or a mandolin. 4) Build the dauphinoise by placing a portion of the heavy cream onto the bottom of the casserole dish. 5) Follow this with some of the sliced potatoes, the cheese, and salt and pepper. 6) Add more of the heavy cream and repeat with the potatoes, cheese, and salt and pepper. 7) Continue to build and layer the potatoes to fill the casserole dish. 8) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 9) Remove the baking dish while preheating the oven and cover the top layer of potatoes with parchment paper. Press down on the paper so it touches the potatoes. 10) After preheating, place the covered baking dish directly on the rack. 11) When the oven beeps, remove the parchment paper.
	13 x 9 inch baking dish	2		

64 OPERATION

Pizza			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Frozen Thin Crust	1 pizza (about 18.5 oz)	Frozen	1) Remove the pizza from the packaging. 2) Place the pizza directly on the rack for the image recognition. 3) Remove the pizza while preheating the oven. 4) After preheating, place the pizza directly on the rack.
	Directly On Rack	3	
Frozen Rising Crust	1 pizza (about 29 oz)	Frozen	1) Remove the pizza from the packaging. 2) Place the pizza directly on the rack for the image recognition. 3) Remove the pizza while preheating the oven. 4) After preheating, place the pizza directly on the rack.
	Directly On Rack	3	
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	Ingredients Dough 8 oz all-purpose flour 1/2 tbsp kosher salt 1/2 cup warm water, about 115 °F 1/8 tsp sugar 1/2 tbsp active dry yeast 1 tbsp olive oil + more for brushing Homemade Sauce 1 28-oz can of whole peeled tomatoes (preferably San Marzano) 1 6-oz can of tomato paste, 1 tbsp fresh basil, roughly chopped 2 tbsp olive oil, or olive oil blend, 1 tbsp kosher salt 1/2 tsp black pepper, 1 tbsp granulated garlic, 1 tbsp sugar ※ Store bought sauce can be used instead for simplicity. Pizza 1/2 to 3/4 cup sauce, 8 oz shredded mozzarella cheese
	Pizza Pan	3	

Pizza			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	Instructions Dough 1) In the bowl of an electric stand mixer, whisk together the flour and salt. 2) In a separate bowl, add the water, sugar, yeast, and olive oil. 3) Whisk together the yeast mixture. Set it aside until it foams and bubbles, about 3-5 minutes. 4) Place the mixer bowl onto the mixer stand and attach the dough hook. 5) Add the yeast mixture to the flour and begin mixing the dough on medium speed for 8 1/2 minutes. If the dough is not completely combined, mix for another minute. If the dough is sticking to the bowl, add another 1/4 cup of flour and mix for another minute. If the dough is too dry, add another 1/4 cup of water and mix for another minute. 6) Pick the dough up and begin to form a ball by gently folding the dough under itself. 7) Place onto a lightly oiled sheet pan. 8) Brush the dough ball with olive oil to keep it moist. 9) Cover with plastic wrap and allow dough to rise until doubled in size, about an hour or so. 10) Turn the dough ball onto a lightly floured surface. 11) Begin shaping the dough ball by pressing down with your fingertips into the dough to form a 6-inch-round circle. 12) Use a small amount of flour as needed to prevent sticking.
	Pizza Pan	3	

66 OPERATION

Pizza			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	Sauce 1) Open the cans of tomatoes and empty them into a blender. 2) Roughly chop the basil. 3) Add the tomato paste, chopped basil, and spices to the blender. 4) Blend the ingredients until the sauce is well blended, about 30 seconds. Pizza 1) To stretch the dough, place the dough onto a lightly floured surface and gently press into a circle, flipping several times and adding a pinch of flour if the dough is sticky. Once you have a 6- or 8-inch circle, begin rolling with the rolling pin to gently stretch the dough, turning it slightly to keep the circle shape. 2) Place your pizza dough onto a lightly floured pizza peel or nonstick pizza pan. You can cut the dough with a pizza cutter to form a circle or to make it smaller. 3) Use the dough docker to make indents in the dough. 4) These holes prevent bubbles in your pizza crust. 5) Evenly spread the sauce over the entire surface of the dough, leaving a 1-inch gap around the outer edge of the dough. 6) Place the cheese on top of the sauce. 7) Leave about a half-inch border from the sauce edge. The cheese is going to spread and will stay on top of your pizza this way. 8) Place the pizza pan or peel in the oven for image recognition. 9) Remove the pizza while preheating. 10) After preheating, place the pizza pan on the rack or use the peel to transfer the pizza to a pizza stone. 11) After cooking, cool for 5 minutes before slicing.
	Pizza Pan	3	

Pastries			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Refrigerated Croissants	2~8 EA	Refrigerated	Prepare the croissants. Roll the croissant triangles into croissant shapes. Place the croissants on the ungreased half sheet pan. Place the half sheet pan in the oven for image recognition. Remove the half sheet pan while preheating. After preheating, place the half sheet pan with the croissants back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3	
Frozen Dinner Rolls	2~6 EA	Frozen	Place the frozen dinner rolls on the half sheet pan. Place the half sheet pan in the oven for image recognition. Remove the half sheet pan while preheating. After preheating, place the half sheet pan with the frozen dinner rolls back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3	

Vegetables				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Baby Carrots	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash and peel (if necessary) the baby carrots. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the baby carrots on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Carrots, Diced	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Peel and cut carrots into 1/2~3/4 in. cubes. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the carrots on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
White Mushrooms	5~20 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) If desired, cut mushrooms into halves. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the mushrooms on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		

68 OPERATION

Vegetables				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Asparagus	5~20 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Trim the heartier, woody ends of the asparagus and discard. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the asparagus on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Broccoli	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cut the broccoli into bite-size florets. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the broccoli on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Cauliflower	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cut the cauliflower into bite-size florets. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the cauliflower on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Brussels Sprouts	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cut brussels sprouts in half, or in quarters if they are large. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the brussels sprouts on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Beets, Diced	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Peel and cut beets into 1/2~3/4 in. cubes 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the diced beets on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		

Vegetables				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Sweet Potatoes, Diced	15~30 oz	Room		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Peel and cut sweet potatoes into 1/2~3/4 in. cubes. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the diced sweet potatoes on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Sweet Potato, Whole	1~4 EA (8 oz each)	Room		1) Wash and prick the skin all over the sweet potatoes. 2) Place the sweet potatoes directly on the rack.
	Directly On Rack	3		
Cherry Tomatoes	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash the cherry tomatoes. 2) Remove stems, if present. 3) Brush or lightly spray with oil. 4) Add salt and pepper to taste. 5) Place the cherry tomatoes on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Corn on the Cob	1 sheet (8~12 oz each)	Refrigerated	When oven beeps, turn food over.	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste, 1/2 tbsp. of oil per (1/2) piece Instructions 1) Remove husks and silk from corn cobs and cut cobs in half. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the corn on a half sheet pan. 5) When the oven beeps, turn the food over.
	1/2 Sheet Pan	3		
Green Beans	10~20 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash the green beans. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the green beans on a half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		

70 OPERATION

Potatoes			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Home Fries	15~30 oz	Room	Ingredients For 15 oz of Yukon Gold potatoes 2 tbsp olive oil 1 tsp kosher salt 1/2 tsp ground black pepper 1 tsp smoked paprika 1/2 tsp garlic powder 2 tbsp chopped parsley, for garnish Instructions 1) Dice potatoes into 1" cubes and place on half sheet pan. 2) Season the potatoes with salt, spices, and olive oil. Mix thoroughly. 3) Roast for 20 min depending on the size, stirring halfway through the cooking process. 4) Garnish with fresh herbs for color and serve immediately.
	1/2 Sheet Pan	3	
Potato Wedges	15~30 oz	Room	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash and cut the potatoes into wedges. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the potatoes on a half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	2	
Smashed Potatoes	15~30 oz	Room	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cook russet potatoes in boiling water for 15 minutes and then strain and chill. 2) Combine all spices in a small mixing bowl. 3) Smash the potatoes using the side of a knife to flatten. 4) Place smashed potatoes on a half sheet pan. 5) Add olive oil and seasoning.
	1/2 Sheet Pan	2	

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Apple Pie	1 pie (serves 6)	Room		Ingredients Pie Crust 2 1/2 cups pastry flour, 1 tsp salt, 1 tsp sugar 2 sticks unsalted butter, cut into small pieces and well chilled 4-6 tbsp ice water, as needed Apples 8 tart apples, like Granny Smith 2 tbsp lemon juice, 1/4 cup sugar, 1/2 tsp ground cinnamon 1/2 tsp kosher salt, 1 tbsp unsalted butter, cut into small pieces Instructions Pie Crust 1) Use a food processor with a blade attachment to combine the pastry flour, salt and sugar. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until it resembles coarse meal. 3) Add ice cold water a tablespoon at a time and mix until the dough just comes together. 4) Turn the dough onto a lightly floured counter and bring the dough together. 5) Divide the dough into 2 equal portions and flatten each into a disk. Wrap each in plastic wrap and refrigerate for an hour.
	Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	3		

72 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Apple Pie	1 pie (serves 6)	Room		Apples 1) Peel, core, quarter and thinly slice the apples and place them in a large bowl. 2) Toss the apples with the lemon juice, followed by the sugar, cinnamon, and kosher salt.
	Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	3		To Assemble the Pie 1) On a well floured counter, roll each pie dough out to 12 inches in diameter. Use one rolled out pie dough to line a deep pie pan. 2) Add the apples to the pie pan and dot with 1 tbsp butter. 3) Use the other pie dough to cover the filling. Tuck the top crust under the bottom crust all around. Pinch together to close. 4) Cut a few slits in the top crust to allow steam to escape. In a small bowl, combine 1 egg and 1 tbsp milk. Brush the egg wash over the top crust. 5) Place the pie in the oven for image recognition. 6) Remove the pie while preheating the oven. 7) After preheating, place the pie pan directly on the rack and a foil-lined catch pan on the rack below. 8) Cool on a rack for 1 hour before serving.

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Brownies	1 Pan (serves 6)	Room		Ingredients 1/2 stick unsalted butter, 6 oz semisweet chocolate, chopped 1/2 cup dark brown sugar, 1 cup sugar, 3 large eggs 1/4 cup cocoa powder, 1/2 tsp kosher salt 1/2 cup + 2 tbsp all-purpose flour Instructions Serves 6 1) Line an 8"x8" baking pan with parchment paper. 2) In a microwave-safe bowl, combine the butter and chocolate. 3) Microwave in short intervals and stir after each interval until melted and smooth. 4) Add the sugars and whisk until combined. 5) Add the eggs one at a time, mixing until incorporated. 6) Sift the cocoa powder, salt and flour into the bowl and mix until combined. 7) Pour the batter into the 8"x8" baking pan. 8) Place the baking pan in the oven for image recognition. 9) Remove the pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the pan back in the oven. 11) After cooking, let the brownies cool for 15 minutes in the pan before slicing.
	8x8 inch pan	3		

74 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Scones	1 sheet of 24 scones	Room		Ingredients 2 1/4 cups pastry flour, 2 tsp sugar, 2 tbsp + 1 tsp baking powder 4 1/2 tsp kosher salt, 3 sticks unsalted butter, chilled and cut into small pieces 6 cups all-purpose flour, 3 cups buttermilk Instructions Makes 24 scones 1) Use a food processor with the blade attachment to combine the pastry flour, sugar, baking powder and salt. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until the mixture resembles coarse meal. 3) In a large bowl, combine the all-purpose flour with the mixture from the food processor. 4) Add the buttermilk and mix until the dough comes together. 5) Turn the dough onto a floured surface and roll out to 1 1/2 in. thick. 6) Cut the dough into the desired shape or use a round biscuit cutter. 7) Transfer the cut scones to a parchment lined half sheet pan. 8) Place the half sheet pan in the oven for image recognition. 9) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the scones back in the oven to cook.
	1/2 Sheet Pan	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Sponge Cake	2 cakes	Room		Ingredients 1 cup cake flour, 6 large eggs, separated 1 cup sugar, 3/4 cup sugar for egg yolks, 1/4 cup sugar for egg whites 2 tsp vanilla, 1/4 tsp salt Instructions 1) Grease the bottom and sides of two 9" cake pans with unsalted butter. Line the bottoms of the cake pans with parchment paper and butter the paper. Dust the pans with all-purpose flour. 2) Use an electric mixer with a whisk attachment to combine the egg yolks with 3/4 cup sugar. Beat on medium high for 5 minutes until the egg yolk mixture is thick and pale in color. 3) In a clean bowl, use an electric mixer with a whisk attachment to beat the egg whites until soft peaks form. Slowly add 1/4 cup sugar and continue beating until stiff, glossy peaks form. 4) Fold 1/3 of the yolk mixture at a time into the whipped whites. 5) Sift the cake flour over the egg mixture and gently fold it in. 6) Divide the batter equally between the pans. 7) Place the pans in the oven for image recognition. 8) Remove the pans while preheating the oven. 9) After preheating the oven, place the pans in the oven and bake. 10) Let the cakes cool for 5 minutes before inverting onto a cooling rack.
	9 in. cake pans	3		

76 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Cheesecake	1 cake (serves 6~8)	Room		Ingredients Cookie Crust 1 stick unsalted butter, room temperature 2 tbsp granulated sugar, 1 cup brown sugar, 1 egg 1 cup all-purpose flour, 1/4 tsp baking soda 1/8 tsp baking powder, 1/4 tsp salt Cheesecake Batter 2 lb. cream cheese, room temperature, 1 1/2 cups granulated sugar 2 eggs, 2 egg yolks, 5 tbsp heavy cream, 1/2 tsp vanilla extract Instructions Cookie Crust 1) Preheat the oven to 350 °F in the Bake mode. 2) Pan spray and line the 9" springform cake pan with parchment paper. 3) Place the butter in the bowl of a stand mixer and begin to soften it with the paddle attachment. 4) Add the sugar and brown sugar and cream them with the butter until well blended, 3 to 5 minutes. 5) Add the egg to the mixture and combine. 6) Add the flour, baking soda, baking powder and salt to the mixer bowl and mix gently until just combined. 7) Remove the bowl from the mixer and empty it into the prepared pan. Gently press the cookie dough down to line the entire bottom of the springform pan. 8) Place the pan in the oven and bake for 20 minutes. 9) Allow the cookie to cool while preparing the cheesecake batter.
	9" springform pan in water bath	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Cheesecake	1 cake (serves 6~8)	Room		Cheesecake Batter 1) Place the cream cheese in the bowl of a stand mixer and mix to soften it. 2) Add the sugar and mix until well combined, about 5 minutes. 3) Add the eggs and egg yolks slowly to ensure they are well combined. 4) Add the heavy cream and vanilla extract and mix until just combined. 5) Pour the batter on top of the cooled cookie crust in the springform pan. 6) Wrap the bottom of the springform pan with foil, carrying it up the sides. 7) Place the foil-wrapped springform pan into a larger casserole dish. 8) Add just enough water to the casserole dish to reach up the sides of the pan but not above the foil. 9) Place the cheesecake in the oven for image recognition. 10) Remove the cheesecake while the oven is preheating. 11) After preheating, place the casserole dish with the cheesecake in the oven and bake. 12) Allow the cake to cool in the water bath for 1 hour. After an hour, remove it from the water bath and place it in the refrigerator overnight in the springform pan.
	9" springform pan in water bath	3		

78 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Chocolate Chip Cookies	1 sheet (12 cookies)	Room		Ingredients (Makes 3 dozen cookies) 2 1/2 sticks salted butter, 1 1/4 cups brown sugar, 1 cup + 2 tbsp sugar 2 large eggs, 1 tsp vanilla extract, 3 2/3 cups all-purpose flour 1 1/4 tsp baking powder, 1 1/4 tsp baking soda 1 1/4 tsp fine sea salt, 20 oz chocolate chips Instructions Cooked 12 to a sheet pan. 1) Cream the butter with the sugars in an electric mixer until light, about 5 minutes. Scrape down the bowl and paddle as needed. 2) Add the eggs one at a time, mixing well after each addition. 3) Scrape down the bowl and paddle and add the vanilla. 4) Sift the flour, powder, baking soda and salt together. 5) Add the dry mixture to the wet mixture. 6) Scrape down the bowl and paddle. 7) Fold in the chocolate chips. 8) Line half sheet pans with parchment paper. 9) Scoop the cookie dough onto the pans in a 3x4 pattern. 10) Place a half sheet pan in the oven for image recognition. 11) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 12) After preheating, place the half sheet pan in the oven. Bake the cookies one half sheet pan at a time.
	1/2 Sheet Pan	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Baguette	2 demi baguettes	Room	Steam Cook	Ingredients 0.25 oz package active dry yeast, about 3/4 tbsp of yeast 11 oz water, about 100 °F 18 oz bread flour 1 tbsp of salt Instructions 1) In a small bowl dissolve the yeast in the warm water using a whisk. 2) Add the yeast and water mixture to the bowl of an electric mixer. 3) Add the bread flour and salt to the bowl. 4) Use the dough hook to mix the dough on low speed for 7 minutes. 5) Place the dough into a bowl and let it rise for 30 minutes or until doubled in size. 6) Punch the dough down and let it rise again until doubled in size. 7) Remove the dough and place it on a work surface. 8) Divide the dough into 2 equal pieces. 9) Shape each piece into a small baguette. 10) Place the baguettes onto a parchment lined half sheet pan. 11) Cover the baguettes with plastic wrap and allow to double in size. 12) After the baguettes have doubled in size, use a serrated knife and slash each baguette with 3 four inch long, half inch deep, diagonal slashes. 13) Place the baguettes on the half sheet pan. 14) Place the half sheet pan in the oven for image recognition. 15) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 16) After preheating, place the half sheet pan back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3		

80 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Fruit Tart	1 tart	Room		Ingredients Tart Dough 2 cups all-purpose flour, 1 1/2 tbsp sugar, 1 tbsp brown sugar 1 1/2 sticks unsalted butter, cold and cut into small pieces 1 whole egg, 1 egg yolk, 2 tbsp ice water Pastry Cream 2/3 cup sugar, 1/4 cup cornstarch pinch of kosher salt, 2 large eggs, 2 cups milk 2 tbsp unsalted butter, cut into small pieces, 2 tsp vanilla Instructions Tart Dough 1) Place the flour and sugars into the work bowl of a food processor and pulse to combine. 2) Add the cold pieces of butter and pulse until the mixture resembles coarse meal. 3) Add the whole egg, egg yolk and the ice water and pulse until the dough just forms a ball. 4) Remove from the work bowl and form into a disc. Wrap the dough in plastic wrap and place it in the refrigerator while the filling is being made. Pastry Cream 1) In a saucepan, combine the sugar and milk. Gently warm it to a lazy simmer. 2) In a bowl, combine the eggs, cornstarch, salt and vanilla. Add the warm milk mixture to the egg mixture in small amounts to temper the eggs and avoid cooking them. 3) Return everything back to the saucepan and cook the custard until it thickens and begins to bubble. 4) Strain through a fine mesh strainer and stir in the butter. Cool the pastry cream to room temperature before using.
	Tart pan	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Fruit Tart	1 tart	Room		To Assemble the Tart
	Tart pan	3		1) Remove the tart dough from the refrigerator. 2) Place the dough on a lightly floured work surface. 3) Sprinkle a little more flour on the dough and roll the dough out to 1/8" thick. 4) Gently spray the tart pan with pan spray and line the tart pan with the dough. 5) Place the tart pan in the oven for image recognition. 6) Remove the tart pan while preheating the oven. 7) After preheating the oven, place the tart pan back in the oven. 8) After cooking, allow the tart shell to cool completely before adding the pastry cream and decorating with fresh fruit.
Muffins	1 Pan	Room		Ingredients 2 cups all-purpose flour, 1/2 cup sugar, 2 tsp baking powder 1/2 tsp kosher salt, 3/4 cup milk 1/2 cup unsalted butter, melted and cooled, 2 large eggs Instructions
	Muffin pan	3		1) Line a muffin pan with paper liners and set aside. 2) In a small bowl, whisk the flour, sugar, baking powder, and salt together. 3) In a medium bowl, whisk the milk, butter, and eggs together until well combined. 4) Add the dry ingredients to the wet ingredients and stir with a silicone spatula just until combined. 5) Divide the batter evenly between the muffin cups. 6) Place the muffin pan in the oven for image recognition. 7) Remove the muffin pan while preheating the oven. 8) After preheating is done, place the muffin pan in the oven.

82 OPERATION

Toast				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Bagels	2~4 EA	Room		Slice the bagels in half along the narrow edge. Place the bagels with the inner side up on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Bread Slices	2~4 EA	Room	When oven beeps, turn food over	Place bread slices on the grid on the broiler pan. When the oven beeps, flip the bread over.
	Grid on broiler pan	3		
English Muffins	2~4 EA	Room		Slice the English muffins in half along the narrow edge. Place the English muffins with the inner side up on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		

Frozen Products			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Chicken Nuggets	10~40 EA (0.6 oz each)	Frozen	Place frozen chicken nuggets on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Chicken Tenders	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen chicken tenders on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Mozzarella Sticks	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen mozzarella sticks on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Mac & Cheese	1 casserole (40oz)	Frozen	1) Remove casserole from packaging. 2) Place the casserole on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the casserole and half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place the half sheet pan with the frozen mac and cheese back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3	
Burritos	2~8 EA (5 oz each)	Frozen	1) Remove burritos from packaging. 2) Place the burritos on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the burritos and the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with burritos back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3	

Frozen Products			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Biscuits	5~20 EA (2 oz each)	Frozen	Remove the package and place the frozen biscuits on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Tater Tots	1~4 servings	Frozen	Place the frozen tater tots on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 12 oz.
	Air Fry Tray	3	
French Fries Straight	1~4 servings	Frozen	Place frozen french fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 5 oz.
	Air Fry Tray	3	
French Fries Crinkle	1~4 servings	Frozen	Place frozen french fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 8 oz.
	Air Fry Tray	3	
Hash Browns Patties	4~16 EA (2.3 oz each)	Frozen	Place frozen hash browns on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Sweet Potato Fries	1~4 servings	Frozen	Place frozen sweet potato fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 6 oz.
	Air Fry Tray	3	
Onion Rings	1~4 servings	Frozen	Place frozen onion rings on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 5 oz.
	Air Fry Tray	3	
Breaded Fish Fillets	4~16 EA (2 oz each)	Frozen	Place frozen breaded fish fillets on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Breakfast Sausages	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen breakfast sausages on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	

⚠ CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

My Recipe Mode

For frequently used cooking menus, you can combine up to three different temperatures and cooking modes into one hot key.

Creating My Recipe

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
- The Probe function cannot be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Rapid Heat Roast +, Warm, or Proof modes.

84 OPERATION

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.
- 2 Press **CREATE** to make a new hot key.
- 3 Select a cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
- 4 Press **SET COOK TIME** or **SET PROBE**.
- 5 If there are no additional cooking stages, press **DONE**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the previous stage. Then press **ADD COOK STAGE**.
- 6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then press **DONE**.
- 7 Enter a name for your recipe using the keyboard and press **SAVE**.
- 8 The recipe name is added to the **MY RECIPES** menu.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press **OK** to run the Descaling function.
- Proofing doesn't operate when the oven is above 125 °F (52 °C).
- If using Proof after cooking, wait for the oven to cool first.
- The **Proof** mode can only be set as a first stage (cook mode 1), not as part of second stage cooking.

Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.
- 2 Select the recipe to edit and then press the pencil icon at the bottom left of the screen.
- 3 Edit the settings for the first cooking stage and press **DONE** to proceed to the next cooking stage, if any.
- 4 Edit the next cooking stage, press **DONE**, and proceed through all cooking stages in the same way.
- 5 Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name. Then press **SAVE**.

Deleting My Recipe

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.
- 2 Select the recipe and press the trash can icon at the bottom left of the screen.
- 3 Press **YES**.

Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, any manual cooking mode on the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

- 1 If preheating, open the oven door to make sure the oven is empty and do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.

- 2 Press **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Press **Remote Start** on the first Settings screen, and then press **ON**. Follow the instructions on the popup that opens in the display.
- 3 Follow the instructions in the **LG ThinQ** smartphone app for using the **Remote Start** function.

WARNING

- Use caution when cooking with Remote Start. Excessive soil or items improperly stored in the oven can cause fires or damage the oven. If the oven is misused, it could malfunction or cause injuries.
- Do not store or use flammable materials in or near the oven.

NOTE

- **Remote Start** is disconnected in the following situations:
 - **Remote Start** is never set up in the smartphone app.
 - The **Remote Start** status is "ready".
 - **Remote Start** experiences a problem during operation.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or register the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the **Remote Start** function.
- Disconnect the probe if attached.

86 SMART FUNCTIONS

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi.

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

LG ThinQ Application Features

- **SpeedClean™**
 - Allows you to set **SpeedClean™** alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using **SpeedClean™** versus self clean cycles.
- **Smart Diagnosis™**
 - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
 - Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheat alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, thermostat adjustment and language.
- **Remote Start**
 - Remotely start every manual cooking modes or turn off the oven.
- **Monitoring**
 - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time on the smartphone.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
 - You can set the timer from the application.

NOTE

- In the following cases, you must update the network information for each appliance in the **LG ThinQ** application under **Device Cards** → **Settings** → **Change Network**.
 - wireless router is changed
 - wireless router password is changed
 - Internet service provider is changed

- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.



Models without QR Code

- 1** Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.
- 2** Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.
- 3** Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator 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 ThinQ** 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 distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- 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 may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected 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 depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

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 MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code that is contained in this product, under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses that have the obligation to disclose source code, and to access all referred license terms, copyright notices and other relevant documents, please visit <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics will also provide open source code to you 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 to anyone in receipt of this information for a period of three years after our last shipment of this product.

Radio Equipment Specifications

Type	Operating Frequency Range	Output Power (Max.)
Wireless LAN	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth [†]	2400 MHz - 2483.5 MHz	

[†] This feature is only available on some models.

Industry Canada Statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause interference.

Smart Diagnosis™ Feature

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

NOTE

- For reasons not attributable to **LGE's** negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.

88 SMART FUNCTIONS

- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.
-

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1** Press **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select **Smart Diagnosis**TM. Follow the instructions in the display.

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

- 2** Press **START**.

- 3** Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
-

MAINTENANCE

Cleaning

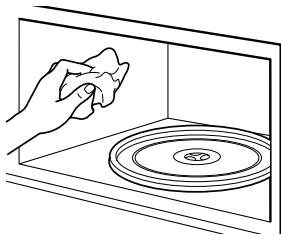
General Cleaning Tips

- 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.

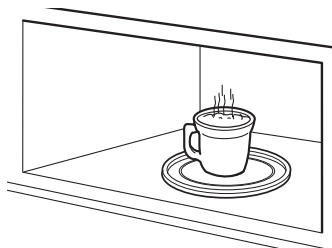
Cleaning the Interior of the Upper Oven

Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. Keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.

Wipe well with a clean cloth. Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.



For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.



Interior

Do not use oven cleaners to clean the oven cavity. Use the product's **SpeedClean** function regularly to clean light soil. For stubborn soil, use the **Self Clean** function (on some models) or clean manually using the following tips.

- 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 local stores, can also help improve cleaning.

CAUTION

- Do not use oven cleaners, harsh chemical cleaners, bleach, vinegar, steel scouring pads, or abrasive pads or cleansers to clean the oven, as they can permanently damage the oven surface.
- Do not clean the gasket.

Exterior

Control Panel

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

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.

90 MAINTENANCE

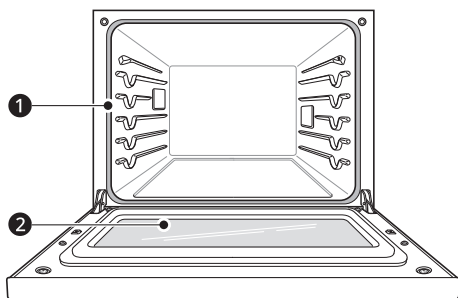
NOTE

- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

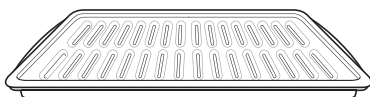
CAUTION

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



- 1 Don't hand clean oven door gasket
- 2 Do hand clean door

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the appliance.

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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the **Self Clean** cycle and **SpeedClean**.

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

NOTE

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

Oven Cavity

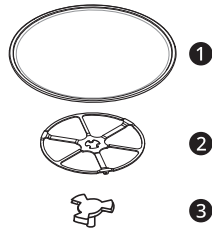
DO NOT use oven cleaners.

NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Glass Tray and Rotating Ring

To clean the glass tray and rotating ring, wash in mild, sudsy water.

For heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge.



- ❶ Glass tray
- ❷ Rotating ring
- ❸ Shaft

NOTE

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

SpeedClean (Lower Oven Only)

SKS's **SpeedClean** enamel technology provides two cleaning options for the inside of the oven. The **SpeedClean** feature takes advantage of SKS'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 **SpeedClean** 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 **SKS** oven gives you the option of cleaning with **LESS HEAT**, **LESS TIME**, and virtually **NO SMOKE OR FUMES**. You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the **SpeedClean** feature instead of **Self Clean**.

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

- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

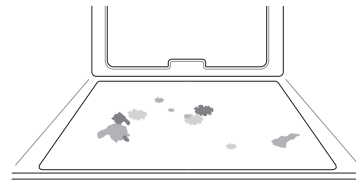
Benefits of SpeedClean

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- **SpeedClean** 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 SpeedClean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Small drops or spots
- Types of soils: Cheese or other ingredients
- Common food items that can soil your oven: Pizza

Case 2

- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures

SpeedClean Instruction Guide

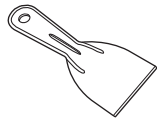
NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the **SpeedClean** cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), the **SpeedClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the **SpeedClean** 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 **SpeedClean** cycle.
- Do not open the oven door during the **SpeedClean** cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.

92 MAINTENANCE

- 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** If cleaning the lower oven, fill the steam feeder tank to the maximum fill line with water.

- 4** Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.

- 5** Press **START**. The remaining time appears in the display.

CAUTION

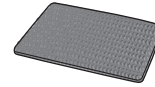
- Some surfaces may be hot after the **SpeedClean** cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the **SpeedClean** cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.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

- 6** A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. Press **STOP** in the display, and press **YES**. to clear the display and end the tone.

- 7** 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.

- 8** Clean the oven cavity immediately after the **SpeedClean** cycle by scrubbing with a wet,

non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



NOTE

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

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

- 10** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.
- If stubborn soils remain after multiple **SpeedClean** 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

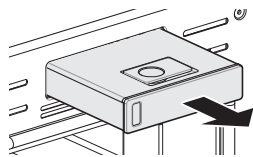
- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting **SpeedClean**, press **STOP** in the display, and press **YES**. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another **SpeedClean** cycle.
- The cavity gasket may be wet when the **SpeedClean** 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 **SpeedClean** cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean (Lower Oven Only)

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

- Clean only parts listed in manual. Remove the steam feeder tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
 - 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.
 - If you don't remove the steam feeder tank from the oven, a beep sounds and the **Self Clean** cycle does not start.



- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

⚠ WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- 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.

⚠ CAUTION

- 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.

- 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.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a **Self Clean** cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a **Self Clean** cycle.
- Do not leave small children unattended near the appliance. During the **Self Clean** cycle, the outside of the oven 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 oven.
- 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 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.

NOTE

- 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.
- 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.
- It is normal for the cooling fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

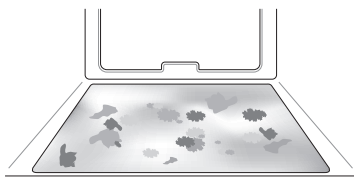
94 MAINTENANCE

NOTE

- 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.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The **Self Clean** cycle cannot be started if the **Control Lock** 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 cooling fan keeps operating until the oven has cooled down.

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Medium to heavy splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Meat roasted at high temperatures

Case 2

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Filling or sugar based soils
- Common food items that can soil your oven: Pies

Case 3

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Cream or tomato sauce
- Common food items that can soil your oven: Casseroles

NOTE

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

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
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour

- Remove all racks and accessories from the oven.
- Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
- Select the desired cycle time.
- If desired, scroll to set a delayed start time or press the number pad icon to enter the start time directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- Press **START**. The remaining time or the delayed start time appears in the display.

6 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.
- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press **STOP** in the display.

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  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

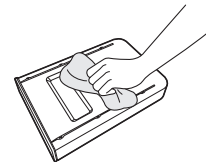
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and 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.

Cleaning the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

- After using the steam function, the steam feeder tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the steam feeder tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.
- If the steam feeder tank does not slide in as smoothly as it should, clean the bottom of the tank.



Hard Water Scale

If hard water is used in the steam feeder tank, the steam generator may become clogged with hard water scale. In areas with hard water, run the Descaling function frequently or use softened water.

Cleaning Scale on Lower Oven Bottom

To remove mineral deposits that remain on the oven bottom after using the steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution. For more stubborn or extensive scaling, use the Descaling function.

Descaling

Use this function to remove the white deposits that form after the steam generator is used for a long period.

The Descaling function runs for 1 hour 43 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.

For instructions on removing and filling the steam feeder tank, see "Using the Steam Feeder Tank."

Setting Descaling

- 1** Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).

96 MAINTENANCE

- 2** Insert the steam feeder tank into the slot over the lower oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3** Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.
- 4** After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
- 5** Insert the tank and start the Rinsing function.
- 6** Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- If water remains on the oven bottom after descaling, it can leave a residue after the oven is used. To remove the residue, see the instructions under "Cleaning Scale on Oven Bottom."
- After running the Descaling function, clean the steam feeder tank.

Drying the Oven Interior (Lower Oven Only)

The Drying function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 1 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The Drying function can also be started manually, if needed.

Setting Drying

- 1** Make sure that the steam feeder tank is empty.
- 2** Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.

- 3** Press **Steam Maintenance** and press **Drying**.

- 4** Press **START** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Using Evaporation Function (Lower Oven Only)

Use the Evaporation function to dry the oven cavity after a steam cooking cycle. Evaporation runs for 12 minutes.

Setting Evaporation

- 1** Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.
- 2** Press **Steam Maintenance** and press **Evaporation**.
- 3** Press **START** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 25-watt halogen bulb for ovens.

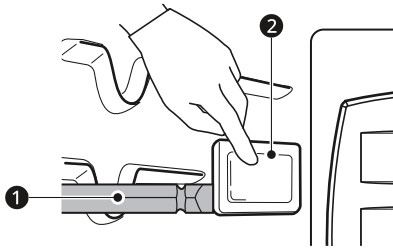
WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the appliance at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- Wear gloves while changing the oven light. Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.
- Gently twist the screwdriver blade while changing the oven light. If you apply force, the glass or oven may crack.

- 1** Unplug the oven or disconnect power.

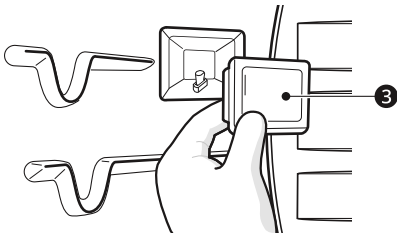
- 2** Remove the oven racks.

- 3** Slide a flat blade screwdriver **1** between the housing and the glass light cover **2**.



- 4** Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.

- 5** Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover **3**.



- 6** Remove the bulb from the socket.
- 7** Replace the bulb, and reassemble the light cover by snapping it back into place.
- 8** Plug in the oven or reconnect power.

98 TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

About the Upper Oven

Q: Can I use a rack in my upper oven to reheat or cook on two levels at once?

A: Only use the rack that is supplied with your upper oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.

Q: Will the upper oven be damaged if it operates while empty?

A: Yes. Never operate the oven while it is empty or without the glass tray.

Q: Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A: No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

Q: Why do I see a light reflection around the outer case?

A: This light is from the upper oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.

Q: What are the various sounds I hear when the upper oven is operating?

A: The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF.
The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.

Q: Can my upper oven be damaged if food is cooked for too long?

A: Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire, and damages the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.

Q: Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?

A: Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods.

Q: Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?

A: As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.

Q: Can I use either metal or aluminum pans in my upper oven?

A: Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), and shallow foil trays (if tray is $\frac{3}{4}$ inch deep and filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.

Q: Sometimes the door of my upper oven appears wavy. Is this normal?

A: This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.

Q: Why does the glass tray not move?

- A: The correct side of the tray should be facing up and the tray should sit firmly on the center hub. The support is not operating correctly. Reinstall the glass tray and restart the oven. Cooking without the glass tray can give you poor results.
- Q: Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.**
- A: As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.
- Q: What does standing time mean?**
- A: Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.
- Q: Can I pop popcorn in my upper oven? How do I get the best results?**
- A: Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn button. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
- Q: Why does steam come out of the air exhaust vent?**
- A: Steam is normally produced during cooking. The upper oven has been designed to vent steam out of the top vent.

About the Lower Oven

- Q: My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?**
- A: 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 **Changing Settings** section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.
- Q: Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?**
- A: Your new appliance 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.
- Q: Why is the time flashing?**
- A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.
- Q: During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?**
- A: Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.
- Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?**
- A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a foil-lined 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.)
- Q: Can I use aluminum foil on the racks?**

100 TROUBLESHOOTING

- A: 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, 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.

Q: Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle? (On some models)

A: 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.

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

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

Q: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. The lock  will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock** section.

Q: My appliance is still dirty after running the SpeedClean cycle. What else should I do?

A: The **SpeedClean** cycle only helps to loosen light soils in your appliance to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your appliance is required after running the **SpeedClean** cycle.

Q: I tried scrubbing my oven after running SpeedClean, but some soils still remain. What can I do?

A: The **SpeedClean** 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 **SpeedClean** 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.

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

A: Soils on the side and rear walls of your appliance may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the **SpeedClean** process with more than the $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.

Q: Will SpeedClean get all of the soils and stains out completely?

A: 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.

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

A: 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.

Q: Is it safe for my convection fan or heater element to get wet during SpeedClean?

A: Yes. The convection fan 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.

Q: I see smoke coming out of my appliance's vents during SpeedClean. Is this normal?

A: 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 **SpeedClean**, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

Q: How often should I use SpeedClean?

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

Q: What is required for SpeedClean?

A: 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 appliance.

Q: How can I help keep children safe around the appliance?

A: Children should be supervised around the appliance whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the **Control Lock** feature to help prevent children from accidentally turning on the oven. The **Control Lock** feature disables most control panel buttons. Consult the **Control Lock** section of your owner's manual for details. (In models without a **Self Clean** option, the **Control Lock** feature locks the controls but does not lock the oven door.)

Common

Q: Should I broil with the door open or closed?

A: Your oven isn't designed for open door broiling. If you broil with the oven door open, it can damage the oven knobs and display.

102 TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

Review this section before calling for service; doing so will save you both time and money.

For detailed information or videos, visit www.lg.com for the troubleshooting page.

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Arcing or Sparking	Cookware is not microwave safe. When in doubt, test cookware before use.
	Do not operate oven while empty. Place the food in the oven.
Unevenly Cooked Foods, Overcooked Foods, Undercooked Foods, Improper Defrosting	Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. See the Cooking Tips in the Operating the Upper Microwave Oven section.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking.	The oven door is not closed. Check that the oven door is firmly closed.
Oven will not work	Plug on appliance 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 "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	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.	Cord is not plugged in correctly. 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 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 the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.

Problem	Possible Cause & Solution
Oven smokes excessively during broiling.	Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking. Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set. See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Rack position is incorrect or the rack is not level. See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used. See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Oven sensor needs to be adjusted. See the "Adjusting the Oven Temperature" section in the Operation chapter.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set. Make sure you select the Broil mode properly.
	Improper rack position being used. See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling. Use broiling pan and grid.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	In some areas the power voltage may be low. Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	Oven sensor needs to be adjusted. See the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	Excessive soil. Turn off the Self Clean function. 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 self clean.
Burning or oily odor emitting from the vent	This is normal in a new oven. This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	This happens when cooking foods high in moisture. This is normal.
	A very wet cloth was used when cleaning the window. Do not use too much water when cleaning the window.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature. This is normal.
Oven will not steam cook	Improper assembly Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
	The drain in the steam feeder tank may be clogged with hard water scale. If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.

104 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	During steam cooking, the water in the steam feeder tank is transferred to the bottom of the oven. - It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. - If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking	Using hard water in the steam feeder tank can result in hard water scale on the oven bottom. To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
The sous vide module beeps during operation	This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank. Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any F code error.	Electronic control has detected a fault condition. - Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and call for service. [Case 1] Code: F-9 Cause: Oven not heating (upper oven) [Case 2] Code: F-19 Cause: Oven not heating (lower oven)
🔒 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. Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Oven light does not work.	It is time to replace the bulb or the bulb is loose. Replace or tighten bulb. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
Cooling fan continues to run after oven is turned off.	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. This is normal.
Oven will not Self Clean.	The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. Allow the appliance to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set. See the Self Clean section.
	A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open. Close the oven door.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	Oven is too hot. Allow the oven to cool below locking temperature.
	The control and door may be locked. 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.

Problem	Possible Cause & Solution
The oven is 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.
Convection fan stops (On some models)	Convection fan stops during a convection bake cycle. This allows for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed time is flashing (On some models)	This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.
Oven racks are difficult to slide (On some models)	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.

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
"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	A convection fan may automatically turn on and off. This is normal.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
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 connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting 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 appliance and the router are too far apart. 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.

106 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). • Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

LIMITED WARRANTY

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

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. FOR FURTHER CLARITY, THIS ARBITRATION PROVISION IS NOT APPLICABLE TO CONSUMERS RESIDING IN ONTARIO AND QUÉBEC. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG will, at its option, repair, replace or pro rate 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 from an authorized retailer and used within Canada, as determined at the sole discretion of LG.

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase.	Any part of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this full three-years warranty, LG will also provide, free of charge, all labor and inhome service to replace the defective part.

- 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 LG.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.

DISCLAIMER:

IF YOU ARE A CONSUMER SUBJECT TO QUEBEC AND ONTARIO'S CONSUMER PROTECTION ACT, THE EXCLUSION OF WARRANTIES CONTAINED IN THIS SECTION DO NOT EXCLUDE OR LIMIT THE RIGHTS AND REMEDIES THAT YOU MAY HAVE UNDER SUCH ACT, INCLUDING THE RIGHT TO MAKE A CLAIM UNDER ANY OF THE STATUTORY WARRANTIES PROVIDED THEREUNDER.

LG'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE, UNLESS SUCH LIMITATION IS PROHIBITED BY THE LAWS OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, OR IF OTHERWISE PROHIBITED BY THE LAW OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE, LG DOES NOT MAKE ANY OTHER WARRANTIES OR CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, 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 LG. LG 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 LG, 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. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

108 LIMITED WARRANTY

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 LG 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 LG. 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 LG 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 LG;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.

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

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

- Call [1-888-289-2802](tel:1-888-289-2802) and select the appropriate option from the menu.
- Visit our website at www.sksappliances.com.
- By mail: 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW (INCLUDING WITH RESPECT TO QUÉBEC AND ONTARIO CONSUMERS), 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 (INCLUDING WITH RESPECT TO QUÉBEC AND ONTARIO CONSUMERS), 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. This does not apply to consumers in Ontario and Québec. In accordance with provincial legislation, the consumer and LG may agree to resolve the dispute using any procedure available, including commencing the action before the competent courts of those provinces.

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. For consumers in Ontario and Québec, the applicable arbitration legislation only applies if consumers agree to submit the dispute to arbitration. 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

110 LIMITED WARRANTY

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. The arbitration provision requires you and LG to resolve disputes by binding arbitration instead of court, unless the laws of your province or territory do not permit that, or, in other jurisdictions, if you choose to opt out. The arbitration provision does not apply to consumers in Ontario and Québec.

For individuals that fall within the binding arbitration provisions, 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/findmodel_serial/).

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.

Balayez le code QR pour consulter le manuel.



SKS

MANUEL D'UTILISATION **FOUR MURAL COMBINÉ**

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

FRANÇAIS

SKSCV3012MT

www.sksappliances.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

4 Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie micro-ondes excessive

4 Messages de sécurité

4 AVERTISSEMENTS

4 Sécurité technique

6 Installation

6 Fonctionnement

7 Entretien

8 Risque d'incendie et matériaux inflammables

8 Four à micro-ondes

9 Interférences Radio/TV/Appareil sans fil

9 MISE EN GARDE

9 Fonctionnement

10 Entretien

11 APERÇU DU PRODUIT

11 Caractéristiques du produit

11 Extérieur / Intérieur

11 Accessoires

14 FONCTIONNEMENT

14 Panneau de commande de fonctionnement

14 Caractéristiques du panneau de commande

15 Trucs écoénergétiques

15 Changement des paramètres

15 Pour commencer

16 Paramètres

16 Démarrage rapide du four à micro-ondes

17 Verrouillage des commandes

17 Date et heure

17 Thèmes d'horloge

18 Appareil photo

18 Wi-Fi

18 Remote Start (Démarrage à distance)

18 Mode Sabbath

19 Luminosité

19 InstaView

20 Affichage

20 Conversion automatique de la convection

20 Langue

20 Volume

21 Préchauffage de l'éclairage d'extrémité

21 Réglage de la température

21 Unités de température

21 Smart Diagnosis^{MC}

22 Réinitialisation des valeurs d'usine

22 Licence de logiciel libre

22 Refroidissement du four

22 Minuterie

23 Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur

23 Avant l'utilisation

23 Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes

25 Conseils de cuisson

26 Mode Démarrage rapide du four à micro-ondes

26 Niveaux de puissance du four à micro-ondes

27 Mode micro-ondes

27 Mode Décongélation

28 Mode Maïs soufflé

29 Mode Air Fry (Friture à l'air)

30 Mode Grillage

30 Mode Cuisson par convection

31 Mode Ramollissement

32 Mode Fondue

32 Mode Réchaud

33 Mode Levage du pain

33 Mode de cuisson par capteur

35 Mode Cuisson automatique

37 Mode Cuisson rapide

39 Fonctionnement du four inférieur

39 Avant d'utiliser le four

39 Utilisation des grilles robustes et de la grille décalée

39 Utilisation des grilles coulissantes du four

40 Appareil photo

42 Mode Cuisson

43 Guide sur les recommandations pour la cuisson

- 44 Mode Cuisson et rôtissage par convection
- 45 Air Fry (Friture à l'air)
- 47 Guide sur la friture à l'air
- 49 Mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)
- 50 Mode Grillage
- 51 Guide sur la cuisson au gril recommandée
- 54 Mode Réchaud
- 54 Mode Levage du pain
- 55 Mode Sonde
- 56 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde
- 57 Cuisson à la vapeur
- 59 Cuisson sous vide
- 59 Guide de cuisson sous vide
- 60 Cuisson combinée à la vapeur
- 61 Mode Cuisson automatique
- 62 Guide de cuisson automatique
- 95 Mode Ma recette
- 96 Mode Démarrage à distance

- 107 Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur
- 108 Nettoyage du tartre dans le fond du four inférieur
- 108 Séchage de l'intérieur du four (four inférieur uniquement)
- 109 Fonction d'évaporation (four inférieur uniquement)

109 Entretien périodique

- 109 Remplacement de la lampe du four

110 DÉPANNAGE

110 FAQ

- 110 Foire aux questions

115 Avant d'appeler le réparateur

- 115 Cuisson
- 117 Pièces et caractéristiques
- 118 Bruits
- 119 Wi-Fi

97 FONCTIONS INTELLIGENTES

97 Application LG ThinQ

- 97 Caractéristiques de l'application LG ThinQ
- 97 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG
- 98 Caractéristiques de l'équipement radio
- 98 Avis d'Industrie Canada
- 98 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

99 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

- 99 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes
- 99 Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

100 ENTRETIEN

100 Nettoyage

- 100 Conseils généraux de nettoyage
- 100 Intérieur
- 100 Extérieur
- 102 SpeedClean (Nettoyage rapide) (four inférieur uniquement)
- 104 Autonettoyage (four inférieur uniquement)

120 GARANTIE LIMITÉE

120 CANADA

- 120 CONDITIONS
- 121 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.
- 122 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie micro-ondes excessive

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

Messages de sécurité

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

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

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

Sécurité technique

- Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, de feu, de blessures aux individus ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive lors de l'utilisation du four à micro-ondes, lire toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances

pour le faire, à moins d'avoir reçu des instructions et d'avoir été supervisées par une personne responsable de leur sécurité. La surveillance des enfants est requise afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four. Le faire peut entraîner des blessures et des dégâts matériels graves. Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Lisez et suivez les **MESURES PRÉCISES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POTENTIELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE**.
- La mise à la terre de cet appareil est requise. Raccorder cet appareil uniquement à une sortie adéquatement mise à la terre. Consultez la section **Alimentation électrique**.
- Installer et positionner cet appareil uniquement selon les directives d'installation fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers, en coquille et des contenants scellés, par exemple des bocaux fermés en verre, sont susceptibles d'exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue, telle que décrite dans le manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou dessécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- Pour éviter toute électrocution :
 - Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
 - Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau. Éloigner le cordon des surfaces chauffées.
 - Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR À MICRO-ONDES.** Pendant et après l'utilisation ou le nettoyage de l'intérieur, ne touchez pas d'autres matériaux inflammables aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les fenêtres de la porte du four à micro-ondes, la lampe du four, deviennent également chaudes et peuvent provoquer des brûlures si on ne les laisse pas refroidir.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible a été placé dans la cavité pour faciliter la cuisson.
 - N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
 - Enlevez les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
- Dans le cas où un matériau placé à l'intérieur du four prend feu :
 - Gardez la porte du four fermée et éteignez le four.
 - Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en basculant le disjoncteur dans le panneau électrique.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition à cause de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four à micro-ondes.
- **CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**
Pour réduire le risque de blessures:
 - Ne réchauffez pas trop le liquide. Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de contenants de forme droite avec un col étroit. Faites très attention quand vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
 - Après l'avoir chauffé, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
- N'installez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ne posez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

Installation

- Ne laissez jamais personne grimper, s'asseoir, se tenir debout sur la porte ou s'y accrocher. Le contact avec des aliments chauds ou avec le four lui-même peut entraîner des blessures.
- Ne recouvrez pas les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela perturberait la distribution de la chaleur, donnerait de mauvais résultats de cuisson et endommagerait de manière permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four). (Le papier d'aluminium fond sur la surface intérieure du four).
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de revêtements dans le four peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage sur l'appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- L'alimentation électrique doit être coupée pendant le branchement des connexions électriques.
- Un mauvais branchement des fils domestiques en aluminium aux fils en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. N'utilisez que des connecteurs conçus pour raccorder des fils en cuivre et en aluminium, et suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant.
- Important - A conserver pour l'usage de l'inspecteur électrique local
- Le four à micro-ondes ne doit être installé qu'au-dessus du niveau du comptoir (36 pouces).

Fonctionnement

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Même lorsqu'ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.

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

Entretien

- Laissez refroidir les accessoires de cuisson chauds dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des jeunes enfants.
- Si la vitre de la porte, la surface ou encore l'unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'entretenir.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Risque d'incendie et matériaux inflammables

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

Four à micro-ondes

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Pour préserver la sole du four :
 - Ne pas trop chauffer la sole du four.
 - Ne rien cuire directement sur la sole du four ou le plateau tournant en verre. Utiliser un plat pour four à micro-ondes.

- Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé. Ces aliments pourraient ne pas chauffer uniformément et causer des blessures.
- Ne faites pas de friture dans le four.
- Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas de contenants cylindriques.
- Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer le liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.
- Placez les aliments directement sur les plateaux pendant la cuisson, à moins que le four ne vous invite à faire autrement.

Interférences Radio/TV/Appareil sans fil

- L'utilisation du four à micro-ondes à proximité de certains appareils utilisant la même fréquence, par exemple une radio, un téléviseur, un réseau local sans fil, des périphériques Bluetooth, des appareils médicaux ou des appareils sans fil, peut provoquer des interférences. Ces interférences ne sont pas une indication que le produit ou son fonctionnement sont défectueux. Le produit peut être utilisé sans danger.
- N'utilisez pas des appareils médicaux près du four à micro-ondes, puisque les interférences pourraient affecter leur bon fonctionnement.
- S'il y a des interférences, vous pouvez les éliminer ou les réduire en appliquant les mesures suivantes :
 - Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio, du téléviseur, du périphérique Bluetooth ou de tout autre appareil.
 - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où sont placés la radio, le téléviseur, le périphérique Bluetooth ou tout autre appareil.
 - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE

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

Fonctionnement

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements surviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
 - Bœuf haché : 160 °F (71 °C)
 - Volaille : 165 °F (74 °C)
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (63 °C)
 - Poissons et fruits de mer : 145 °F (63 °C)
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que la cuisson.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche. Les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures.

Entretien

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

GARDEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

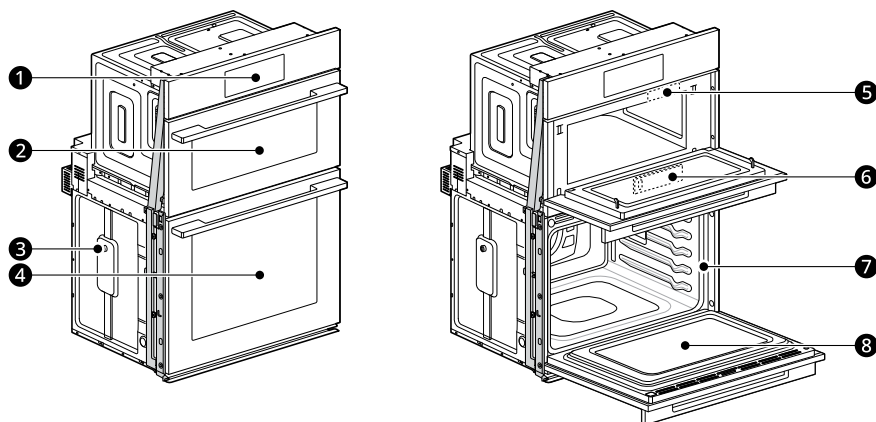
Caractéristiques du produit

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

Veillez à bien comprendre le nom et la fonction de chaque pièce.

FRANÇAIS

Extérieur / Intérieur



①	Panneau de commande du four	⑤	Étiquette signalétique et plaque d'identification du modèle et du numéro de série
②	Porte du four supérieur	⑥	Réservoir d'alimentation en vapeur
③	Cales d'espacement (2 ch.)	⑦	Joint
④	Porte du four inférieur	⑧	Caméra (four inférieur uniquement)

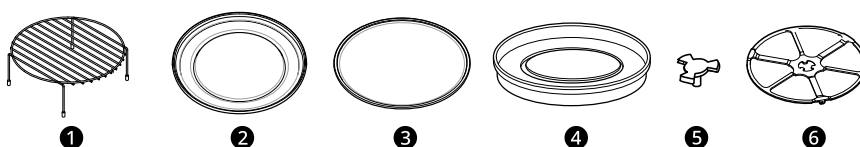
REMARQUE

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

Accessoires

Accessoires pour le four supérieur

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour aider les aliments à cuire de façon plus égale. Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes si le plateau en verre n'est pas en place.



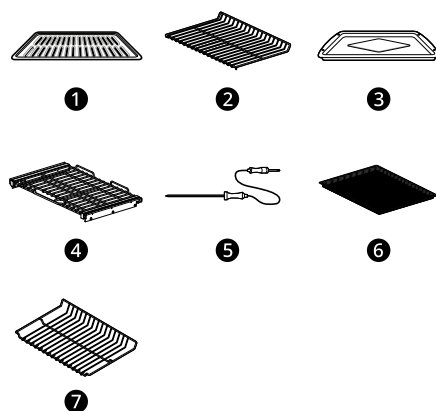
- ① Grille (pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide) (1 ch.)
- ② Plateau en métal (pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide) (1 ch.)

12 APERÇU DU PRODUIT

- ③ Plateau en verre (pour les fonctions de cuisson au four à micro-ondes et de décongélation) (1 ch.)
- ④ Poêle Friture à l'air (pour la fonction Air Fry (Friture à l'air)) (1 ch.)
- ⑤ Arbre (1 ch.)
- ⑥ Anneau rotatif (1 ch.)

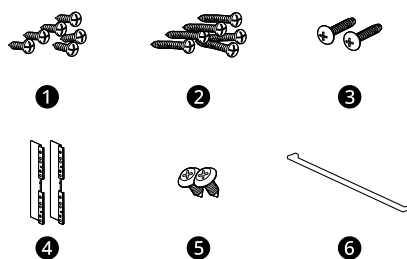
Accessoires pour le four inférieur

Accessoires pour la cuisson



- ① Gril (1 ch.)
- ② Grille Robuste (1 ch.)
- ③ Lèchefrite (1 ch.)
- ④ Grilles coulissantes (2 ch.)
- ⑤ Sonde à viande (1 ch.)
- ⑥ Grille de la friteuse à air chaud (1 ch.)
- ⑦ Grille décalée (1 ch.)

Accessoires pour l'installation

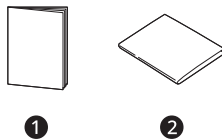


- ① 4x14 vis à bois pour le montage (6 ch.) (4 nécessaires pour l'installation et 2 supplémentaires)
- ② Vis à bois 3 x 27 pour la fixation pour l'installation encastrée (6 ch.)
- ③ Vis autoperceuses 4 x 22 pour le support de couvercle (2 ch.)
- ④ Supports de couvercle pour l'installation encastrée (2 ch.)

⑤ Vis 4 x 10 pour la garniture décorative inférieure (2 ch.)

⑥ Garniture décorative inférieure (1 ch.)

Manuels



① Manuel d'utilisation (1 ch.)

② Manuel d'installation (1 ch.)

Comment utiliser les accessoires

				
Micro-ondes Cuisson au capteur, Popcorn, Décongestion, Ramollissement, Fondue	○	△	-	-
Cuisson par convec. Déshydrater, Réchaud, Levage du pain	-	○	△	-
Griller	-	△	○	-
Cuisson rapide Cuisson rapide, Grillage rapide	-	○	-	-
Air Fry (Friture à l'air)	-	-	-	○

○ : Méthode recommandée

△ : Méthode alternative

- : Ne pas utiliser

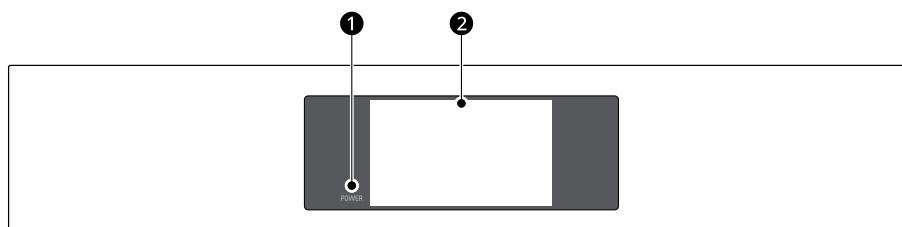
REMARQUE

- S'il manque des accessoires, communiquez avec le service à la clientèle de **SKS**.
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.
- **Retirez les accessoires de l'emballage de base avant de les jeter.** Les grilles coulissantes sont enveloppées séparément pour les fours supérieur et inférieur.

14 FONCTIONNEMENT

Panneau de commande de fonctionnement

Caractéristiques du panneau de commande

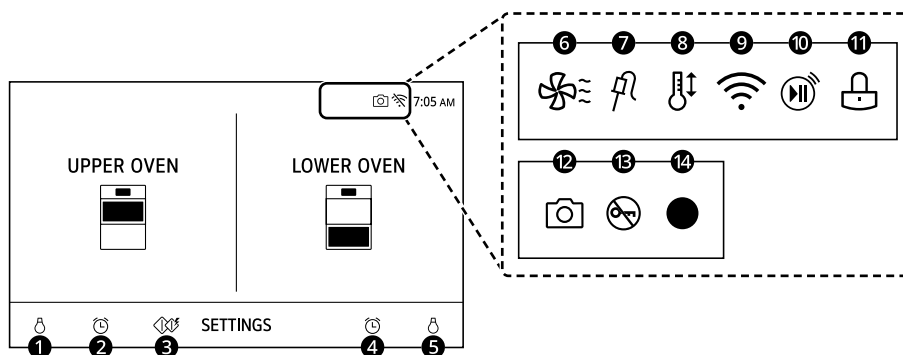


❶ Écran ACL marche/arrêt

❷ Écran tactile ACL du four

Icônes d'affichage

Les icônes s'affichent lorsqu'elles sont activées.



	❶ Icône de la lampe (four supérieur) Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière
	❷ Icône de la minuterie (four supérieur) Appuyez pour régler la minuterie.
	❸ Icône de Démarrage rapide du four à micro-ondes Appuyez sur pour démarrer rapidement le mode micro-ondes
	❹ Icône de la minuterie (four inférieur) Appuyez pour régler la minuterie.
	❺ Icône de la lampe (four inférieur) Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière
	❻ Icône de refroidissement du four S'affiche pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur de refroidissement fonctionne dans le four.

	7 Icône de sonde S'affiche lorsque la sonde est branchée.
	8 Icône de conversion automatique S'affiche lorsque la fonction de conversion automatique de la convection est activée.
 	9 Icône Wi-Fi • S'affiche lorsque le four est connecté au réseau Wi-Fi. • S'affiche lorsque le four est déconnecté du Wi-Fi ou n'est pas jumelé à l'application.
	10 Icône de démarrage à distance S'affiche lorsque le démarrage à distance est activé.
	11 Icône de verrouillage Apparaît lorsque le verrouillage des commandes est activé
	12 Icône de l'appareil photo Apparaît lorsque l'appareil photo est allumé
	13 Icône de verrouillage de porte Apparaît lorsque le verrouillage de la porte est activé
	14 Icône d'enregistrement Apparaît lorsque l'appareil photo enregistre

Trucs écoénergétiques

- Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.
- Pour optimiser le rendement et les économies d'énergie, suivez le guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Changement des paramètres

Pour commencer

Après avoir activé le four pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

1 Appuyez sur **POWER** sur l'écran ACL.

2 Après l'animation de démarrage, sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **SUIVANT**.

Language

ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS

NEXT

3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date correcte et appuyez sur **SUIVANT**.

Date

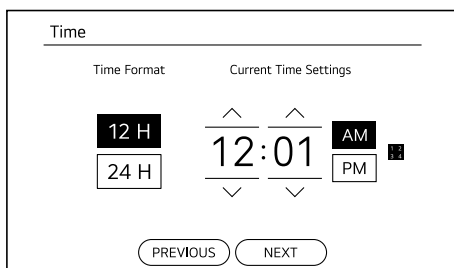
Month
Day
Year

Jan
01
2017

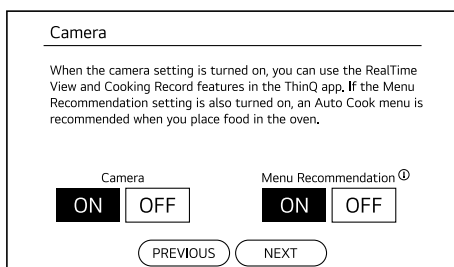
PREVIOUS NEXT

16 FONCTIONNEMENT

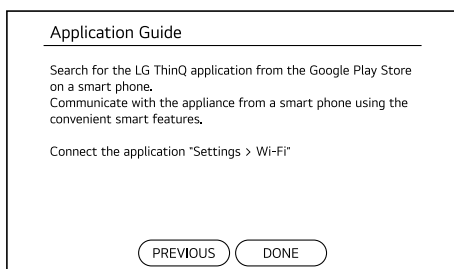
- 4** Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur **SUIVANT**.



- 5** Sélectionnez Caméra **MARCHE** ou **ARRÊT**. Si **MARCHE** est sélectionné, sélectionnez Menu Recommandation **MARCHE** ou **ARRÊT**, puis appuyez sur **SUIVANT**.



- 6** Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur **TERMINÉ**.

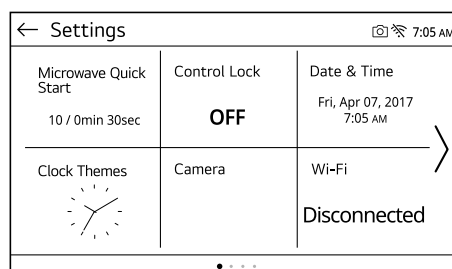
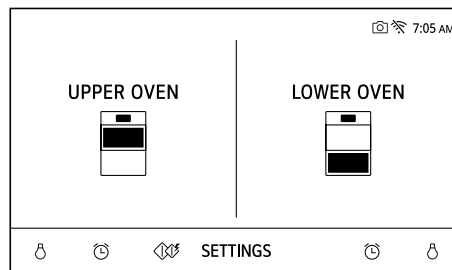


- 7** L'écran de sélection du mode s'affiche.

Paramètres

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, appuyez sur l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre du menu principal.

Balayez l'écran ou appuyez sur les flèches < > pour naviguer dans le menu des réglages.



Emplacement des réglages

- Page 1 : **Démarrage rapide du four à micro-ondes**, **Verrouillage des commandes**, **Date et heure**, **Thèmes de l'horloge**, **Caméra**, **Wi-Fi**
- Page 2 : **Démarrage à distance**, **Mode Sabbath**, **Luminosité**, **InstaView**, **Écran d'affichage**, **Conversion auto de la convection**
- Page 3 : **Langue**, **Volume**, **Voyant de fin de préchauffage**, **Ajustement du thermostat**, **Unités de température**, **Smart Diagnosis**
- Page 4 : **Réinitialisation des données d'usine**, **Licence de logiciel libre**

Démarrage rapide du four à micro-ondes

Utilisez le réglage **Démarrage rapide du four à micro-ondes** pour régler le temps de cuisson pré-réglé qui est activé lorsque vous appuyez sur l'icône **Démarrage rapide du four à micro-ondes** sans régler d'heure. Le niveau de puissance du micro-ondes peut être réglé de 1 à 10. L'heure actuelle peut être réglée de 1 seconde à 5 minutes.

Réglage du temps de cuisson

- 1** Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal.
- 2** Appuyez sur **Démarrage rapide du four à micro-ondes** dans le premier menu des réglages.

- 3 Réglez le niveau de puissance et le temps de cuisson.

- 4 Appuyez sur **OK**.

Verrouillage des commandes

La fonction de **Verrouillage des commandes** empêche automatiquement la mise en marche de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge ou la minuterie et l'éclairage intérieur.

Lock (Verrouillage)

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal.
- 2 Appuyez sur **Verrouillage des commandes** dans le premier menu des réglages.
- 3 Appuyez sur **VERROUILLER**.
- 4 Lorsque le **Verrouillage des commandes** est activé, l'icône de verrouillage  apparaît en haut de l'écran.

Déverrouillage

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque le **Verrouillage des commandes** est activé.
- 2 Un écran contextuel s'affiche. Appuyez sur **DÉVERROUILLER** pendant 3 secondes.
- 3 L'icône de verrouillage disparaît du haut de l'écran.

Date et heure

La date et l'heure s'affichent sur l'écran ACL lorsque les fours ne sont pas utilisés.

Réglage de la date

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal. Touchez ensuite **Date et heure** sur l'écran Réglages.
- 2 Appuyez **Date**, et faites défiler pour régler la date correcte.
- 3 Appuyez sur **OK**.

Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal. Touchez ensuite **Date et heure** sur l'écran Réglages.
- 2 Appuyez sur **Heure** et faites défiler pour régler l'heure et les minutes correctes. Vous pouvez également toucher l'icône du pavé numérique et saisir les chiffres souhaités.

Icône du pavé numérique

1	2
3	4

- 3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).
- 4 Appuyez sur **OK**.

Thèmes d'horloge

Six thèmes d'horloge sont offerts, dont plusieurs horloges analogiques et numériques.

Réglage des thèmes de l'horloge

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal.
- 2 Appuyez sur **Thèmes de l'horloge** sur le premier écran de réglages et faites glisser pour parcourir les thèmes d'horloge.
- 3 Sélectionnez un thème d'horloge et appuyez sur **OK**.

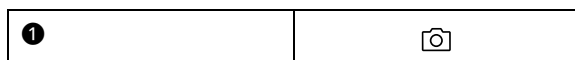
18 FONCTIONNEMENT

Appareil photo

Les fonctions Caméra, Recommandation de menu, Vue en temps réel et Enregistrement de la cuisson sont disponibles. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique et à l'application **LG ThinQ** pour utiliser les fonctions Vue en temps réel et Enregistrement de la cuisson.

Réglage de l'appareil photo

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Caméra** sur le premier écran Réglages.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** sur le côté gauche et appuyez sur **OK**.
- 3 Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de l'appareil photo ❶ apparaît en haut de l'écran.



Recommandation du menu de réglage

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Caméra** sur le premier écran Réglages.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** sur le côté droit et appuyez sur **OK**.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et d'autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

Configuration du Wi-Fi

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Wi-Fi** sur le premier écran Réglages.
- 2 Suivez les directives fournies par le guide **Wi-Fi** à l'écran.

- 3 Sélectionnez **MARCHE**, **ARRÊT**, ou **INSTALLER** et appuyez sur **OK**.

- 4 Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de **Wi-Fi**, s'affiche en haut de l'écran.

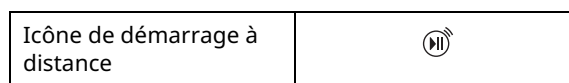
- 5 La sélection de **Réinitialisation** initialise l'adresse IP.

Remote Start (Démarrage à distance)

Démarre ou arrête à distance n'importe quel mode de cuisson manuel de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour utiliser le démarrage à distance.

Réglage du démarrage à distance

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Démarrage à distance**.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.
- 3 Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de **Démarrage à distance** apparaît en haut de l'écran.



Mode Sabbath

Cette fonctionnalité est offerte sur le four inférieur seulement.

Le **Mode Sabbath** est utilisé pendant le sabbat et les jours fériés juifs.

Lorsque le four est en **Mode Sabbath**, la température ne peut pas être modifiée, et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Seuls le mode de cuisson et la température s'affichent à l'écran.

REMARQUE

- Si la lumière du four est allumée et que le **Mode Sabbath** est activé, la lumière du four s'éteint. Le

Mode Sabbat ne peut être utilisé qu'en **Mode Cuisson**.

appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur **+** ou **−**.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Déconnectez la sonde. La fonction **Sonde** n'est pas disponible en **Mode Sabbat**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Mode Sabbat**.
- 3 Lisez les instructions et appuyez sur **SUIVANT**.
- 4 Réglez la température et le temps de cuisson souhaités. Tout temps de cuisson peut être réglé de 1 minute à 73 heures 59 minutes. Si vous n'utilisez qu'un seul four, appuyez sur **DÉMARRER**.
- 5 Pour désactiver le **Mode Sabbat**, appuyez sur la touche **POWER** sur l'écran ACL.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est programmé, le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson, sans carillon. Le four reste en **Mode Sabbat**, mais s'éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une coupure de courant, l'écran se rallume en **Mode Sabbat**, mais le four est éteint.

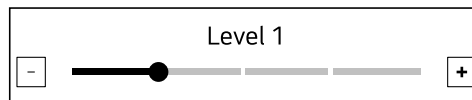
Luminosité

Permet d'ajuster la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Luminosité**.
- 2 Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en

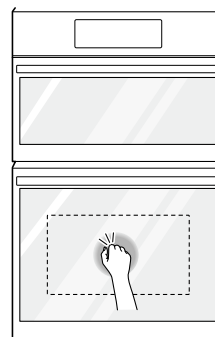
- 3 Appuyez sur **OK**.



InstaView

Cette fonctionnalité est offerte sur le four inférieur seulement.

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



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe.
- La lumière ne s'éteint pas automatiquement.
- La fonction **InstaView** est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonction **InstaView** est désactivée pendant **Self Clean (Autonettoyage)**, **Verrouillage des commandes**, **Mode Sabbat** et l'activation initiale (sur certains modèles seulement).
- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonction **InstaView** pourrait ne pas s'activer.

20 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- Des bruits forts près du four pourraient activer la fonction **InstaView**.

Paramétrage d'Instaview

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **InstaView**.
- 1 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.

Affichage

Permet de définir la période d'attente avant que l'écran se mette en mode veille.

Trois options peuvent être sélectionnées.

- **ON** (activé) : L'affichage reste toujours allumé.
- **OFF** (désactivé) : L'affichage s'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **NIGHT OFF** : éteint de 22h00 à 5h00 du matin.

Réglage de l'affichage

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Écran d'affichage**.
- 2 Sélectionnez l'option souhaitée et appuyez sur **OK**.

Conversion automatique de la convection

Vous n'avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection.

Conversion auto de la convection de la convection soustrait automatiquement 25 °F / 14 °C de la température réglée lorsqu'un mode de cuisson par convection est sélectionné. Une fois le préchauffage terminé, la température convertie s'affiche.

Par exemple, sélectionnez **Cuisson par convection** et saisissez 350 °F. La température

sera automatiquement convertie à 325 °F, et l'écran affichera la température convertie.

Conversion auto de la convection est **MARCHE** par défaut.

Activation ou désactivation de la conversion automatique de la convection

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Conversion auto de la convection**.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.
- 3 Lorsque la **Conversion auto de la convection** est **MARCHE**, l'icône apparaît en haut de l'écran.

Icône de **Conversion auto de la convection**



REMARQUE

- Si la **Conversion auto de la convection** est **MARCHE**, l'icône clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

Langue

Réglez la langue de l'écran : anglais, espagnol ou français.

Sélection d'une langue

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Langue**.
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **OK**.

Volume

Réglez le volume des commandes du four.

Réglage du volume

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Volume**.
- 2 Sélectionnez **Sourdine**, **BASSE**, ou **HAUTE** et appuyez sur **OK**.

Préchauffage de l'éclairage d'extrémité

Lorsque le four atteint la température programmée, le voyant de fin de préchauffage clignote 5 fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de fin de préchauffage.

Réglage de l'éclairage de fin de préchauffage

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Voyant de fin de préchauffage**.
- 2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.

Réglage de la température

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même la température du four.

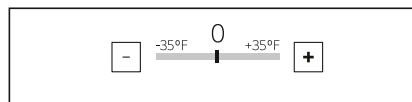
REMARQUE

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

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

Réglage du thermostat

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Ajustement du thermostat**.
- 2 Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités **+** ou **—** de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur **+** ou **—** pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Maintenez enfoncée la touche **+** ou **—** pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
- 3 Lorsque le changement souhaité apparaît au-dessus de la plage, appuyez sur **OK**.



Unités de température

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés Fahrenheit ou Celsius.

Les températures par défaut du four sont en degrés Fahrenheit, sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

Réglage des unités de température

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Unités de température**.
- 2 Sélectionnez °F ou °C et appuyez sur **OK**.

Smart Diagnosis^{MC}

Smart Diagnosis^{MC} peut être exécuté à l'aide d'une application pour smartphone ou en appelant le service d'assistance. Placez l'embout de votre

22 FONCTIONNEMENT

smartphone près du coin supérieur gauche de l'écran. Voir "Fonction **Smart Diagnosis**" dans la section Fonctions intelligentes pour des instructions détaillées.

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran de réglages et appuyez sur **Smart Diagnosis^{MC}**.
- 2 Appuyez sur **DÉMARRER** pour lancer la tonalité de diagnostic.

Réinitialisation des valeurs d'usine

Cette fonction rétablit toutes les valeurs d'usine par défaut de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le quatrième écran Réglages et appuyez sur **Réinitialisation des données d'usine**.
- 2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur **Réinitialisation**, puis sur **OK**.

Licence de logiciel libre

Cet écran affiche la liste des logiciels libres de ce produit. Consultez les licences indiquées pour connaître les modalités de leur utilisation.

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES** en bas au centre de l'écran principal, puis faites dérouler pour accéder au quatrième écran de réglages.
- 2 Appuyez sur **Licence de logiciel libre**.

Refroidissement du four

L'icône de refroidissement du four s'affiche à l'écran si la température à l'intérieur du four est élevée pendant ou après son fonctionnement. L'icône disparaît si la température du four est inférieure à 210 °F (100 °C).

Icône de refroidissement du four



Minuterie

Les minuteries du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuteries de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore et le message « Timer 1 or 2 finished » (minuterie 1 ou 2 terminée) s'affiche à l'écran.

Réglage de la minuterie

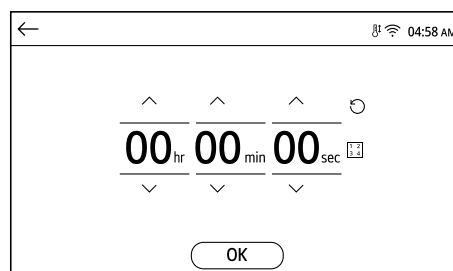
- 1 Appuyez sur l'une ou l'autre des icônes de l'horloge en bas de l'écran.

Icônes d'horloge

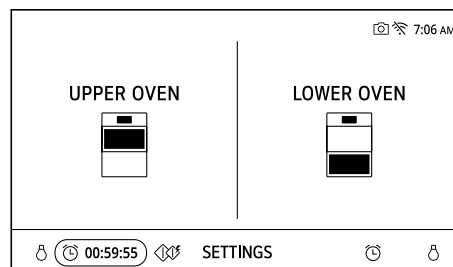


- 2 Faites défiler les chiffres de la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse à l'écran, ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres, puis appuyez sur **OK**.

Icône du pavé numérique



- 3 Le temps restant s'affiche à côté de l'icône de l'horloge.



Réglage ou arrêt de la minuterie

- 1 Appuyez sur le temps restant à côté de l'icône de l'horloge sur l'écran.
 - 2 Pour annuler la minuterie, appuyez sur l'icône Réinitialisation dans la fenêtre contextuelle, puis appuyez sur **OK**.
- | | |
|---------------------------|---|
| Icône de réinitialisation |  |
|---------------------------|---|
- 3 Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche, puis appuyez sur **OK**.
 - 4 Le temps restant affiché est ajusté.

Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur

Avant l'utilisation

AVERTISSEMENT

- Pour éviter les risques de blessures ou les dégâts matériels, n'utilisez pas de grès ni d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés de garnitures métalliques dans le four.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans le four pendant qu'il est en marche afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou des vêtements. Ils peuvent prendre feu.

REMARQUE

- Ne frappez pas le panneau de commande avec de l'argenterie, des accessoires de cuisson, etc. Des bris pourraient survenir.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Consultez le **Guide**

des accessoires de cuisson plus haut pour obtenir plus de renseignements.

- Pour éviter les bris, laissez refroidir les accessoires de cuisson avant de les rincer ou de les immerger dans l'eau. Laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.

Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes

Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes

Utilisez des accessoires de cuisson allant au micro-ondes.

AVERTISSEMENT

- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser des accessoires de cuisson en plastique, sauf sous étroite surveillance.

• **Verre résistant au four**

- Verre résistant au four traité pour être utilisé à très haute température pour qu'il puisse résister à la chaleur et aller au micro-ondes.
- Utilisez des plats, des moules à pain, des moules à tarte, des moules à gâteaux, des tasses à mesurer, des cocottes et des bols sans garnitures métalliques.
- N'utilisez pas de la verrerie délicate, tels que des gobelets ou des verres à vin, car elle risque d'éclater si elle est chauffée.

• **Porcelaine**

- Utilisez des bols, des tasses, des assiettes, de la poterie, du grès cérame, de la céramique et des plateaux sans garnitures métalliques. Un grand nombre de contenants faits de ces matériaux peuvent aller au four à micro-ondes, mais il vaut mieux les tester avant de les utiliser.

• **Plastique**

- **Contenants de stockage de plastique:** Utilisez des contenants en plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour réchauffer rapidement des aliments. Ne les utilisez pas pour cuire des aliments pendant de longues périodes ou à de hauts

24 FONCTIONNEMENT

niveaux de puissance, puisque les aliments chauds vont éventuellement déformer ou faire fondre le plastique.

- **Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle):** Placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés. Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments.
- **Sacs de cuisson de plastique:** S'ils sont spécialement conçus pour la cuisson, les sacs de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes. N'oubliez pas de perforer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. N'utilisez jamais de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson au four à micro-ondes, puisqu'ils vont fondre et se déchirer.
- **Accessoire de cuisson de plastique pour four à micro-ondes:** Il existe une grande variété de formes et de tailles d'accessoires de cuisson pour four à micro-ondes. Vous pourriez être en mesure d'utiliser de l'équipement que vous possédez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.
- **Papier**
 - Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.
 - Les assiettes et les contenants en carton sont pratiques et sécuritaires à utiliser dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire soient faibles en gras et en humidité. Le papier essuie-tout est également très utile pour emballer des aliments et recouvrir des plaques de cuisson dans lesquelles des aliments gras tels que le bacon sont cuits.
 - Évitez le carton de couleur, car il peut se décolorer. N'utilisez pas de papier recyclé, car certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient produire des arcs électriques ou déclencher un incendie lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.
- **Vaisselle**
 - Ne placez pas de plats avec des motifs peints au four, car la peinture peut contenir du métal qui pourrait provoquer un arc électrique.

Accessoires de cuisson n'allant pas au four à micro-ondes

- **Contenants métalliques/Décoration métallique**
 - N'utilisez jamais d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés d'une bordure métallique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.
 - Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils rebondissent sur tout objet métallique dans le four et peuvent produire des arcs électriques, un phénomène alarmant qui ressemble à un éclair.
 - Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes.
- **Papier d'aluminium**
 - Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques.
 - Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles.
 - Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po (2,54 cm) des parois et de la porte du four.
- **Bois**
 - Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes.
 - Les paniers peuvent réagir de la même façon.
- **Contenants hermétiquement fermés**
 - Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés.
 - Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson.
 - Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser.
- **Papier Brun**
 - Évitez d'utiliser des sacs de papier brun.
 - Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.
- **Ustensiles de cuisson défectueux ou ébréchés :**
 - Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut se briser dans le four.

• Attaches métalliques

- Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique.
- Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

Conseils de cuisson

Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever, remuer, etc. doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si les aliments sont trop cuits (secs), pas assez cuits ou cuits de façon inégale, apportez les ajustements nécessaires avant ou pendant la cuisson pour corriger le problème.

• Aliments trop cuits ou secs

- **Eau** : Arrosez les aliments relativement secs, comme les rôtis et certains légumes, avec de l'eau avant de les faire cuire ou recouvrez-les pour retenir l'humidité.
- **Densité** : Les aliments légers et poreux comme les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses comme les rôtis et les plats mijotés.
- **Protection** : Couvrez les coins des plats carrés de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter de trop cuire les aliments. N'utilisez pas trop de papier d'aluminium et fixez-le solidement au plat. Le papier d'aluminium peut causer des arcs électriques s'il se trouve trop près des parois du four pendant la cuisson.
- **Os et gras** : Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Faites preuve de prudence avec les morceaux de viande gras ou contenant des os.

• Les aliments ne sont pas assez cuits

- **Couvercle** : Recouvrez les aliments d'un couvercle allant au micro-ondes, de papier parchemin (pas de papier ciré) ou d'une pellicule plastique pour emprisonner la chaleur et la vapeur et ainsi cuire les aliments plus rapidement.
- **Temps de repos** : Laissez les aliments reposer pendant quelques minutes après les avoir sortis du four pour leur permettre de terminer leur cuisson et favoriser le mélange des saveurs.
- **Quantité** : Plus vous placez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson requis est long.
- **Température** : Les aliments très froids prennent beaucoup plus de temps à cuire que

les aliments qui sont à la température ambiante.

• La cuisson des aliments n'est pas uniforme

- **Remuer** : Remuez de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.
- **Retourner les aliments** : Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La portion supérieure des aliments épais cuit plus rapidement que la portion inférieure. Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre des aliments.
- **Disposition** : Déposez les portions de viande, de volaille et de poisson les plus épaisses vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles cuisent plus uniformément. Si possible, façonnez les aliments de façon à ce qu'ils soient ronds ou en forme d'anneaux.
- **Aliments dotés d'une coquille, d'une peau ou d'une membrane**
 - **Peau ou membrane** : Percez l'extérieur des aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les blancs d'œuf ou les jaunes d'œuf avant de les faire cuire.
 - **Coquille** : Percez ou retirez les coquilles des œufs, des palourdes, des huîtres ou d'autres aliments dotés d'une coquille avant de les faire cuire.

• Vérifier la cuisson

- Les micro-ondes cuisent les aliments rapidement, alors vérifiez fréquemment la cuisson des aliments. Certains aliments sont laissés dans le four à micro-ondes jusqu'à la cuisson complète, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, doivent être retirés du four alors qu'ils ne sont pas encore tout à fait cuits afin que la cuisson se termine au cours du temps de repos. La température interne des aliments se situera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant le temps de repos.

• Conseils de décongélation

- Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et la chaleur près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Retirez toute attache métallique.
- Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.

26 FONCTIONNEMENT

- Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- Le temps de décongélation varie selon la forme des aliments et le degré de congélation de ceux-ci.
- Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux pour qu'ils puissent décongeler plus facilement.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Défaites les aliments en morceaux et retirez-les, au besoin.
- Laissez les aliments reposer après la décongélation. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.
- Lorsque vous utilisez le cycle de décongélation, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
- Faites des entailles dans la peau des aliments congelés comme les saucisses.
- Dépliez les pochettes en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou dans une rôtissoire allant au four à micro-ondes pour recueillir la graisse de cuisson.
- Évaluez toujours le temps de décongélation à la baisse. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les au four supérieur pour poursuivre la décongélation.
- Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivre la décongélation.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les

extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.

Mode Démarrage rapide du four à micro-ondes

Utilisez cette fonction pour rapidement ajouter 30 secondes au temps de cuisson au four à micro-ondes.

Pour l'utiliser, appuyez sur l'icône de **Démarrage rapide du four à micro-ondes** en bas à gauche de l'écran.

Icône de **Démarrage rapide du four à micro-ondes**



Niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes compte 10 niveaux de puissance pour vous offrir une flexibilité maximale et un meilleur contrôle de la cuisson.

Niveau de puissance	Utiliser
10 (100%)	• Faire bouillir de l'eau • Cuire du bœuf haché • Préparer des bonbons ou des confiseries • Cuire de la volaille entière, des morceaux de volaille, du poisson et des légumes • Cuire des morceaux de viande très tendres
9 (90%)	• Réchauffer le riz, les pâtes et les légumes
8 (80%)	• Réchauffer rapidement les aliments préparés • Réchauffer les sandwiches
7 (70%)	• Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage • Faire fondre du chocolat

Niveau de puissance	Utiliser
6 (60%)	• Cuire du veau • Cuire un poisson entier • Cuire les puddings et les crèmes anglaises
5 (50%)	• Cuire le jambon, la volaille entière et l'agneau • Cuire les rôtis de bœuf et les pointes de surlonge
4 (40%)	• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer
3 (30%)	• Cuire des morceaux de viande moins tendres • Cuire des côtelettes de porc et des rôtis.
2 (20%)	• Éliminer le froid des fruits • Ramollir le beurre
1 (10%)	• Garder les casseroles et les plats principaux au chaud • Ramollir le beurre et le fromage à la crème

Mode micro-ondes

Cuisson à un niveau de puissance élevée

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Micro-ondes** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez le temps de cuisson. Faites défiler les chiffres sur l'écran, ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	
-------------------------	--

- 3 Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Cuisson à des niveaux de puissance bas

La cuisson à puissance élevée ne donne pas toujours les meilleurs résultats avec des aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et de pâtisserie ou les crèmes pâtissières. Le four compte 9 réglages de puissance en plus du niveau ÉLEVÉ.

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Micro-ondes** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez le temps de cuisson à l'écran.
- 3 Réglez le niveau de puissance à l'écran.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Mode Décongélation

Le four dispose de 4 modes de décongélation pré-réglés. Le menu Décongélation indique le mode suggéré pour divers aliments. La fonction de décongélation émet un signal sonore pendant le mode de décongélation pour vous rappeler de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments.

- **1** : Mode **viande**
- **2** : Mode **Pain**
- **3** : Mode **Poisson**
- **4** : Mode **Volaille**

Réglage de la fonction de décongélation

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Décongélation** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez le type d'aliment à l'écran.
- 3 Réglez le poids à l'écran.

28 FONCTIONNEMENT

- 4** Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer à décongeler.

Pour arrêter le mode Décongélation

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur **DÉMARRER**, le décompte s'affiche à l'écran. L'avertisseur sonore se fait entendre une fois, à mi-parcours du cycle de décongélation.
- Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, ouvrez la porte du four et retournez la nourriture. Retirez les aliments qui ont été décongelé. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **DÉMARRER** pour terminer le cycle de décongélation.

Tableau de conversion de poids

La plupart du temps, le poids des aliments est donné en livres et en onces. Si vous utilisez des livres, le poids des aliments doit être saisi dans le mode Auto Defrost (décongélation automatique) en livres et en dixièmes de livres (décimales).

Utilisez le tableau suivant au besoin pour convertir le poids des aliments en décimales.

Onces	Poids en décimales
1,6	0,1
3,2	0,2
4,8	0,3
6,4	0,4
8,0	0,5 (une demi-livre)
9,6	0,6
11,2	0,7
12,8	0,8
14,4	0,9
16,0	1,0 (une livre)

Menu Décongélation

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids.

viande (0,1 à 6,0 lb)

- Bœuf: Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de

bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger

- Agneau: Côtelettes, rôti
- Porc : Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longues, rôti, saucisses.
- Veau :Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur)
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 15 minutes

Pain (0,1 à 2,0 lb)

- Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.
- Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 1 à 2 minutes

Poisson (0,1 à 4,0 lb)

- Poisson : Filets, steaks entiers.
- Fruits de mer : Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 10 minutes

Volaille (0,1 à 6,0 lb)

- Volaille : Poulet entier, poulet coupé, poitrine (désossée).
- Poulet de Cornouailles : Entier.
- Dindon : Poitrine.
- Rincez le poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes après la décongélation pour obtenir de meilleurs résultats.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 60 minutes

Mode Maïs soufflé

Préparez du maïs soufflé au four à micro-ondes en toute facilité, un sac à la fois.

- Placez un sac (50 à 100 g) de maïs soufflé pour micro-ondes sur une assiette allant au four à micro-ondes, puis placez le tout sur un plateau tournant. Le sac de maïs soufflé doit être à la température de la pièce.

Réglage de la fonction de maïs soufflé

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Maïs soufflé** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Appuyez sur **DÉMARRER**. La fonction Popcorn démarre.

Pour arrêter le mode Popcorn

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs et n'essayez jamais de faire éclater les grains restants.
- Ne préparez pas de maïs soufflé sauf dans un contenant allant au four à micro-ondes ou dans des sachets commerciaux conçus pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- N'essayez jamais de préparer du maïs soufflé dans un sac de papier qui n'est pas fait pour aller au four à micro-ondes.
- Une cuisson excessive pourrait brûler le maïs soufflé et dégager une forte odeur de brûlé.
- Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne réutilisez pas les sacs de maïs soufflé
- Restez attentif pendant que les grains de maïs éclatent. Arrêtez le four lorsque les grains de maïs éclatent toutes les 2 ou 3 secondes seulement.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
- Suivez les directives qui se trouvent sur le sac.

REMARQUE

- Lorsque vous préparez du maïs soufflé préemballé, placez le sac sur le plateau de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four à micro-ondes pendant qu'il tourne. Pliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac.



- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Ne réutilisez pas le sac. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas de dispositif pour préparer le maïs soufflé au four à micro-ondes.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez du maïs soufflé.

Mode Air Fry (Friture à l'air)

La fonction Air Fry (Friture à l'air) est spécialement conçue pour la friture sans huile. Cette fonction vous permet de sélectionner manuellement la température et le temps de cuisson. Pour faire frire automatiquement à l'air libre des aliments courants, sélectionnez le mode Cuisson Automatique Air Fry (Friture à l'air) sous Plus de modes. Les températures d'Air Fry (Friture à l'air) sont comprises entre 300 °F et 425 °F.

Réglage de la mode Air Fry (Friture à l'air)

Exemple : Air Fry (Friture à l'air)ing pendant 9 minutes 30 secondes à 425 °F

- 1 Appuyez sur la touche **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Air Fry (Friture à l'air)** dans l'écran du mode de cuisson. 400 °F apparaît à l'écran.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température du four.
- 3 Appuyez sur les chiffres pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four commencera à chauffer.

30 FONCTIONNEMENT

- 5** Appuyez sur **ARRÊT** pour annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

Menu Air Fry (Friture à l'air)

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments 1 à 2 fois pendant la cuisson.
- Ustensiles de cuisine : Poêle Air Fry (Friture à l'air) sur la grille du plateau métallique
- **Crevettes fraîches** (6 - 12 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Nuggets de poulet surgelés** (5 - 10 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/14 - 18
- **Tenders de poulet surgelés** (6 - 14 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/20 - 25
- **Ailes de poulet surgelées** (5 - 18 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/21 - 26
- **Churros surgelés** (4 - 8 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 375 °F/10 - 13
- **Frites surgelées** (5 - 10 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Frites faites maison** (6 - 12 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Quartiers de pommes de terre faits maison** (8 - 16 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/20 - 27
- **Légumes mélangés** (6 - 12 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 400 °F/17 - 23

Mode Grillage

Cette fonction permet de rapidement faire brunir les aliments et les rendre croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Réglage de la fonction de grillage

- 1** Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Grillage** sur l'écran du mode de cuisson.

- 2** Réglez le temps de cuisson. Faites défiler les chiffres sur l'écran, ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	
-------------------------	---

- 3** Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four commencera à chauffer.

Modification des réglages de grillage

- 1** Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

- 2** Choisissez les réglages.

- 3** Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter le grillage

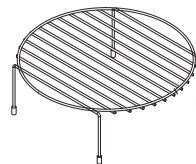
Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille lorsque vous faites griller des aliments dans le four supérieur.



Mode Cuisson par convection

Pendant la cuisson par convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température de cuisson par convection varie de 100 °F (37 °C) à 450 °F (230 °C). Il est préférable de

préchauffer le four lors de la cuisson par convection.

REMARQUE

- Réduisez la température du four de 25 °F par rapport à la température recommandée sur les aliments emballés. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'état des aliments ou des préférences individuelles.

Réglage de la fonction de cuisson par convection

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Cuisson par convection** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez la température. Faites défiler les chiffres sur l'écran, ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	
---------------------------------	--

- 3 Si vous le souhaitez, réglez le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

Modification des réglages de cuisson par convection

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage demandée, l'avertisseur sonore retentit. Le four maintient automatiquement cette température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement lorsque la porte est ouverte. Toutefois, cela ne devrait pas empêcher la cuisson complète des aliments pendant le temps de cuisson normal.

Mode Ramollissement

Le four utilise une faible puissance pour ramollir des aliments comme le beurre, le fromage à la crème, le glaçage et la crème glacée. Consultez le tableau suivant.

Réglage du mode Ramollissement

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Ramolli** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez le type d'aliment à l'écran.
- 3 Réglez le poids à l'écran.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER**.
- 5 Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Pour arrêter le mode Ramollissement

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Tableau d'amollissement

- **1. Beurre** (1/2, 1, 2 bâtons)
 - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre

32 FONCTIONNEMENT

- **Température des aliments** : réfrigérée
- **Instructions** : Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **2. Crème glacée** (1 pinte, 1 quart)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en verre
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retirez le couvercle et la pellicule plastique. La crème glacée sera assez molle pour facilement former des boules.
- **3. Glaçage** (16 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Le glaçage sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **4. Fromage à la crème** (3, 8 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.

Mode Fondue

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre des aliments comme le beurre, le caramel, le fromage, le chocolat et les guimauves. Consultez le tableau suivant.

Réglage du mode Fondue

- 1** Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Fondu** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2** Réglez le type d'aliment à l'écran.
- 3** Réglez le poids à l'écran.
- 4** Appuyez sur **DÉMARRER**.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Pour arrêter le mode Fondue

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Tableau d'utilisation du mode Fondue

- **1. Beurre** (1/2, 1, 2 bâtons)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Après la cuisson, remuez jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
- **2. Guimauves** (5, 10 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Après la cuisson, remuez jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
- **3. Chocolat** (4, 8, 12 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuisson. Après la cuisson, remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **4. Fromage** (4, 8, 12 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Utilisez des préparations à base de fromage fondu seulement. Coupez le fromage en cubes. Après la cuisson, remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **5. Caramel** (4, 8, 12 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Après la cuisson, remuez jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.

Mode Réchaud

Cette fonction maintient la température du four à moins de 230 °F. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer les aliments froids. Cette fonction gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson. Après 3 heures, cette fonction de réchaud éteint automatiquement le four.

Réglage du mode Réchaud

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Chaud** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez le niveau de température : **BASSE**, **MOYENNE**, ou **HAUTE**.
 - **BASSE**: 140 °F - 160 °F (60 °C - 71 °C)
 - **MOYENNE**: 160 °F - 195 °F (71 °C - 91 °C)
 - **HAUTE**: 195 °F - 230 °F (91 °C - 110 °C)
- 3 Sélectionnez le type : humide ou croustillant.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer le réchauffage.

Pour arrêter le mode Réchaud

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Cette fonction est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand cette fonction est activée.

- Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du pain du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction Réchaud pour garder les aliments au chaud.
- Le levage du pain ne fonctionnera pas si la température du four est trop élevée. Laissez le four refroidir avant de commencer le levage du pain.

Mode de cuisson par capteur

Utilisez la cuisson par capteur pour chauffer les aliments préparés au four à micro-ondes sans avoir besoin de régler les temps et les niveaux de puissance. La cuisson par capteur a des programmes prédéfinis pour neuf catégories d'aliments. Pour obtenir plus de renseignements, consultez le Menu pour la cuisson avec capteur.

À propos des fonctionnalités

Cette fonction réchauffe les aliments préférés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il doit continuer à les chauffer.

L'affichage indique le temps de chauffage restant. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson par capteur, suivez les recommandations suivantes.

Mode Levage du pain

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

Réglage du mode Levage du pain

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **Cuisson du pain** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Appuyez sur **DÉMARRER** pour lancer le levage du pain.

Pour arrêter le mode Levage de pain

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison.

- Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
- Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) en laissant une ouverture.
- N'ouvrez pas la porte du four durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet un signal sonore et la durée de cuisson restante s'affiche sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

34 FONCTIONNEMENT

L'utilisation de contenants et d'emballages adéquats permet d'assurer de bons résultats de cuisson par capteur.

- Utilisez toujours des contenants allant au micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
- La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant. Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four supérieur sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Réglage de la fonction de cuisson par capteur

- 1 Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **CUISSON AVEC CAPTEUR** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Menu pour la cuisson avec capteur

Reportez-vous aux renseignements ci-dessous pour les réglages propres à certains éléments de menu et les quantités recommandées.

- **1. Boisson** (1 à 2 tasses[†])
 - Accessoire de cuisson : Tasse allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : ambiante
 - Instructions : Utilisez une tasse allant au four à micro-ondes sans la couvrir. Après la cuisson, remuez pour terminer de réchauffer.

MISE EN GARDE

- Faites attention! La boisson sera très chaude. Les liquides chauffés dans une tasse ou un récipient

cylindrique ont tendance à faire des éclaboussures lorsqu'on les déplace.

- **2. Plat mijoté** (10 à 20 oz)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **3. Poulet** (16 à 20 oz)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **4. Pâtes** (1/2 à 2 tasses[†])
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée (pâtes précuites)
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **5. Pizza** (1 à 3 pointes)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Il s'agit d'une fonctionnalité de réchauffage pour les restes de pizza. Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes sans la couvrir.
- **6. Assiettes d'aliments** (1 portion)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **7. Riz** (1/2 à 2 tasses[†])
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée (pâtes précuites)

- Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **8. Soupe** (1 à 4 tasses[†])
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : ambiante
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **9. Légumes** (1 à 4 tasses[†])
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Faites attention lorsque vous manipulez le récipient. Une ébullition soudaine différée peut se produire lors du chauffage de boissons au four à micro-ondes. Il faut par conséquent faire attention lors de la manipulation du récipient.

[†] 8 oz (240 ml) par tasse

Mode Cuisson automatique

Utilisez cette fonction pour chauffer les aliments préparés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance. Cette fonction a des programmes prédéfinis pour 28 catégories d'aliments.

Réglage du mode Cuisson automatique

- 1** Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **CUISSON AUTOMATIQUE** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2** Appuyez sur le menu souhaité à l'écran.
- 3** Faites défiler ou appuyez sur la touche fléchée pour sélectionner les quantités recommandées. Appuyez sur **SUIVANT**.

- 4** Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires.

- 5** Appuyez sur **DÉMARRER**.

Menu de cuisson automatique

Reportez-vous aux renseignements ci-dessous pour les réglages propres à certains éléments de menu et les quantités recommandées.

- **1. Bacon** (3-4 ou 5-6 pointes)
 - **Accessoire de cuisson** : Grille pour la cuisson du bacon ou assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Pour de meilleurs résultats, placez les tranches de bacon sur une grille pour la cuisson du bacon au four à micro-ondes. Si vous n'avez pas de grille pour la cuisson du bacon, utilisez une assiette tapissée d'essuie-tout.
- **2. Bagels** (1 ou 2-3 bagels)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **3. Pommes de terre cuites au four** (1, 2, 3-4 pommes de terre (7 à 9 oz chacune))
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- **4. Brownie** (8 po X 8 po, 9 po X 13 po)
 - **Accessoire de cuisson** : accessoires de cuisine adaptés aux micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Vaporisez d'enduit à cuisson un plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes. Versez la pâte dans le plat à cuisson en l'étendant uniformément. Après la cuisson, laissez reposer pendant quelques minutes.
- **5. Filets de morue** (1 lb)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **6. Saucisses sur bâtonnet** (1-2, 3-4)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée

36 FONCTIONNEMENT

- **7. Légumes frais** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes (4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau; 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau). Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
- **8. Croquettes de poulet congelées** (1-2, 3-4 portions (3,5 oz / 100 g par portion))
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **9. Ailes de poulet congelées** (1-2, 3-4 portions (3,5 oz/100 g par portion))
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **10. Frites congelées** (1-2, 3-4 portions (3,5 oz/100 g par portion))
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **11. Pizza congelée** (Individuel : 6 po, Régulier : 12 po)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **12. Bretzels mous congelés** (1, 2, 3-4 bretzels)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **13. Légumes surgelés** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes (4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau; 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau). Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
- **14. Pain à l'ail congelé** (1-2, 3-4, 5-6 pièces)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
- **Température des aliments** : congelée
- **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **15. Hamburger**, 1/2 po d'épaisseur (2, 3-4, 5-6 galettes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **16. Côtelettes d'agneau**, 1/2 po d'épaisseur (6-7 oz) (1, 2, 3-4 côtelettes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **17. Pain de viande** (9 po X 5 po)
 - **Accessoire de cuisson** : Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Ingrédients** :
28 oz/800 g de viande hachée, un œuf réfrigéré (4 oz/115 g), 1/2 c. à thé/2 g de sel
 - **Instructions** : Placez le mélange de viande dans un plat à cuisson de 9 po x 5 po en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 portions (8 chacun / 1 portion))
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : ambiante
- **19. Gruau** (1, 2 portions)
 - **Accessoire de cuisson** : Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Ingrédients** :
1 portion : 1/2 tasse (40 g) d'avoine, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel (facultatif)
2 portions : 1 tasse (80 g) d'avoine, 1 1/2 tasse (345 g) d'eau ou de lait, 1/2 c. à thé de sel (facultatif)
 - **Instructions** : Mélangez l'eau ou le lait, le sel et l'avoine dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **20. Côtelettes de porc**, 1/2 po d'épaisseur (1, 2, 3-4 côtelettes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal

- **Température des aliments** : réfrigérée
- **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **21. Quinoa** (1, 2 portions copieuses)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Ingrédients** :
 - 1 portion : 1/2 tasse (40 g) de quinoa, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel (facultatif)
 - 2 portions : Quinoa 1 tasse (80 g), Eau ou lait 1 1/2 tasse (345 g), Sel (facultatif) 1/8 cuillère à café
 - **Instructions** : Mélangez l'eau ou le lait, le sel et le quinoa dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **22. Bifteck - Faux-filet**, 1 po d'épaisseur (14-15 oz) (1, 2 steaks)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **23. Riz** (1/2, 1 tasse)
 - **Accessoire de cuisson** : Grand bol profond allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Ingrédients** :
 - Riz : 1/2 tasse (96 g), 1 tasse (192 g)
 - Eau : 1 tasse (230 g), 2 tasses (460 g)
 - Sel: Facultatif
 - **Instructions** : Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
- **24. Darne de saumon**, 1 po d'épaisseur (1, 2, 3-4 darnes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **25. Saucisse** (1-6, 7-14 saucisses)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
- **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **26. Bifteck de surlonge**, 1 po d'épaisseur (18-21 oz) (1, 2 steaks)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **27. Filet** (3/4, 1 1/2 lb)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **28. Légumes en conserve** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Transvasez les légumes en conserve dans un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de papier recyclé dans le four supérieur. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.
- N'utilisez JAMAIS de produits de papier dans le four à convection.

Mode Cuisson rapide

Cette fonction utilise la puissance d'une lampe halogène, des éléments chauffants et du four à micro-ondes simultanément pour permettre une cuisson rapide.

⚠ MISE EN GARDE

- Lorsque vous utilisez cette fonction, gardez à l'esprit que le four, la porte et les plats seront très chauds.
- N'utilisez pas d'emballages, de contenants ou de sacs de cuisson faits de papier d'aluminium, de plastique, de cire ou de papier lors de la cuisson rapide.

38 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

- Seuls les niveaux de puissance de 1 à 4 (10 % à 40 %) peuvent être sélectionnés. Chaque niveau de puissance donne une puissance de chauffage et de l'énergie micro-ondes pendant un certain pourcentage du temps.

Réglage de la fonction de cuisson par convection rapide

Utilisez ce mode pour la viande rôtie, le poulet rôti, les légumes rôtis, la pizza congelée, les gâteaux, les tartes et le pain.

- Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **CUISON RAPIDE** et **convection rapide** sur l'écran du mode de cuisson.
- Réglez le niveau de puissance à l'écran.
- Réglez la température. Faites défiler les chiffres sur l'écran, ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	
-------------------------	---

- Régler le temps de cuisson. Appuyez sur la touche fléchée située à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four commencera à chauffer.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide

Utilisez ce mode pour les steaks, les filets de poulet, le poisson ou les fruits de mer.

- Appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** et sélectionnez **CUISON RAPIDE** et **Grillage rapide** sur l'écran du mode de cuisson.
- Réglez le niveau de puissance et le temps de cuisson à l'écran.
- Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four commencera à chauffer.

Modification des réglages de cuisson rapide

- Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- Choisissez les réglages.
- Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Fonctionnement du four inférieur

Avant d'utiliser le four

REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Pendant un cycle de cuisson régulier, il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon périodique pendant un cycle de cuisson régulier.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes pendant la cuisson, l'élément s'éteint. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Évent du four

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Utilisation des grilles robustes et de la grille décalée

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

⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez

rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.

- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four.
- Ne placez pas d'objets plus lourds que 33 lb (15 kg) sur les grilles. Ne placez pas d'objets lourds sur les coins des grilles. Vous risqueriez d'endommager les grilles.
- Lors de l'utilisation de la fonction Recommandation du menu, ne placez pas la grille décalée dans la première ou la deuxième position de la grille en partant du bas.

Retrait des grilles

- 1 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles

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

Utilisation des grilles coulissantes du four

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

⚠ MISE EN GARDE

- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.

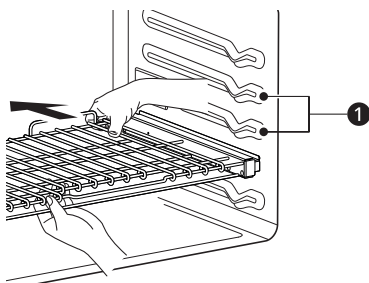
Installation des grilles coulissantes

- 1 Assurez-vous que la grille est en position fermée avant de commencer. Tenez-la d'une

40 FONCTIONNEMENT

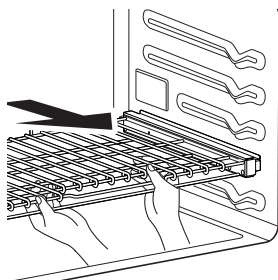
main à l'avant au centre et avec l'autre main dans le coin arrière droit.

- 2 Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



- 1 Guides de la grille

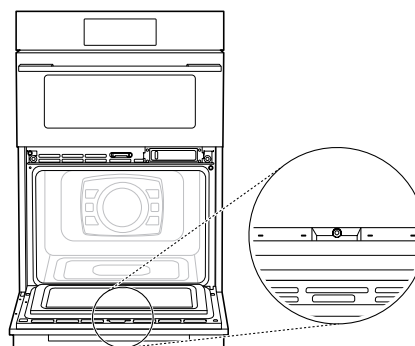
- 3 Une fois la grille fixée à l'arrière, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



Retrait des grilles coulissantes

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

Appareil photo



Avant d'utiliser l'appareil photo

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter les brûlures ou autres blessures, assurez-vous que le four et la porte du four sont froids avant de les nettoyer.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent d'en rayer la surface. Cela pourrait nuire à la reconnaissance de l'appareil photo.

REMARQUE

- Avant d'utiliser la fonction appareil photo, nettoyez la vitre de la porte du four.
- Si la vitre de la porte du four est sale, lancez la fonction Auto-nettoyage.
- La fonction Appareil photo ne fonctionne pas lorsque le four inférieur est en mode de nettoyage.
- La DEL de la porte reste allumé lorsque la fonction caméra est activée.

Recommandation de menu

La caméra du four peut reconnaître les aliments et recommander des techniques, des temps de cuisson et des températures. Si la fonction Caméra et la fonction Recommandation de menu sont activées, le four affiche automatiquement des recommandations lorsque vous placez des aliments dans le four et que vous fermez la porte.

Utilisation de la recommandation de menu

- 1** Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.
- 2** Une fois que l'appareil photo a reconnu l'élément, l'écran affiche les options recommandées.
- 3** Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 4** Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 5** Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 6** Appuyez sur **DÉMARRER**.

REMARQUE

- Une fois que l'appareil photo a reconnu l'aliment, suivez le guide de cuisson automatique pour plus de détails.
- Si l'appareil photo ne reconnaît pas l'aliment, suivez les instructions du menu de réglage de l'appareil photo sur le four.
 - Placez les aliments au centre de la grille sur les accessoires prévus à cet effet.
 - Nettoyez la vitre de la porte du four autour de l'appareil photo si elle est sale.
 - Si le problème de correspondance des menus persiste, vérifiez les menus disponibles dans Cuisson automatique.
- La fonction de recommandation de menu ne fonctionne pas si le four inférieur est en mode cuisson ou nettoyage.
- Le taux de reconnaissance peut être affecté par le contenant et les accessoires utilisés. Pour de meilleurs résultats, utilisez les accessoires fournis par LG.
- Le taux de reconnaissance dépend de la taille, de la forme et de l'état des aliments avant la cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez le guide de Cuisson automatique.

Vue en temps réel

Regardez des vidéos de l'intérieur du four pendant la cuisson à l'aide de l'application **LG ThinQ**. Vous pouvez également prendre des photos. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique et à l'application **LG ThinQ** pour utiliser la fonction Vue en temps réel.

Utilisation de la Vue en temps réel

- 1** Exécutez l'application **LG ThinQ** sur un smartphone.
- 2** Sélectionnez le four connecté à utiliser.
- 3** Appuyez sur **Vue en temps réel**.
- 4** Appuyez sur l'icône  à l'écran.
- 5** Si l'application est connectée au four, l'intérieur du produit peut être visualisé sur un smartphone.

REMARQUE

- Si l'intérieur du produit n'est pas clairement visible à travers la caméra, nettoyez la vitre de la porte du four près de l'objectif de la caméra.
- Si le Wi-Fi n'est pas connecté, des frais de transmission de données peuvent être appliqués.
- Si le signal du réseau n'est pas assez fort, la vidéo risque d'être décalée.
- Vous pouvez apparaître à l'écran si vous utilisez le four pendant la surveillance.
- Vous pouvez surveiller le four en temps réel, même lorsque l'écran LCD est éteint en mode veille.
- Si le four est vide ou si les aliments ne sont pas placés correctement, l'écran de l'application peut ne pas s'afficher clairement.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.

Enregistrement de la cuisson

L'appareil photo peut enregistrer le processus de cuisson et réaliser une vidéo Time Lapse. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi

42 FONCTIONNEMENT

domestique et à l'application **LG ThinQ** pour utiliser la fonction Enregistrement de la cuisson.

Utilisation de l'enregistrement de la cuisson

- 1 Exécutez l'application **LG ThinQ** sur un smartphone.
- 2 Sélectionnez le four connecté à utiliser.
- 3 Activez la fonction d'enregistrement des cuissons.
- 4 Sélectionnez la durée vidéo souhaitée : 5 secondes, 10 secondes ou 20 secondes.
- 5 Cuire pendant que le four est connecté au Wi-Fi.
- 6 Une fois la cuisson terminée, la vidéo Time Lapse est enregistrée.

REMARQUE

- Si la connexion Wi-Fi du produit est instable, l'appareil photo risque de ne pas fonctionner correctement.
- Les images sont capturées à partir de 4 minutes au moins après le début de la cuisson. Les vidéos sont stockées pendant 72 heures et il est possible de stocker jusqu'à 10 vidéos à la fois.
- Les vidéos sont stockées dans l'application **LG ThinQ**. Ils peuvent être enregistrés dans l'album du smartphone ou partagés.

Mode Cuisson

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

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

Réglage de la fonction de cuisson

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **Cuisson** sur l'écran du mode de cuisson.

- 2 Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique



- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

- 4 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.

- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

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

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Le temps et la température de cuisson varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

Guide sur les recommandations pour la cuisson

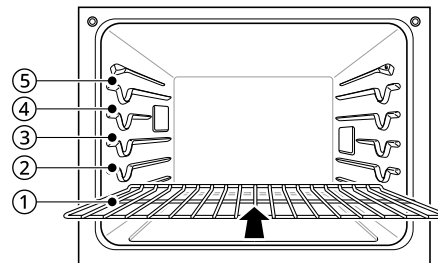
Positionnement des grilles et des plats

Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson

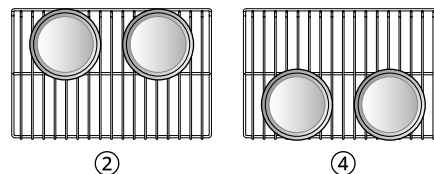
nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

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

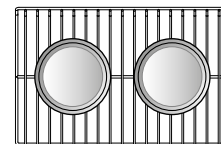
Si vous faites cuire plusieurs plats, placez-les en laissant un espace d'au moins 1 po (25 mm) à 1 1/2 po (38 mm) autour d'eux.



Position des grilles multiples



Position de la grille unique



Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

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

44 FONCTIONNEMENT

Type d'aliment	Position de la grille
Poulet rôti	②

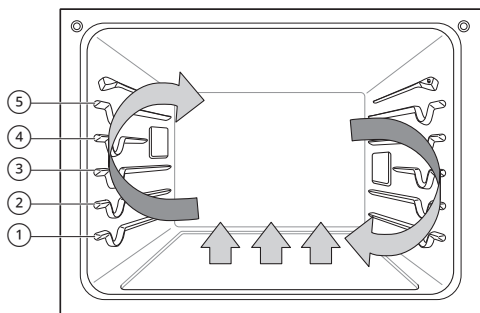
REMARQUE

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

Mode Cuisson et rôtiage par convection

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

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



Cuisson par convection

- Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection** sur l'écran du mode de cuisson.

- Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres. Si la conversion automatique de la convection est activée, la température après le préchauffage sera inférieure de 25 °F / 14 °C à la température saisie.

Icône du pavé numérique	
-------------------------	--

- Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.
- Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran pour annuler la cuisson et le rôtiage par convection à tout moment.
- Utilisez une lèchefrite et un gril lorsque vous préparez des viandes pour le rôtiage. La lèchefrite récupère la graisse, et le gril permet de prévenir les éclaboussures de graisse.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection et le rôtiage par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la

porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Conseils pour la cuisson par convection

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

Conseils pour le rôtissage par convection

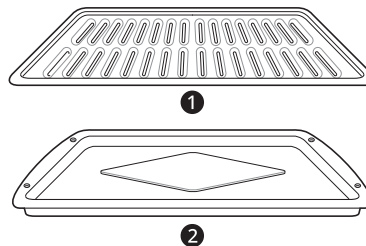
La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air chauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés, enfermant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

particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

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

- 1 Placez la grille du four à la position ① ou ②.

- 2 Placez le gril ① dans la lèchefrite ②.



- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.

⚠ MISE EN GARDE

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

Air Fry (Friture à l'air)

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F (25 °C) pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la Air Fry (Friture à l'air).

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

La fonction Air Fry (Friture à l'air) est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Réglage du mode Air Fry (Friture à l'air)

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **Air Fry (Friture à l'air)** sur l'écran du mode de cuisson.

46 FONCTIONNEMENT

- 2** Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	
--------------------------------	---

- 3** Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

- 4** Appuyez sur **DÉMARRER**.

- 5** Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

- 1** Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2** Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3** Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

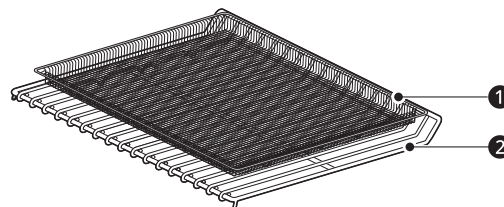
Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

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

Conseils relatifs à la Air Fry (Friture à l'air)

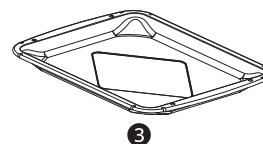
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau de la friteuse fourni.
- La section en filet du plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



1 Plateau de la friteuse à air chaud

2 Grille Robuste

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



3 Lèchefrite

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud offert en option chez LG ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.

- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry (Friture à l'air) que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

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

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

⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de

carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.

- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la Air Fry (Friture à l'air) et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la friture à l'air (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (**EasyClean (Nettoyage facile)** ou **SelfClean (Autonettoyage)**) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction **Air Fry (Friture à l'air)** et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry (Friture à l'air).

Guide sur la friture à l'air

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

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

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	20	425	③	15 - 25	-

48 FONCTIONNEMENT

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

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

Mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)

La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense des éléments chauffants supérieurs et inférieurs combinée à l'air chauffé par les éléments chauffants arrière rend les aliments plus croustillants et contribue à réduire le temps de cuisson. La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast est particulièrement adéquate pour une volaille de taille moyenne (environ 3,3 lb).

La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ (four inférieur seulement) utilise de la vapeur pour rôtir la volaille plus rapidement et la faire dorer davantage que la fonction RapidHeat Roast normale.

REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 55~65 minutes pour un poulet entier pesant 3,3 lb.
- Ajustez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position ②.
- Le rôtissage rapide RapidHeat Roast(+) est conçu pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température ne peut pas être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+) est activée.

- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction de détartrage.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)

REMARQUE

- Avant de lancer le mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast+, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau.

- Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **Rapidheat Roast(+)** (**Rôtissage RapidHeat**) sur l'écran du mode de cuisson.
- Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

50 FONCTIONNEMENT

- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.
- 4 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Mode Grillage

Réglage du four à grill

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

REMARQUE

- Cet appareil est conçu pour le gril à porte fermée. Fermez la porte pour régler la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas être réglée et **DOOR OPEN** apparaît à l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction de grillage.

- 1 Placez les aliments dans la lèchefrite et le gril.
- 2 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **Grillage** sur l'écran du mode de cuisson.
- 3 Faites défiler pour régler la température souhaitée : **BASSE**, **MOYENNE**, ou **HAUTE**.
- 4 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 5 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.
- 6 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- 7** Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.
- Les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran pour annuler le grillage en tout temps.

Modification des réglages de grillage

- 1** Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2** Choisissez les réglages.
- 3** Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Conseils pour réduire la quantité de fumée

En raison de la chaleur intense associée à la cuisson au gril, il est normal qu'il y ait de la fumée pendant la cuisson et cela ne doit pas vous

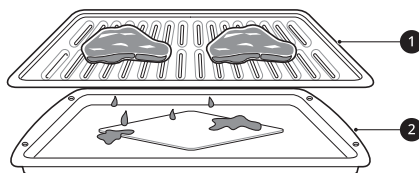
inquiéter. Si la quantité de fumée vous incommoder, les conseils suivants vous aideront à réduire la quantité de fumée dans votre four.

- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez **TOUJOURS** le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
 - Régler la température du grilloir à **BASSE**.
 - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
 - Régler la température de la fonction de gril à **HAUTE** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **BASSE** ou passer en mode cuisson.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au gril recommandée**.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

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

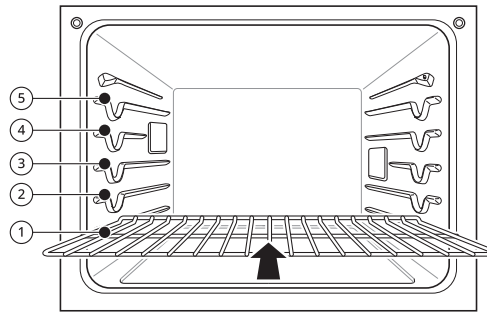
Ce guide vous conseille sur la cuisson des viandes réfrigérées. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson, utilisez une poêle conçue pour la cuisson au gril.



- 1** Grille

52 FONCTIONNEMENT

② Lèchefrite



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

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	④	5	3 - 5	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé à la maison.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)	④ ou ⑤	7	6 - 8	Dégraissez.
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	④ ou ⑤	9 - 10	7 - 9	
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz	Moyen	④	6	Dégraissez.
		Bien cuit	④	8	
	2 côtelettes (1 1/2 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	④	11	
		Bien cuit	④	13	
Darnes de saumon	Deux darnes (1 po d'épaisseur)	④ ou ⑤	8	3 - 4	Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
	4 darnes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	④ ou ⑤	9	4 - 6	

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

REMARQUE

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

Conseils pour la cuisson au gril

Bœuf

- Les steaks et les côtelettes doivent toujours reposer pendant cinq minutes avant d'être découpés et mangés. Cela permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments, ce qui rend le steak plus tendre et plus juteux.
- Les morceaux de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela leur permettra de cuire plus rapidement et de manière plus uniforme, et de produire moins de fumée lors de la cuisson au gril. Les temps de cuisson seront probablement plus courts que ceux indiqués dans le tableau de cuisson au gril.

54 FONCTIONNEMENT

- Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes à manche (c.-à-d. où toute la viande autour de l'os a été enlevée), enveloppez les parties dénudées de l'os dans une feuille d'aluminium pour réduire les risques de brûlure.

Fruits de mer

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

Légumes

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

Mode Réchaud

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

Réglage du mode Réchaud

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **Chaud** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 À l'écran, faites défiler les températures pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si vous le souhaitez, réglez un temps de fonctionnement.
 - Élevé : 200 °F (93 °C)
 - À point : 170 °F (77 °C)
 - Faible : 140 °F (60 °C)
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Modification des réglages du mode Réchaud

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter le mode de réchauffement

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

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

Mode Levage du pain

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

Réglage du mode Levage du pain

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **Cuisson du pain** sur l'écran du mode de cuisson.

- 2** À l'écran, faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.

Icône du pavé numérique	
-------------------------	--

- 3** Appuyez sur **DÉMARRER**. Le temps de levage restant s'affiche à l'écran.

REMARQUE

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

Pour arrêter le mode Levage de pain

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

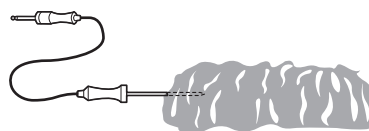
- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder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

Mode Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et

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

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes **Grillage**, **Cuisson sous vide**, **Entretien du générateur de vapeur**, **Rapidheat Roast(+)** (**Rôtissage RapidHeat**), **Self Clean (Autonettoyage)**, **Speed Clean (Nettoyage rapide)**, **Chaud** ou **Cuisson du pain**.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.



Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS à l'élément de grillage. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves.
- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.

- 1** Insérez la sonde dans l'aliment.

- 2** Connectez la sonde à la prise du four. Le message «**Probe is connected**» (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône de la sonde s'affiche en haut de l'écran.

Icône de sonde	
----------------	--

- 3** Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez un mode de cuisson approprié sur l'écran du mode de cuisson.

56 FONCTIONNEMENT

- 4** Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.
- 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).

Icône du pavé numérique	
-------------------------	--

- 5** Si vous le souhaitez, réglez l'heure de démarrage différé en utilisant la même méthode. Appuyez sur la touche fléchée à droite de l'écran pour afficher les autres réglages.
- 6** Appuyez sur **DÉMARRER**. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 7** Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

REMARQUE

- Grâce à cette fonctionnalité, il n'est plus nécessaire de calculer le temps total de cuisson en fonction du poids. Consultez le Tableau des

températures recommandées pour la sonde pour régler la température de la sonde.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

- 1** Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

- 2** Choisissez les réglages désirés.

- 3** Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran à tout moment pour annuler la cuisson.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.
- Lorsque le mode sonde à viande est en cours, **Speed Clean (Nettoyage rapide)** ne répond pas.

Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seule ou dans l'oiseau)	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

Catégorie	Exemples d'aliments	Positionnement de la sonde
Porc et jambon	Porc frais	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	
Restes et plats mijotés	Restes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
	Plats mijotés	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (flanc du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne cible	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Rôtis	145 °F (63 °C)	Saignant : 120 °F (49 °C) Mi-saignant : 125 °F (52 °C) À point : 130 °F (54 °C) À point bien cuit : 135 °F (57 °C) Bien cuit : 140 °F (60 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seule ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 170 °F (77 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	
	Plats mijotés		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit

d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

58 FONCTIONNEMENT

Le four inférieur offre 2 méthodes de cuisson à la vapeur : **Combiné vapeur** et **Cuisson sous vide**.

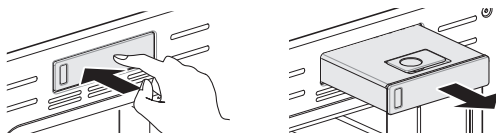
⚠ MISE EN GARDE

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

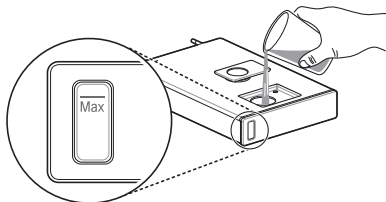
Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

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

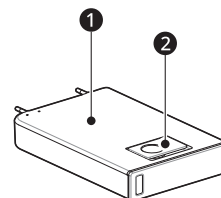
- 1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



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



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



- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Couvercle de remplissage

⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir d'alimentation en vapeur et le couvercle de remplissage sont fermés avant de remettre le réservoir dans le four.
- N'utilisez que de l'eau potable.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.
- N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.
- Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
- N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
- Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez le réservoir chaud.

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

Cuisson sous vide

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

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

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

Avantages de la cuisson sous vide

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

• Méthode plus saine

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

• Méthode sécuritaire et pratique

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

• Texture croustillante et moelleuse

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

Réglage du mode Cuisson sous vide

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.
- 2 Placez la grille robuste à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.

Guide de cuisson sous vide

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

- 3 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et sélectionnez **CUISSON À LA VAPEUR** sur l'écran du mode de cuisson.
- 4 À l'écran, appuyez sur **Cuisson sous vide**.
- 5 Sélectionnez la température souhaitée.
- 6 Si vous le souhaitez, faites défiler les réglages pour régler le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 7 Appuyez sur **DÉMARRER**.
- 8 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Modification des réglages de cuisson sous vide

- 1 À l'écran, appuyez sur **MODIFIER** pour que les réglages de cuisson s'affichent.
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Arrêter la cuisson sous vide

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

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

60 FONCTIONNEMENT

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

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

Cuisson combinée à la vapeur

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

Réglage de la cuisson combinée

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **CUISSON À LA VAPEUR** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 À l'écran, appuyez sur **Combiné vapeur**.
- 3 Sélectionnez la température et le niveau de vapeur souhaités : **BASSE**, **MOYENNE**, ou **HAUTE**.
- 4 Si vous le souhaitez, faites défiler les réglages pour régler le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 5 Appuyez sur **DÉMARRER**.

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

REMARQUE

- Une fois la cuisson **Combiné vapeur** démarrée, un indicateur sur l'écran montre l'état de la fonction vapeur.
- Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau avant de lancer le mode **Combiné vapeur**. Si l'eau du réservoir s'épuise pendant la cuisson, un carillon retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche à l'écran. Le four continue de cuire sans vapeur.
- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Pendant la cuisson ou le grillage à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Modification des réglages de cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Mode Cuisson automatique

La fonction de cuisson automatique fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas vous être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne des renseignements sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

Réglage du mode Cuisson automatique

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 3 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 4 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 5 Appuyez sur **DÉMARRER**.

62 FONCTIONNEMENT

Guide de cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Si vous utilisez une sonde, insérez les aliments et la sonde avant le préchauffage.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des coupes de viande minces, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Si la sonde est mal insérée, le four pourrait s'éteindre trop rapidement. Consultez la section « Sonde » pour obtenir les instructions.

Bœuf				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Filet de bœuf	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, ail en poudre selon le goût Mode d'emploi Préparer le filet de bœuf paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel, de l'ail en poudre et du poivre au goût. Placer le filet sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Rôti de bœuf	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, ail en poudre selon le goût Mode d'emploi Préparer l'alloi de bœuf paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel, de l'ail en poudre et du poivre au goût. Placer l'alloi sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Côte de bœuf	8~12 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, ail en poudre selon le goût Mode d'emploi Préparer la côte de bœuf avec os. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel, de l'ail en poudre et du poivre au goût. Placer la côte de bœuf dans la rôtissoire.
	Rôtissoire	2		
Bifteck - Faux-filet	1~3 lb.	Réfrigéré	Lorsque, le four émet un signal sonore, retourner les aliments.	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer les steaks de côte de bœuf, d'environ 9~12 oz chacun, d'une épaisseur d'environ 1~1,5 in. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les steaks sur la grille de la plaque à griller. Lorsque le four émet un signal sonore, retourner les steaks.
	Grille sur lèchefrite	3		

Porc				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Côtes de porc	2~4 lb.	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer les côtes de porc non désossées, parées. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les côtes de porc sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Côtelettes de porc	2~6	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer des côtelettes de porc avec os, d'environ 6 oz chacune, parées. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les côtes de porc sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Longe de porc	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer une longe de porc d'environ 4 pouces de diamètre, parée. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer la longe de porc sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Filet de porc	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer un filet de porc de 2~3 pouces de diamètre, paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le filet sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		

Agneau				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Carré d'agneau	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Huile de colza, sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer le carré d'agneau paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le carré d'agneau sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		

64 FONCTIONNEMENT

Agneau				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Gigot d'agneau	5~7 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Huile de colza, sel casher, poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi Préparer le gigot d'agneau non désossé, paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le gigot d'agneau dans la rôtissoire.
	Rôtissoire	2		

Saucisse			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Saucisse italienne	2~8	Réfrigéré	Préparer les saucisses, environ 3,5 oz chacune. Vaporiser une plaque de cuisson à rebord avec un spray de cuisson. Placer les saucisses italiennes sur la demi-plaque à pâtisserie en les espaçant de 1 1/2 po. les unes des autres.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Hot Dogs	2~8	Réfrigéré	Préparer des hot-dogs d'environ 2 oz chacun. Placer les hot-dogs sur la demi-plaque à pâtisserie en les espaçant de 1 1/2 po. les uns des autres.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	

Poisson			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Filet de poisson	2~4	Réfrigéré	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les filets de poisson, d'environ 7 oz. chacun et d'environ 1~1.5 in. d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèche-frite	3	
Filet de morue	2~4	Réfrigéré	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les filets de cabillaud, d'environ 7 oz. chacun et d'environ 1~1.5 in. d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèche-frite	3	

Poisson			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Filet de saumon	2~4	Réfrigéré	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les filets de saumon, d'environ 7 oz. chacun et de 3/4 po. d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Crevettes au four	1~2 lb.	Réfrigéré	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les crevettes, les peler et les déveiner (si nécessaire). Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les crevettes sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Filet de tilapia	2~4	Réfrigéré	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les filets de tilapia, d'environ 7 oz chacun et d'une épaisseur de 1 à 1,5 po. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Queues de homard	1~2	Réfrigéré	Ingrédients Sel, poivre, 1 cuillère à soupe de beurre fondu Mode d'emploi Préparer les queues de homard, environ 5 oz chacune. Ouvrir les queues de homard avec des papillons. Badigeonner de beurre fondu. Ajouter du sel selon votre goût. Placer les queues de homard sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Darne de saumon	2~4	Réfrigéré	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les steaks de saumon, d'environ 7 oz chacun et d'une épaisseur de 1,5~2 in. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. Placer le saumon sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Darne de thon	2~4	Réfrigéré	Ingrédients Sel, poivre, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les steaks de thon, d'environ 7 oz chacun et d'une épaisseur de 1,5~2 po. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le thon sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	

66 FONCTIONNEMENT

Volaille				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Poulet écartelé	4~6 lb / poulet	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût Mode d'emploi Préparer le poulet, environ 4~6 lb. Enlever la colonne vertébrale du poulet. Ajoutez du sel, du poivre et des herbes selon votre goût. Placer le poulet, peau vers le haut, sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Pilons de poulet	4~16	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les pilons de poulet, environ 4 oz chacun. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les pilons de poulet sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Ailes de poulet fraîches	10~20	Réfrigéré		Ingrédients Sel, poivre, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les ailes de poulet fraîches, environ 3 oz chacune. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les ailes de poulet fraîches sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Ailes de poulet congelées	10~20	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les ailes de poulet surgelées, environ 3 oz chacune. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les ailes de poulet surgelées sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Poitrines de poulet	2~8	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les blancs de poulet frais, d'environ 6 oz chacun. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les poitrines de poulet sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Poulet entier	5~7 lb / poulet	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût Mode d'emploi Préparer le poulet entier, d'environ 5~7 lb. Décortiquer le poulet. Saler et poivrer à volonté. Placer le poulet entier sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		

Volaille				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Poisrines de dinde	1~4	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi Préparer les poitrines de dinde, d'environ 3 lb chacune. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les poitrines de dinde sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Dinde entière	12~16 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût Mode d'emploi Préparer la dinde entière, environ 12~16 lb. Saler et poivrer au goût. Placer la dinde entière dans la rôtissoire.
	Grille dans la rôtissoire	2		
Dinde avec farce	12~16 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût Mode d'emploi Préparer la dinde, environ 12~16 lb. Ajouter la farce dans la cavité de la dinde. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût. Placer la dinde avec la farce dans la rôtissoire.
	Grille dans la rôtissoire	2		
Dinde écartelée	7~12 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût Mode d'emploi Préparer la dinde, d'environ 7~12 lb. Enlever la colonne vertébrale de la dinde. Ajoutez du sel, du poivre et des herbes selon votre goût. Placer la dinde, peau vers le haut, dans la rôtissoire.
	Grille dans la rôtissoire	2		

68 FONCTIONNEMENT

Plat mijoté				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Lasagne maison	1 cocotte (pour 6 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	Ingrédients 1 lb. de bœuf haché, cuit 32 oz de fromage ricotta 2 tasses de fromage mozzarella 1/2 tasse de parmesan râpé 2 œufs 2 pots de sauce tomate de 24 oz 1 boîte de feuilles de lasagnes sans cuisson Mode d'emploi Pour 6 personnes 1) Dans un bol, mélanger la ricotta, 1 tasse de mozzarella et 1/4 de tasse de parmesan. Ajouter les œufs et mélanger. 2) Répartir 1 tasse de sauce tomate au fond du plat de cuisson. 3) Déposer 4 feuilles de lasagne, puis 1 tasse de sauce tomate et 1/2 du mélange de fromage ricotta. Recouvrir de la moitié de la viande cuite. 4) Répéter les étapes 2 et 3. 5) Recouvrir de 4 autres feuilles de lasagnes et du reste de la sauce tomate. 6) Saupoudrer le reste des fromages mozzarella et parmesan. 7) Placer le plat à four sur la grille pour la reconnaissance d'images. 8) Retirer le plat de cuisson pendant le préchauffage et le recouvrir d'une feuille d'aluminium. 9) Après le préchauffage, placer le plat de cuisson couvert sur la grille. 10) Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le papier d'aluminium. 11) Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

Plat mijoté				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Macaroni au fromage maison	1 cocotte (pour 6 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	Ingrédients Garniture de chapelure 1 tasse de chapelure panko 2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu Macaronis 1 livre de pâtes macaronis coudées Sauce au fromage 4 cuillères à soupe de beurre non salé 1/3 de tasse de farine tout usage 1 cuillère à café de moutarde moulue 1 cuillère à café de paprika moulu 5 tasses de moitié-moitié 4 oz de fromage fondu 12 oz de cheddar blanc fort, râpé 4 oz de fromage gouda fumé, râpé 1 cuillère à café de sauce sriracha Mode d'emploi Pour 6 personnes Garniture de chapelure Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre fondu ; réserver. Macaronis Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente, selon les recommandations de l'emballage. Les égoutter et les réserver.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

70 FONCTIONNEMENT

Plat mijoté				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Macaroni au fromage maison	1 cocotte (pour 6 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	Sauce au fromage 1) Dans la même casserole que celle dans laquelle les pâtes ont été cuites, faire fondre les 4 cuillères à soupe de beurre à feu moyen. Ajouter la farine et mélanger avec le beurre. 2) Incorporer la moutarde moulue et le paprika au mélange beurre-farine. Faire cuire ce mélange pendant 2 minutes, en remuant fréquemment. 3) Incorporer la moitié du mélange en fouettant lentement pour éviter les grumeaux. 4) Porter le mélange moitié-moitié et beurre-farine à frémissement, en remuant de temps en temps jusqu'au fond de la casserole. 5) Baisser le feu et remuer fréquemment pendant cinq minutes jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. 6) Ajouter le fromage fondu et mélanger pour le faire fondre dans la sauce. 7) Hors du feu, ajouter les fromages cheddar et gouda, petit à petit, jusqu'à ce que tous les fromages soient fondus dans la sauce. 8) Incorporer la sauce sriracha. 9) Ajouter les pâtes égouttées et mélanger à la sauce au fromage. 10) Transférer le mélange de pâtes et de sauce au fromage dans un plat à gratin. 11) Recouvrir uniformément avec le mélange de chapelure. 12) Après le préchauffage, placer le plat de cuisson dans le four.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

Plat mijoté				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Gratin de pommes de terre	1 cocotte (6-8 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	Ingrédients 1 cuillère à soupe de beurre non salé, à température ambiante 1 gousse d'ail écrasée 2 1/2 livres de pommes de terre Yukon Gold ou 4-5 pommes de terre Russet, lavées 2 1/2 tasses de crème épaisse 4 oz de gruyère ou de parmesan, râpé sel casher et poivre noir moulu selon le goût Mode d'emploi 1) Beurrer généreusement le plat à gratin. 2) Frotter la gousse d'ail écrasée sur toute la surface de la cocotte beurrée. 3) Couper les pommes de terre en tranches de 1/8 de pouce d'épaisseur à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. 4) Construire la dauphinoise en déposant une partie de la crème épaisse au fond de la cocotte. 5) Ajouter ensuite quelques tranches de pommes de terre, le fromage, le sel et le poivre. 6) Ajouter encore de la crème épaisse et répéter l'opération avec les pommes de terre, le fromage, le sel et le poivre. 7) Continuer à étoffer et à superposer les pommes de terre pour remplir le plat à gratin. 8) Placer le plat à four sur la grille pour la reconnaissance d'images. 9) Retirer le plat de cuisson pendant le préchauffage du four et recouvrir la couche supérieure de pommes de terre de papier sulfurisé. Appuyez sur le papier pour qu'il touche les pommes de terre. 10) Après le préchauffage, placer le plat de cuisson couvert directement sur la grille. 11) Lorsque le four émet un signal sonore, retirer le papier sulfurisé.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

72 FONCTIONNEMENT

Pizza			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Surgelée à croûte mince	1 pizza (environ 18,5 oz)	Congelée	1) Enlever l'ampoule de la douille. 2) Placer la pizza directement sur la grille pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer la pizza pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, placer la pizza directement sur la grille.
	Directement sur le support	3	
Surgelée à croûte lève-au-four	1 pizza (environ 29 oz)	Congelée	1) Enlever l'ampoule de la douille. 2) Placer la pizza directement sur la grille pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer la pizza pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, placer la pizza directement sur la grille.
	Directement sur le support	3	
Pizza maison	Pizza de 14 pouces (pour 6~8 personnes)	Espace	Ingrédients Pâte 8 oz de farine tout usage 1/2 cuillère à soupe de sel casher 1/2 tasse d'eau tiède, environ 115 °F 1/8 de cuillère à café de sucre 1/2 cuillère à soupe de levure sèche active 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + plus pour badigeonner Sauce maison 1 boîte de 28 oz de tomates pelées entières (de préférence San Marzano) 1 boîte de pâte de tomates de 6 oz, 1 cuillère à soupe de basilic frais, grossièrement haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de mélange d'huiles d'olive, 1 cuillère à soupe de sel casher 1/2 cuillère à café de poivre noir, 1 cuillère à soupe d'ail granulé, 1 cuillère à soupe de sucre ※ Pour plus de simplicité, on peut utiliser de la sauce achetée dans le commerce. Pizza 1/2 à 3/4 de tasse de sauce, 8 oz de fromage mozzarella râpé
	Plaque à pizza	3	

Pizza			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Pizza maison	Pizza de 14 pouces (pour 6~8 personnes)	Espace	Mode d'emploi Pâte 1) Dans le bol d'un batteur électrique, mélanger la farine et le sel à l'aide d'un fouet. 2) Dans un autre bol, ajouter l'eau, le sucre, la levure et l'huile d'olive. 3) Mélangez le mélange de levure à l'aide d'un fouet. Mettez-le de côté jusqu'à ce qu'il produise de la mousse et des bulles, environ 3-5 minutes. 4) Placer le bol du batteur sur le socle du batteur et fixer le crochet pétrisseur. 5) Ajouter le mélange de levure à la farine et commencer à mélanger la pâte à vitesse moyenne pendant 8 1/2 minutes. Si la pâte n'est pas complètement combinée, mélangez pendant une minute supplémentaire. Si la pâte colle au bol, ajoutez 1/4 de tasse de farine et mélangez pendant une autre minute. Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1/4 de tasse d'eau et mélangez pendant une autre minute. 6) Ramasser la pâte et commencer à former une boule en la repliant délicatement sur elle-même. 7) Déposer sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée. 8) Badigeonner la boule de pâte avec de l'huile d'olive pour qu'elle reste humide. 9) Couvrir d'un film plastique et laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit environ une heure. 10) Retourner la boule de pâte sur une surface légèrement farinée. 11) Commencer à façonner la boule de pâte en appuyant du bout des doigts sur la pâte pour former un cercle de 6 pouces de diamètre. 12) Utiliser une petite quantité de farine si nécessaire pour éviter que la pâte ne colle.
	Plaque à pizza	3	

74 FONCTIONNEMENT

Pizza			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Pizza maison	Pizza de 14 pouces (pour 6~8 personnes)	Espace	Sauce 1) Ouvrir les boîtes de tomates et les vider dans un mixeur. 2) Hacher grossièrement le basilic. 3) Ajouter le concentré de tomates, le basilic haché et les épices au mixeur. 4) Mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la sauce soit bien homogène, environ 30 secondes. Pizza 1) Pour étirer la pâte, placer sur une surface légèrement farinée et presser délicatement pour former un cercle, en la retournant plusieurs fois et en ajoutant une pincée de farine si la pâte est collante. Une fois que vous avez obtenu un cercle de 6 ou 8 pouces, commencer à rouler avec le rouleau à pâtisserie pour étirer doucement la pâte, en la retournant légèrement pour qu'elle conserve sa forme de cercle. 2) Placer votre pâte à pizza sur une plaque à pizza légèrement farinée ou sur une plaque à pizza antiadhésive. Vous pouvez couper la pâte à l'aide d'un coupe-pizza pour former un cercle ou pour la rendre plus petite. 3) Utiliser le docker de la pâte pour faire des entailles dans la pâte. 4) Ces trous empêchent la formation de bulles dans la croûte de la pizza. 5) Étendre uniformément la sauce sur toute la surface de la pâte, en laissant un espace de 1 pouce autour du bord extérieur de la pâte. 6) Déposer le fromage sur la sauce. 7) Laisser une bordure d'environ un demi-pouce à partir du bord de la sauce. Le fromage va s'étaler et restera sur le dessus de la pizza de cette façon. 8) Placer la plaque à pizza ou la plaque à pâtisserie dans le four pour la reconnaissance d'image. 9) Retirer la pizza pendant le préchauffage. 10) Après le préchauffage, placer la plaque à pizza sur la grille ou utiliser la pelle pour transférer la pizza sur une pierre à pizza. 11) Après la cuisson, laisser refroidir pendant 5 minutes avant de trancher.
	Plaque à pizza	3	

des pâtisseries			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Croissants réfrigérés	2~8	Réfrigéré	Préparer les croissants. Rouler les triangles de croissant en forme de croissant. Placer les croissants sur une demi-plaque à pâtisserie non graissée. Placer la demi-plaque au four pour la reconnaissance d'image. Retirez la demi-plaque pendant le préchauffage. Après le préchauffage, remettez la demi-plaque avec les croissants dans le four.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Petits pains surgelés	2~6	Congelée	Placer les petits pains surgelés sur la demi-plaque. Placer la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'image. Retirez la demi-plaque pendant le préchauffage. Après le préchauffage, remettez la demi-plaque avec les petits pains surgelés dans le four.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	

Légumes				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Petites carottes	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Laver et éplucher (si nécessaire) les jeunes carottes. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les jeunes carottes sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Carottes, en dés	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Éplucher et couper les carottes en cubes de 1/2~3/4 po. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les carottes sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

76 FONCTIONNEMENT

Légumes				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Champignons blancs	5~20 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Si vous le souhaitez, couper les champignons en deux. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les champignons sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Asperges	5~20 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Couper les extrémités les plus dures et ligneuses des asperges et les jeter. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les asperges sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Brocoli	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Couper le brocoli en bouquets de la taille d'une bouchée. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer le brocoli sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

Légumes				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Chou-fleur	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Couper le chou-fleur en bouquets de la taille d'une bouchée. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer le chou-fleur sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Choux de Bruxelles	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Couper les choux de Bruxelles en deux, ou en quatre s'ils sont gros. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les choux de Bruxelles sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Betteraves, en dés	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Éplucher et couper les betteraves en cubes de 1/2~3/4 po. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les betteraves coupées en dés sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

78 FONCTIONNEMENT

Légumes				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Patates douces, en dés	15~30 oz	Espace		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Éplucher et couper les patates douces en cubes de 1/2~3/4 po. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les patates douces coupées en dés sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Patate douce, entière	1~4 (8 oz chacun)	Espace		1) Laver et piquer la peau sur toute la surface des patates douces. 2) Placer les patates douces directement sur la grille.
	Directement sur le support	3		
Tomates cerises	15~30 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Laver les tomates cerises. 2) Éliminer les tiges, le cas échéant. 3) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 4) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 5) Placer les tomates cerises sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Épis de maïs	1 feuille (8~12 oz chacune)	Réfrigéré	Lorsque le four émet un signal sonore, retourner les aliments.	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût, 1/2 cuillère à soupe d'huile par (1/2) morceau Mode d'emploi 1) Retirer les enveloppes et la soie des épis de maïs et couper les épis en deux. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer le maïs sur une demi-plaque à pâtisserie. 5) Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

Légumes				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Haricots verts	10~20 oz	Réfrigéré		Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Laver les haricots verts. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les haricots verts sur une demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

Pommes de terre			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Frites Maison	15~30 oz	Espace	Ingrédients Pour 15 oz de pommes de terre Yukon Gold 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à café de sel casher 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu 1 cuillère à café de paprika fumé 1/2 cuillère à café d'ail en poudre 2 cuillères à soupe de persil haché, pour la garniture Mode d'emploi 1) Couper les pommes de terre en cubes de 1 pouce et les placer sur une demi-plaque à pâtisserie. 2) Assaisonner les pommes de terre avec du sel, des épices et de l'huile d'olive. Bien mélanger. 3) Rôtir pendant 20 min selon la taille, en remuant à mi-cuisson. 4) Garnir d'herbes fraîches pour la couleur et servir immédiatement.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Quartiers de pommes de terre	15~30 oz	Espace	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Laver et couper les pommes de terre en quartiers. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les pommes de terre sur une demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	2	

80 FONCTIONNEMENT

Pommes de terre			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Pommes de terre écrasées	15~30 oz	Espace	Ingrédients Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût Mode d'emploi 1) Cuire les pommes de terre Russet dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes, puis les égoutter et les réfrigérer. 2) Mélanger toutes les épices dans un petit bol. 3) Écraser les pommes de terre en utilisant le côté d'un couteau pour les aplatir. 4) Placer les pommes de terre écrasées sur une demi-plaque à pâtisserie. 5) Ajouter l'huile d'olive et l'assaisonnement.
	1/2 Plaque à pâtisserie	2	

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Tarte aux pommes	1 tarte (sert 6)	Espace		Ingrédients Croûte de tarte 2 1/2 tasses de farine à pâtisserie, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de sucre 2 bâtonnets de beurre non salé, coupés en petits morceaux et bien refroidis 4-6 cuillères à soupe d'eau glacée, si nécessaire Pommes 8 pommes acidulées, comme la Granny Smith 2 cuillères à soupe de jus de citron, 1/4 de tasse de sucre, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue 1/2 cuillère à café de sel casher, 1 cuillère à soupe de beurre non salé, coupé en petits morceaux Mode d'emploi Croûte de tarte 1) Utiliser un robot de cuisine muni d'une lame pour mélanger la farine de pâtisserie, le sel et le sucre. 2) Ajouter les morceaux de beurre refroidis et mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la farine grossière. 3) Ajouter de l'eau glacée, une cuillère à soupe à la fois, et mélanger jusqu'à ce que la pâte se rassemble. 4) Retourner la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et rassembler la pâte. 5) Diviser la pâte en 2 portions égales et aplatir chacune d'elles en un disque. Envelopper chaque disque dans un film plastique et réfrigérer pendant une heure.
	Plaque à tarte directement sur la grille et plaque à pâtisserie sur la grille du dessous	3		

82 FONCTIONNEMENT

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Tarte aux pommes	1 tarte (sert 6)	Espace		Pommes 1) Éplucher, évider, couper en quatre et en fines tranches les pommes et les placer dans un grand bol. 2) Mélanger les pommes avec le jus de citron, puis le sucre, la cannelle et le sel kosher. Assemblage de la tarte 1) Sur un plan de travail bien fariné, rouler chaque pâte à tarte jusqu'à ce qu'elle atteigne 12 pouces de diamètre. Utiliser une pâte à tarte roulée pour tapisser un moule à tarte profond. 2) Ajouter les pommes dans le moule à tarte et les parsemer de 1 cuillère à soupe de beurre. 3) Utiliser l'autre pâte à tarte pour recouvrir la garniture. Rentrer la croûte supérieure sous la croûte inférieure sur tout le pourtour. Pincer pour fermer. 4) Découper quelques fentes dans la croûte supérieure pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dans un petit bol, mélanger 1 œuf et 1 cuillère à soupe de lait. Badigeonner la croûte supérieure avec l'œuf. 5) Placer la tarte dans le four pour la reconnaissance d'image. 6) Retirer la tarte pendant le préchauffage du four. 7) Après le préchauffage, placer le moule à tarte directement sur la grille et un moule à pâtisserie recouvert d'une feuille d'aluminium sur la grille du dessous. 8) Laisser refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de servir.
	Plaque à tarte directement sur la grille et plaque à pâtisserie sur la grille du dessous	3		

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Brownie	1 poêle (pour 6 personnes)	Espace		Ingrédients 1/2 bâton de beurre non salé, 6 oz de chocolat mi-sucré, haché 1/2 tasse de sucre brun foncé, 1 tasse de sucre, 3 gros œufs 1/4 de tasse de cacao en poudre, 1/2 cuillère à café de sel casher 1/2 tasse + 2 cuillères à soupe de farine tout usage Mode d'emploi Pour 6 personnes 1) Tapisser un moule de 8 po. x 8 po. de papier sulfurisé. 2) Dans un bol allant au micro-ondes, mélanger le beurre et le chocolat. 3) Passer au micro-ondes par intervalles courts et remuer après chaque intervalle jusqu'à ce que le mélange soit fondu et homogène. 4) Ajouter les sucres et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient combinés. 5) Ajouter les œufs un par un, en mélangeant jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. 6) Tamiser la poudre de cacao, le sel et la farine dans le bol et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. 7) Verser la pâte dans le moule de 8 po. x 8 po. 8) Placer le moule dans le four pour la reconnaissance d'images. 9) Retirer le moule pendant le préchauffage du four. 10) Après le préchauffage du four, remettre la casserole dans le four. 11) Après la cuisson, laisser les brownies refroidir pendant 15 minutes dans le moule avant de les découper en tranches.
	moule de 8x8 pouces	3		

84 FONCTIONNEMENT

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Scones	1 feuille de 24 scones	Espace		Ingrédients 2/4 tasses de farine à pâtisserie, 2 cuillères à café de sucre, 2 cuillères à soupe + 1 cuillère à café de levure chimique 4 1/2 cuillères à café de sel casher, 3 bâtons de beurre non salé, refroidi et coupé en petits morceaux 6 tasses de farine tout usage, 3 tasses de babeurre Mode d'emploi Donne 24 scones 1) Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel à l'aide d'un robot culinaire muni d'une lame. 2) Ajouter les morceaux de beurre refroidis et mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à une farine grossière. 3) Dans un grand bol, mélanger la farine tout usage avec le mélange du robot. 4) Ajouter le babeurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme. 5) Retourner la pâte sur une surface farinée et l'étaler jusqu'à ce qu'elle atteigne 1 1/2 po. d'épaisseur. 6) Découper la pâte dans la forme souhaitée ou utiliser un emporte-pièce rond. 7) Transférer les scones coupés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. 8) Placer la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'images. 9) Retirer la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 10) Après le préchauffage du four, remettre les scones au four pour qu'ils cuisent.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Gâteau éponge	2 gâteaux	Espace		Ingrédients 1 tasse de farine à gâteau, 6 gros œufs, séparés 1 tasse de sucre, 3/4 de tasse de sucre pour les jaunes d'œufs, 1/4 de tasse de sucre pour les blancs d'œufs 2 cuillères à café de vanille, 1/4 de cuillère à café de sel Mode d'emploi 1) Graisser le fond et les côtés de deux moules à gâteau de 9 po. avec du beurre non salé. Tapisser le fond des moules de papier sulfurisé et beurrer le papier. Saupoudrer les moules de farine tout usage. 2) Utiliser un batteur électrique muni d'un fouet pour mélanger les jaunes d'œufs et 3/4 de tasse de sucre. Battre à vitesse moyenne pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange de jaunes d'œufs soit épais et de couleur pâle. 3) Dans un bol propre, utiliser un batteur électrique muni d'un fouet pour battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter lentement 1/4 de tasse de sucre et continuer à battre jusqu'à l'obtention de pics fermes et brillants. 4) Incorporer 1/3 du mélange de jaunes d'œuf aux blancs en neige. 5) Tamiser la farine à gâteau sur le mélange d'œufs et l'incorporer délicatement. 6) Répartir la pâte de manière égale dans les moules. 7) Placer les moules dans le four pour la reconnaissance d'images. 8) Retirer les moules pendant le préchauffage du four. 9) Après avoir préchauffé le four, placer les moules dans le four et faites cuire. 10) Laisser les gâteaux refroidir pendant 5 minutes avant de les renverser sur une grille de refroidissement.
	moules à gâteaux de 9 pouces	3		

86 FONCTIONNEMENT

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Gâteau au fromage	1 gâteau (pour 6-8 personnes)	Espace		Ingrédients Croûte de biscuits 1 bâtonnet de beurre non salé, à température ambiante 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé, 1 tasse de cassonade, 1 œuf 1 tasse de farine tout usage, 1/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude 1/8 de cuillère à café de levure chimique, 1/4 de cuillère à café de sel Pâte à gâteau au fromage 2 lb de fromage à la crème, à température ambiante, 1 1/2 tasse de sucre cristallisé 2 œufs, 2 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe de crème fraîche, 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille Mode d'emploi Croûte de biscuits 1) Préchauffer le four à 350 °F en mode cuisson. 2) Vaporiser et tapisser de papier sulfurisé le moule à gâteau à charnière de 9 po. 3) Placer le beurre dans le bol d'un batteur sur socle et commencer à le ramollir à l'aide de la palette. 4) Ajouter le sucre et la cassonade et les mélanger au beurre jusqu'à obtention d'un mélange homogène, 3 à 5 minutes. 5) Ajouter l'œuf au mélange et mélanger. 6) Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel dans le bol du mixeur et mélanger délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène. 7) Retirer le bol du mixeur et le vider dans le moule préparé. Presser délicatement la pâte à biscuits pour tapisser tout le fond du moule à charnière. 8) Placer le moule dans le four et cuire pendant 20 minutes. 9) Laisser refroidir le biscuit pendant la préparation de la pâte à gâteau au fromage.
	moule à charnière de 9" au bain-marie	3		

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Gâteau au fromage	1 gâteau (pour 6-8 personnes)	Espace		Pâte à gâteau au fromage 1) Placer le fromage frais dans le bol d'un batteur sur socle et mélanger pour le ramollir. 2) Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène, environ 5 minutes. 3) Ajouter lentement les œufs et les jaunes d'œufs pour s'assurer qu'ils sont bien mélangés. 4) Ajouter la crème épaisse et l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. 5) Verser la pâte sur la croûte de biscuits refroidie dans le moule à charnière. 6) Envelopper le fond du moule à charnière avec du papier d'aluminium, en le faisant remonter sur les côtés. 7) Placer le moule à charnière enveloppé de papier d'aluminium dans un plat à gratin plus grand. 8) Ajouter juste assez d'eau dans la cocotte pour atteindre les côtés de la cocotte, mais sans dépasser la feuille d'aluminium. 9) Placer le gâteau au fromage dans le four pour la reconnaissance d'images. 10) Retirer le cheesecake pendant que le four préchauffe. 11) Après le préchauffage, placer le plat à gratin avec le cheesecake dans le four et faire cuire. 12) Laisser refroidir le gâteau dans le bain-marie pendant 1 heure. Au bout d'une heure, le retirer du bain-marie et le placer au réfrigérateur pendant une nuit dans le moule à charnière.
	moule à charnière de 9" au bain-marie	3		

88 FONCTIONNEMENT

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Biscuits aux grains de chocolat	1 feuille (12 biscuits)	Espace		Ingrédients (3 douzaines de biscuits) 2 1/2 bâtons de beurre salé, 1 1/4 tasse de cassonade, 1 tasse + 2 cuillères à soupe de sucre 2 gros œufs, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 3 2/3 tasses de farine tout usage 1 1/4 cuillère à café de levure chimique, 1 1/4 cuillère à café de bicarbonate de soude 1 1/4 cuillère à café de sel marin fin, 20 oz de pépites de chocolat Mode d'emploi 12 cuits sur une plaque à pâtisserie. 1) Battre le beurre avec les sucres au batteur électrique jusqu'à ce qu'il devienne léger, environ 5 minutes. Racler le bol et le batteur si nécessaire. 2) Ajouter les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout. 3) Racler le bol et la palette et ajouter la vanille. 4) Tamiser la farine, la poudre, le bicarbonate de soude et le sel. 5) Ajouter le mélange sec au mélange humide. 6) Racler le bol et la palette. 7) Incorporer les pépites de chocolat. 8) Tapisser des demi plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. 9) Répartir la pâte à biscuits sur les moules selon un schéma 3x4. 10) Placer une demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'images. 11) Retirer la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 12) Après le préchauffage, placer la demi-plaque dans le four. Cuire les biscuits une demi-plaque à la fois.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Baguette	2 demi-baguettes	Espace	Cuisson à la vapeur	Ingrédients 0,25 oz de levure sèche active, soit environ 3/4 cuillère à soupe de levure 11 oz d'eau, environ 100 °F 18 oz de farine de pain 1 cuillère à soupe de sel Mode d'emploi 1) Dans un petit bol, dissoudre la levure dans l'eau chaude à l'aide d'un fouet. 2) Ajouter le mélange de levure et d'eau dans le bol d'un batteur électrique. 3) Ajouter la farine de pain et le sel dans le bol. 4) Utiliser le crochet pétrisseur pour mélanger la pâte à vitesse lente pendant 7 minutes. 5) Placer la pâte dans un bol et la laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. 6) Rabattre la pâte et la laisser lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. 7) Retirer la pâte et la placer sur un plan de travail. 8) Diviser la pâte en 2 parties égales. 9) Donner à chaque morceau la forme d'une petite baguette. 10) Placer les baguettes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. 11) Couvrir les baguettes d'un film plastique et les laisser doubler de volume. 12) Une fois que les baguettes ont doublé de volume, utiliser un couteau dentelé et entailler chaque baguette avec 3 entailles diagonales de quatre pouces de long et d'un demi-pouce de profondeur. 13) Placer les baguettes sur la demi-plaque à pâtisserie. 14) Placer la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'images. 15) Retirer la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 16) Après le préchauffage, remettre la demi-plaque au four.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

90 FONCTIONNEMENT

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Tartelette aux fruits	1 tartelette	Espace		Ingrédients Pâte à tartelette 2 tasses de farine tout usage, 1 1/2 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de cassonade 1 1/2 bâtonnet de beurre non salé, froid et coupé en petits morceaux 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau glacée Crème pâtissière 2/3 de tasse de sucre, 1/4 de tasse de fécule de maïs pincée de sel casher, 2 gros œufs, 2 tasses de lait 2 cuillères à soupe de beurre non salé, coupé en petits morceaux, 2 cuillères à café de vanille Mode d'emploi Pâte à tartelette 1) Placer la farine et les sucres dans le bol d'un robot de cuisine et mélanger par impulsions. 2) Ajouter les morceaux de beurre froid et mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à une farine grossière. 3) Ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf et l'eau glacée et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule. 4) Retirer de la cuvette et former un disque. Envelopper la pâte dans un film plastique et la placer au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture. Crème pâtissière 1) Dans une casserole, mélanger le sucre et le lait. Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange frémissse. 2) Dans un bol, mélanger les œufs, la fécule de maïs, le sel et la vanille. Ajouter le mélange de lait chaud au mélange d'œufs par petites quantités pour tempérer les œufs et éviter qu'ils ne cuisent. 3) Remettre le tout dans la casserole et faire cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et commence à faire des bulles. 4) Passer au tamis à mailles fines et incorporer le beurre. Laisser refroidir la crème pâtissière à température ambiante avant de l'utiliser.
	Moule à tartelette	3		

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Tartelette aux fruits	1 tartelette	Espace		Assemblage de la tartelette
	Moule à tartelette	3		1) Sortir la pâte à tartelette du réfrigérateur. 2) Placer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. 3) Saupoudrer encore un peu de farine sur la pâte et étaler sur une épaisseur de 1/8 po. 4) Vaporiser délicatement le moule à tartelette avec le spray pour tartelette et le tapisser avec la pâte. 5) Placer le moule à tartelette dans le four pour la reconnaissance d'image. 6) Retirer le moule à tartelette pendant le préchauffage du four. 7) Après avoir préchauffé le four, remettre le moule à tartelette dans le four. 8) Après la cuisson, laisser refroidir complètement le fond de tartelette avant d'ajouter la crème pâtissière et de décorer avec des fruits frais.

92 FONCTIONNEMENT

Desserts				
Menu	Quantité	Température des aliments	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Muffins	1 poêle	Espace		Ingrédients 2 tasses de farine tout usage, 1/2 tasse de sucre, 2 cuillères à café de levure chimique 1/2 cuillère à café de sel casher, 3/4 de tasse de lait 1/2 tasse de beurre non salé, fondu et refroidi, 2 gros œufs Mode d'emploi 1) Garnir un moule à muffins de moules en papier et mettre de côté. 2) Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. 3) Dans un bol moyen, fouetter le lait, le beurre et les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. 4) Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger à l'aide d'une spatule en silicone jusqu'à ce que le tout soit combiné. 5) Répartir la pâte uniformément dans les moules à muffins. 6) Placer le moule à muffins dans le four pour la reconnaissance d'images. 7) Retirer le moule à muffins pendant le préchauffage du four. 8) Une fois le préchauffage terminé, placer le moule à muffins dans le four.
	Moule à muffins	3		

Toast				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Bagels	2~4	Espace		Couper les bagels en deux le long du bord étroit. Placer les bagels, face intérieure vers le haut, sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Tranche de pain	2~4	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retourner les aliments	Placer les tranches de pain sur la grille de la plaque à griller. Lorsque le four émet un signal sonore, retourner le pain.
	Grille sur lèchefrite	3		

Toast				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Muffins anglais	2~4	Espace		Couper les muffins anglais en deux le long du bord étroit. Placer les muffins anglais, face intérieure vers le haut, sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		

Des Produits congelés				
Menu	Quantité	Température des aliments.	Remarque	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille		
Morceaux de poulet	10~40 (0,6 oz chacun)	Congelée		Placer les nuggets de poulet congelés sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3		
Tenders de poulet	6~24 (1 oz chacun)	Congelée		Placer les filets de poulet congelés sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3		
Bâtonnets de mozzarella	6~24 (1 oz chacun)	Congelée		Placer les bâtonnets de mozzarella congelés sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3		
Macaroni au fromage	1 casserole (40 oz)	Congelée		1) Retirer la cocotte de son emballage. 2) Placer la casserole sur la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer la cocotte et la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, remettre au four la demi-plaque contenant les macaronis au fromage surgelés.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Burritos	2~8 (5 oz chacun)	Congelée		1) Retirer les burritos de leur emballage. 2) Placer les burritos sur la demi-plaque au four pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer les burritos et la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, remettre au four la demi-plaque contenant les burritos.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

94 FONCTIONNEMENT

Des Produits congelés			
Menu	Quantité	Température des aliments.	Mode d'emploi
	Articles de cuisine	Position de la grille	
Biscuits	5~20 (2 oz chacun)	Congelée	Retirez l'emballage et placez les biscuits congelés sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Bouchées de pommes de terre	1~4 portions	Congelée	Placer les tater tots congelés sur la plaque de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 12 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Frites droites	1~4 portions	Congelée	Placer les frites congelées sur la plaque de friture LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 5 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Frites croustillantes	1~4 portions	Congelée	Placer les frites congelées sur la plaque de friture LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 8 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Galettes de pommes de terre rissolées	4~16 (2,3 oz chacun)	Congelée	Placer les pommes de terre rissolées congelées sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Frites de patate douce	1~4 portions	Congelée	Placer les frites de patates douces congelées sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 6 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Rondelles d'oignon	1~4 portions	Congelée	Placer les rondelles d'oignon congelées sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 5 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Filet de poisson pané	4~16 (2 oz chacun)	Congelée	Placer les filets de poisson panés congelés sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Saucisses à déjeuner	6~24 (1 oz chacun)	Congelée	Placer les saucisses de petit-déjeuner congelées sur le plateau de friture LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	

⚠ MISE EN GARDE

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

Mode Ma recette

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

Création de ma recette

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec les modes Grillage, Cuisson sous vide, Entretien vapeur, Rôtissage rapide+, Réchauffage et Levage du pain.

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **MES RECETTES** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Appuyez sur **CRÉER** pour créer un nouveau raccourci clavier.
- 3 Sélectionnez un mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
- 4 Appuyez sur **RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON** (cuisson à la vapeur) ou **RÉGLER LA SONDE** (grillage à la vapeur).
- 5 S'il n'y a pas d'étapes de cuisson supplémentaires, appuyez sur **TERMINÉ**. Pour ajouter une autre étape de cuisson, réglez le temps de cuisson ou la température de la sonde pour l'étape précédente. Appuyez ensuite sur **AJT ÉTP CUISSON**.
- 6 Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que toutes les étapes de cuisson souhaitées aient été saisies. Appuyez ensuite sur **TERMINÉ**.

- 7 Saisissez un nom pour votre recette à l'aide du clavier et appuyez sur **ENREGISTRER**.

- 8 Le nom de la recette est ajouté au menu **MES RECETTES**.

REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage du produit s'affichera au moment de sélectionner le mode Vapeur à nouveau. Le mode Vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction de détartrage.
- Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F (52 °C).
- Si vous utilisez le mode Levage du pain après la cuisson, attendez d'abord que le four refroidisse.
- Le mode **Levage du pain** ne peut être réglé que pour la première étape (mode de cuisson 1), et non pour la deuxième étape de cuisson.

Modification de ma recette

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ni de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls le temps de cuisson, la température du four et la température de la sonde peuvent être modifiés.

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **MES RECETTES** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Sélectionnez la recette à modifier, puis appuyez sur l'icône du crayon en bas à gauche de l'écran.

96 FONCTIONNEMENT

- 3 Modifiez les réglages de la première étape de cuisson et appuyez sur **TERMINÉ** pour passer à l'étape de cuisson suivante, le cas échéant.
- 4 Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **TERMINÉ** et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.
- 5 Une fois la dernière étape de cuisson éditée, saisissez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent. Appuyez ensuite sur **ENREGISTRER**.

Suppression de ma recette

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **MES RECETTES** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Sélectionnez la recette et appuyez sur l'icône de la corbeille en bas à gauche de l'écran.
- 3 Appuyez sur **OUI**.

Mode Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, tout mode de cuisson manuel du four peut être lancé ou arrêté à l'aide de l'application pour smartphone **LG ThinQ**.

Préparation du four pour un démarrage à distance

- 1 En cas de préchauffage, ouvrez la porte du four pour vous assurer que le four est vide et ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. Le démarrage à distance ne peut être activé que lorsque la porte du four est fermée.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**, en bas au centre de l'affichage. Appuyez sur **Démarrage à distance** sur le premier écran de réglages, puis appuyez sur **MARCHE**. Suivez les instructions qui s'affichent de la fenêtre contextuelle à l'écran.

- 3 Suivez les instructions de l'application pour smartphone **LG ThinQ** pour utiliser la fonction de **Démarrage à distance**.

⚠ AVERTISSEMENT

- Soyez prudent lorsque vous cuisinez avec le démarrage à distance. Un excès de saleté ou des objets mal rangés dans le four peuvent provoquer des incendies ou endommager le four. Si le four est mal utilisé, il risque de mal fonctionner ou de provoquer des blessures.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four.

REMARQUE

- La fonctionnalité de démarrage à distance **Démarrage à distance** sera désactivée dans les conditions suivantes :
 - Le **Démarrage à distance** n'est jamais configuré dans l'application smartphone.
 - Le statut du **Démarrage à distance** est "prêt".
 - La fonctionnalité de démarrage à distance **Démarrage à distance** éprouve des problèmes de fonctionnement.
- L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour enregistrer à nouveau le produit.
- Une connexion Wi-Fi défectueuse peut retarder la fonction **Démarrage à distance**.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **SpeedClean (Nettoyage rapide)^{MC}**
 - Permet de programmer des alertes **SpeedClean (Nettoyage rapide)^{MC}**, de lire le guide d'instructions et de simuler la consommation d'énergie aux fins de comparaison entre **SpeedClean (Nettoyage rapide)^{MC}** et le cycle d'autonettoyage.
- **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.
- **Paramètres**
 - Permet à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris le mode horaire, le voyant d'alarme de préchauffage, le volume de l'avertisseur, les unités de température, la conversion automatique pour la convection, le thermostat et la langue.
- **Remote Start (Démarrage à distance)**
 - Démarrer à distance tous les modes de cuisson manuels ou éteindre le four.
- **Surveillance**
 - Cette fonctionnalité vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin de la cuisson sur le téléphone intelligent.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
 - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

REMARQUE

- Dans les cas suivants, vous devez mettre à jour les informations réseau pour chaque appareil

dans l'application **LG ThinQ** sous **Cartes de l'appareil** → **Réglages** → **Changer de réseau**.

- le routeur sans fil est modifié
- le mot de passe du routeur sans fil est modifié
- le fournisseur de services Internet est changé
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

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

Modèles avec un code QR

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



Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez et installez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Ouvrez l'application **LG ThinQ**, puis connectez-vous à votre compte, ou procédez à la création d'un compte LG pour vous connecter.
- 3 Tapez sur le bouton d'ajout (+) de l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil LG. Suivez les directives pour compléter le processus.

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.

98 FONCTIONS INTELLIGENTES

REMARQUE

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

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (max.)
LAN sans fil	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483,5 MHz	

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Avis d'Industrie Canada

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

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la

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

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

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

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil. Les modèles dotés de la technologie NFC ou du Wi-Fi peuvent également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

REMARQUE

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

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

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

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

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

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

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

- 1 Appuyez sur **RÉGLAGES**, situé au centre en bas de l'écran principal. Balayez jusqu'au troisième écran de réglages et sélectionnez **Smart Diagnosis^{MC}**. Suivez les instructions affichées à l'écran.
 - N'appuyez pas sur à aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

- 2 Appuyez sur **DÉMARRER**.

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

REMARQUE

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

ENTRETIEN

Nettoyage

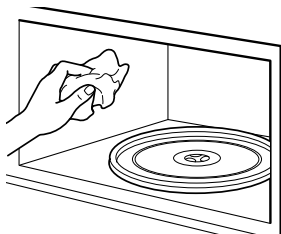
Conseils généraux de nettoyage

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

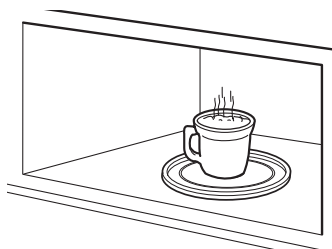
Nettoyage de l'intérieur du four supérieur

Lavez souvent l'intérieur du four à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif. Gardez propres les endroits où la porte et le cadre du four se touchent lorsque la porte est fermée.

Essuyez bien à l'aide d'un chiffon propre. Au fil du temps, des taches peuvent apparaître sur les surfaces en raison des éclaboussures de particules d'aliments pendant la cuisson. Ceci est normal.



Pour aider à nettoyer les saletés tenaces, faites bouillir une tasse d'eau au four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur ramollira ces saletés. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, faites bouillir une tasse d'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.



Intérieur

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Extérieur

Panneau de commande

Pour éviter d'activer le panneau de commande pendant le nettoyage, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties plus souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de

30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

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

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

REMARQUE

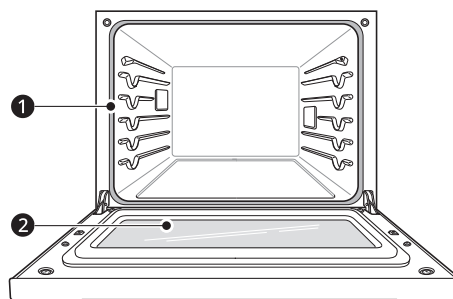
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers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

Porte du four

⚠ MISE EN GARDE

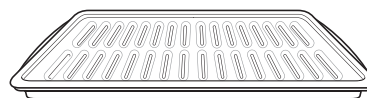
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.
- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyant pour vitres directement sur les événements de la porte.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



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

Lèchefrite et gril



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

Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** et la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)**.

102 ENTRETIEN

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

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

REMARQUE

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

Cavité du four

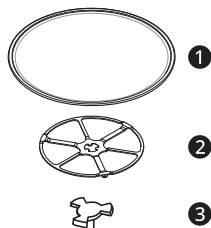
N'utilisez PAS de produits nettoyants pour le four.

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

Plateau en verre et anneau rotatif

Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau rotatif, utilisez une eau légèrement savonneuse.

Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer.



- 1 Plateau en verre
- 2 Anneau rotatif
- 3 Arbre

REMARQUE

- Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lave-vaisselle.

SpeedClean (Nettoyage rapide) (four inférieur uniquement)

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

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

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

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

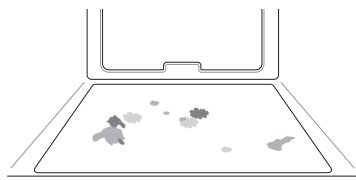
Avantages de la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **SpeedClean (Nettoyage rapide)** n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.

- **Self Clean (Autonettoyage)** rend l'autonettoyage plus facile.
 - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
 - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
 - Permet des temps d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** plus courts.

Quand utiliser la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

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

Cas 2

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

Guide d'instruction de la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- Le four doit être au niveau pour garantir que le fond du four soit entièrement recouvert d'eau au début du cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.

- Le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

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



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

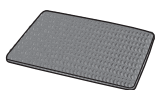
- 3 Lors du nettoyage du four inférieur, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximale avec de l'eau.
- 4 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **NETTOYAGE** sur l'écran du mode de cuisson.
- 5 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le temps restant s'affiche à l'écran.

⚠ MISE EN GARDE

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

104 ENTRETIEN

- 6 Un signal sonore retentit à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran et sélectionnez **OUI** pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité.
- 7 Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.
- 8 Nettoyez la cavité du four immédiatement après le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et anti-rayures. (Le côté à récurer ne raye pas la finition).



REMARQUE

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

- 9 Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.
- 10 S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.
 - S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, lancez le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour obtenir plus de détails, consultez la section sur l'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

REMARQUE

- Si vous oubliez de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de lancer le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, appuyez sur **ARRÊT** à l'écran et appuyez sur **OUI**. Attendez que le four refroidisse à température ambiante, puis vaporisez ou versez de l'eau dans le four et lancez un autre cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**.
- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **SpeedClean (Nettoyage rapide)** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

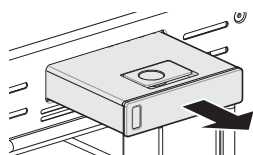
Autonettoyage (four inférieur uniquement)

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

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel. Retirez du four le réservoir d'alimentation en vapeur, les grilles du four, la lèchefrite, la grille du gril, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériau.
 - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à remplacer.

- Si vous ne retirez pas le réservoir d'alimentation en vapeur du four, un signal sonore retentit et le cycle **Self Clean (Autonettoyage)** ne démarre pas.



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.

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

REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant le cycle **Self Clean (Autonettoyage)**.
- 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.

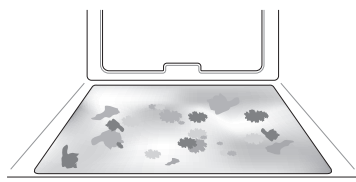
106 ENTRETIEN

REMARQUE

- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.
- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage **Verrouillage des commandes** est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquent automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** différé ne peut pas être réglée pour démarrer plus de 12 heures à l'avance.
- Après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

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

Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

Cas 3

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

REMARQUE

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

Réglage de la fonction d'autonettoyage

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

Guide de l'autonettoyage de la saleté

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

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **NETTOYAGE** sur l'écran du mode de cuisson. Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures

recommandé pour un four moyennement sale.

- 3 Choisissez le temps de cycle désiré.
- 4 Si vous le souhaitez, faites défiler l'écran pour définir une heure de démarrage différée ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour saisir directement l'heure de démarrage.

Icône du pavé numérique	
-------------------------	---

- 5 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
- 6 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement et l'icône de cadenas s'affiche.
 - Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

⚠ MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Il peut s'avérer nécessaire d'annuler ou d'interrompre un cycle **Self Clean (Autonettoyage)** en raison d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur **ARRÊT** à l'écran.

Durant le cycle d'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces

métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône  est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Après le cycle d'autonettoyage

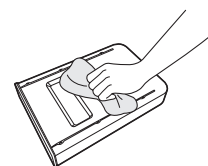
- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage,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

Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

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

REMARQUE

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



Tartre d'eau dure

108 ENTRETIEN

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

Nettoyage du tartre dans le fond du four inférieur

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

Détartrage

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

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

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

Réglage du détartrage

- 1** Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 ¼ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2** Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four inférieur, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3** Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **NETTOYAGE** sur l'écran du mode de cuisson.
- 4** Après 1 h 43 min de détartrage, une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.

- 5** Insérez le réservoir d'eau et démarrez la fonction de rinçage.

- 6** Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

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

Séchage de l'intérieur du four (four inférieur uniquement)

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

Réglage du séchage

- 1** Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est vide.
- 2** Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **NETTOYAGE** sur l'écran du mode de cuisson.
- 3** Appuyez sur **Entretien du générateur de vapeur** et appuyez sur **Séchage**.
- 4** Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer le séchage. Le temps restant apparaît sur l'affichage.

Fonction d'évaporation (four inférieur uniquement)

Utilisez la fonction d'évaporation pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. Le cycle d'évaporation dure 12 minutes.

Réglage de l'évaporation

- 1 Appuyez sur **FOUR INFÉRIEUR** et appuyez sur **NETTOYAGE** sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Appuyez sur **Entretien du générateur de vapeur** et appuyez sur **Évaporation**.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer l'évaporation. Le temps restant s'affiche à l'écran.

Entretien périodique

Remplacement de la lampe du four

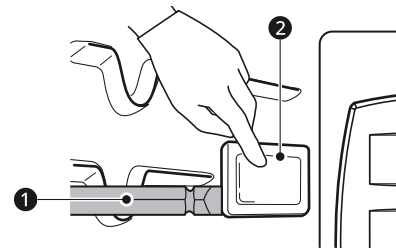
La lampe du four est une ampoule halogène de 25 watts standard pour fours.

⚠ AVERTISSEMENT

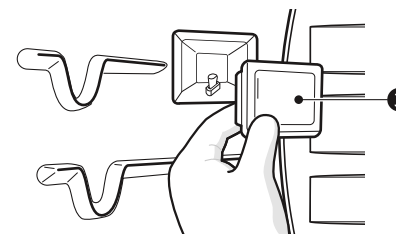
- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant d'ampoules brisées peuvent causer des blessures.
- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle de la lampe du four pour changer la lampe. Si vous appliquez trop de force, le verre ou le four pourrait se fissurer.

- 1 Débranchez le four ou l'alimentation électrique.
- 2 Retirez les grilles du four.

- 3 Insérez un tournevis à lame plate ① entre le boîtier et le couvercle en verre de la lampe ②.



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



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

110 DÉPANNAGE

DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Four supérieur

Q : **Puis-je utiliser une grille dans mon four supérieur pour réchauffer ou cuisiner des aliments sur deux niveaux en même temps?**

R : Utilisez seulement la grille fournie avec votre four supérieur. L'utilisation de toute autre grille peut nuire à la cuisson ou causer des arcs électriques et endommager votre four.

Q : **Le four supérieur sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide?**

R : Oui. Ne faites jamais fonctionner le four s'il est vide ou si le plateau en verre a été retiré.

Q : **Les micro-ondes traversent-elle la grille dans la fenêtre de la porte?**

R : Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

Q : **Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?**

R : Cette lumière provient de la lampe qui se trouve entre la cavité et la paroi extérieure du four supérieur.

Q : **Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le four supérieur fonctionne?**

R : Les cliquetis proviennent du commutateur mécanique qui active et désactive le magnétron du four à micro-ondes.

Le bourdonnement et les cliquetis sont produits lors de l'activation et de la désactivation du commutateur mécanique du magnétron au moment de changer la puissance. La variation de la vitesse du ventilateur est causée par des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.

Q : **Une cuisson de trop longue durée peut-elle endommager mon four supérieur?**

R : Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer, ce qui endommage l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester près du four pendant la cuisson.

Q : **Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes?**

R : Le temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire uniformément pendant quelques minutes après le cycle de cuisson au four à micro-ondes. La durée de repos dépend de la densité des aliments.

Q : **Pourquoi faut-il plus de temps pour cuire des aliments conservés au réfrigérateur?**

R : Tout comme la cuisson classique, la cuisson au four à micro-ondes dépend de la température initiale des aliments puisqu'elle affecte la durée totale de cuisson. Vous avez besoin de plus de temps pour cuire les aliments qui sortent du réfrigérateur que pour cuire les aliments à température ambiante.

Q : **Puis-je utiliser des poêles en métal ou en aluminium dans mon four supérieur?**

R : Les types de métaux pouvant être utilisés comprennent du papier d'aluminium pour le blindage (utilisez de petits morceaux plats) et des plateaux en papier d'aluminium peu profond (si le plateau a une profondeur de $\frac{3}{4}$ po et est rempli de nourriture pour absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.

Q : La porte de mon four supérieur semble parfois ondulée. Est-ce normal?

R : Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.

Q : Pourquoi le plateau en verre ne bouge-t-il pas?

R : Le plateau doit être du bon côté et déposé fermement sur le moyeu central. Le support ne fonctionne pas correctement. Remplacez le plateau en verre et redémarrez le four. Cuisiner alors que le plateau en verre a été retiré peut donner de mauvais résultats.

Q : Pourquoi le plat devient-il chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes? Je pensais que cela ne devait pas se produire.

R : Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments après la cuisson.

Q : Qu'est-ce que le temps de repos?

R : Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.

Q : Puis-je faire éclater du maïs dans le four supérieur? Comment obtenir les meilleurs résultats?

R : Oui. Le bouton Popcorn (maïs soufflé) vous permet de préparer des sacs de maïs soufflé en emballage commercial allant au four à micro-ondes. Veuillez suivre les directives du fabricant. Ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.

Q : Pourquoi de la vapeur sort-elle de la grille de ventilation?

R : Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four supérieur a été conçu pour évacuer la vapeur par l'évent supérieur.

Four inférieur

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

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

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

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

Q : Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

R : Cela signifie que le produit vient d'être branché, ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour que l'heure ne clignote plus, appuyez sur n'importe quel bouton et réinitialisez l'horloge si nécessaire.

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

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

112 DÉPANNAGE

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

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

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

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

MISE EN GARDE

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

Q : Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles)?

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

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

R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.

Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

R : Assurez-vous que l'appareil n'est pas en mode de **Verrouillage des commandes**. Le verrouillage  s'affiche à l'écran si le **Verrouillage des commandes** est activé. Pour désactiver le **Verrouillage des commandes**, reportez-vous à la section **Verrouillage des commandes**.

Q : Mon appareil est toujours sale après avoir fait un cycle SpeedClean (Nettoyage rapide). Que puis-je faire?

R : Le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** permet uniquement de déloger la saleté légère de votre appareil pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, vous devez frotter votre appareil.

Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle SpeedClean (Nettoyage rapide), mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?

R : La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** en utilisant suffisamment d'eau.
La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** pour nettoyer votre four à fond.

Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je rendre les parois de mon four propres?

R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre appareil peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Q : La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?

R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

Q : Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?

R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau. Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

Q : Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**?

R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.

Q : Je vois de la fumée sortir des événements de mon appareil pendant que le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** est en marche. Est-ce normal?

R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les événements du four.

Q : À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)**?

R : La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus de détails, consultez la section **SpeedClean (Nettoyage rapide)** de votre manuel d'utilisation.

Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**?

R : Un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier. À l'exception de la serviette, tout le matériel dont vous avez besoin est inclus dans une trousse de nettoyage spéciale fournie avec votre nouvel appareil.

Q : Comment puis-je assurer la sécurité de mes enfants près de l'appareil?

R : Les enfants doivent être surveillés lorsque l'appareil est en fonction et après son utilisation, jusqu'à ce que les surfaces aient refroidi. Vous pouvez aussi utiliser la fonction **Verrouillage des commandes** pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four. La fonction **Verrouillage des commandes** désactive la plupart des boutons du panneau de commande. Pour plus de détails, consultez la section **Verrouillage des commandes** de votre manuel d'utilisation. (Pour les modèles sans l'option **Self Clean (Autonettoyage)**, la fonction **Verrouillage des commandes** désactive les commandes, mais ne verrouille pas la porte du four).

114 DÉPANNAGE

Fonctions communes

Q : **Dois-je utiliser la fonction de grillage avec la porte ouverte ou fermée?**

R : Votre four n'est pas conçu pour utiliser la fonction de grillage avec la porte du four ouverte. Si vous faites griller des aliments avec la porte du four ouverte, vous pourriez endommager les boutons et l'écran du four.

Avant d'appeler le réparateur

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

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.lg.com pour la page de dépannage.

Cuisson

Symptômes	Causes possibles et solutions
Il y a formation d'arcs ou d'étincelles.	Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. En cas de doute, testez les accessoires de cuisson avant de les utiliser.
	Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. Placez les aliments dans le four.
La cuisson des aliments n'est pas uniforme. Les aliments sont trop cuits. Les aliments ne sont pas assez cuits. La décongélation n'est pas adéquate.	Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. Consultez les Conseils de cuisson dans la section Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas.	La porte du four n'est pas fermée. Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
Le four ne fonctionne pas.	La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l'évent du four.	La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur. Ceci est normal.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n'a pas été fait. Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.
	Coupure de courant. Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au grill.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans Réglage des commandes du four.

116 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.	La viande est trop proche de l'élément. Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.
	La viande est mal préparée. Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.
	Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive. Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	Les commandes du four sont mal réglées. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le capteur du four doit être réglé. Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » dans le chapitre Fonctionnement.
Les aliments ne grillent pas bien.	Les commandes du four sont mal réglées. Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode Grillage.
	La grille n'est pas à la bonne position. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. Utilisez une lèchefrite et une grille.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé. Reportez-vous à la section « Réglage de la température » dans la section Fonctionnement.
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Saleté excessive. Désactivez la fonction d'autonettoyage. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	Ceci est normal dans le cas d'un four neuf. Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Consultez la section Autonettoyage (sur certains modèles).

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'évent du four.	Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides. Ceci est normal.
	Un chiffon très humide a été utilisé pour nettoyer la vitre. N'utilisez pas trop d'eau lorsque vous nettoyez la vitre.
De l'air chaud s'échappe dans la cuisine après l'arrêt du four.	L'évacuation de l'air chaud est nécessaire pour maintenir et refroidir la température du four. Elle s'éteint automatiquement lorsque la chaleur baisse à une température sécuritaire. Ceci est normal.
Le four ne cuit pas à la vapeur.	Mauvais assemblage Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Le drain du réservoir d'alimentation en vapeur peut être obstrué par du calcaire. Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	Pendant la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation en vapeur est transférée dans le fond du four. - Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. - Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation en vapeur peut entraîner la formation de tartre sur la sole du four. Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement.	Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le réservoir d'alimentation en vapeur. Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	La commande électronique a détecté une défaillance. - Désactivez la fonction du four que vous utilisez pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si la défaillance se reproduit, prenez le numéro de la panne en note et communiquez avec le centre de service. [Cas 1] Code : F-9 Cause : Le four ne chauffe pas (four supérieur). [Cas 2] Code : F-19 Cause : Le four ne chauffe pas (four inférieur).
 s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage. Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.

118 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule doit être remplacée, ou l'ampoule n'est pas vissée assez serrée. Remplacez l'ampoule ou resserrez-la suffisamment. Consultez la section « Remplacement de la lampe du four » de ce manuel d'utilisation.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi. Ceci est normal.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. Laissez l'appareil refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées. Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la porte du four est ouverte. Fermez la porte du four.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
	Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le four est très sale. Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'être nettoyés à nouveau ou d'un nettoyage plus en profondeur.
Le ventilateur de convection s'arrête (sur certains modèles).	Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle. La cuisinière n'est pas en panne et cela fait partie de son fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote (sur certains modèles)	Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur la touche Horloge et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Les grilles du four sont difficiles à enlever et à remettre (sur certains modèles).	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec la fonction d'autonettoyage. Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.

Bruits

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

Wi-Fi

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

120 GARANTIE LIMITÉE**GARANTIE LIMITÉE****CANADA****CONDITIONS**

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO ET AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS.

Si votre four LG (« produit ») est tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG, à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale. Cette garantie limitée n'est valable que pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté auprès d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel qu'il est déterminé à la seule discrétion de LG.

PÉRIODE DE GARANTIE	GESTION DU SERVICE
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.	Toute pièce du four qui cesse de fonctionner en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Durant cette période de garantie de trois ans, LG assurera également sans frais tout le service de réparation à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

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

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE LIMITE LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.

LA RESPONSABILITÉ DE LG EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS, À MOINS QU'UNE TELLE LIMITATION SOIT INTERDITE PAR LES LOIS DE VOTRE PROVINCE DE RÉSIDENCE. SAUF SELON LES MODALITÉS EXPRESSÉMENT PRÉVUES CI-DESSUS, OU SI LA LOI DE LA PROVINCE DE RÉSIDENCE L'INTERDIT, LG NE DONNE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, ET PAR LA PRÉSENTE EXCLUT TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE DÉCLARATION NE POURRA LIER LG. LG N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE GARANTIE, OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LE PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE PRÉVUE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS LG, LE FABRICANT OU LE DÉTAILLANT DU PRODUIT NE SONT RESPONSABLES DES DOMMAGES ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, DIRECTS OU INDIRECTS, PUNITIFS OU EXEMPLAIRES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE CLIENTÈLE, LA PERTE DE PROFITS, LA PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENUS, LA PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE

DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LG, LE CAS ÉCHÉANT, NE POURRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LA SOMME QUE VOUS AVEZ PAYÉE POUR ACQUÉRIR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez peut-être jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de la province et des lois qui y sont appliquées. Toute clause de cette garantie limitée qui annule ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, sans toutefois affecter le reste des conditions 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 LG ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LG. Une installation ou un entretien imparfaits incluent toute installation ou tout entretien contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LG dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LG;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.

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

122 GARANTIE LIMITÉE

POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE ET DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES, VEUILLEZ APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

- Composez le **1 888-289-2802** et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.
- Visitez notre site Web au www.sksappliances.com.
- Par courrier : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LGECI au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous

devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario et du Québec, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettront à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 \$ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 \$ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 \$, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec.

Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1-800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le

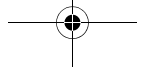
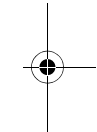
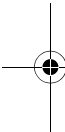
124 GARANTIE LIMITÉE

numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/).

Si vous vous prévaluez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») 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 CLUF.



SKS

Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

1-855-790-6655 USA, Consumer User

1-888-289-2802 CANADA, Consumer User

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-855-790-6655 EE.UU., Usuario Consumidor

1-888-289-2802 CANADÁ, Usuario Consumidor

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, appelez :

1-855-790-6655 ÉTATS-UNIS, Consommateur

1-888-289-2802 CANADA, Consommateur