ENGLISH

FRANÇAIS

SIGNATURE KITCHEN SUITE

OWNER'S MANUAL

DUAL FUEL RANGE

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**
- **DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

SKSDR480SIS
SKSDR480GS

MFL69282820_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2023 - 2024 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

15 PRODUCT OVERVIEW

15 Parts
16 Accessories

17 INSTALLATION

17 Installation Overview
17 Product Specifications
18 Before Installing the Range
20 Ventilation Requirement
20 Proper Location
23 Gas Supply
23 Electrical Supply
23 Installing the Range
27 Connecting the Range to Gas
28 Connecting Electricity
31 Engaging the Anti-tip Device
32 Test Run
32 Checking Ignition of the Surface Burners

34 OPERATION

34 Control Panel Overview
36 Getting Started
36 Changing Oven Settings
- 36 Settings
- 36 Lockout
- 37 Date & Time
- 37 Clock Themes
- 37 Sabbath Mode
- 38 Wi-Fi
- 38 Remote Start
- 38 Brightness
- 38 Display
- 38 Convection Auto Conversion
- 39 Language Selection
- 39 Volume
- 39 Preheat Alarm Light
- 39 Thermostat Adjustment
- 39 Temperature Units
- 40 Smart Diagnosis™
- 40 Program Update
- 40 Demo Mode
- 40 Factory Data Reset
- 40 Open Source License

41 Using the Cooktop
- 41 Cooktop Modules
- 41 Cooktop Timers

42 The Gas Surface Burners
- 42 Before Use
- 42 Using the Gas Surface Burners
- 43 Setting the Flame Size
- 43 In Case of Power Failure
- 43 Cookware for Gas Burners
- 44 Extra Low Simmer (Small Burners Only)
- 44 Using a Wok
- 44 Using Stove-Top Grills

45 Induction Cooktop (Available on Some Models)
- 45 Benefits of Induction Surface Cooking
- 45 Induction Cookware
- 46 Cookware Placement
- 46 Moving Cookware on the Cooktop
- 46 Pan Sensing
- 47 Setting Surface Controls
- 47 Hot Surface Indicator
- 47 Using the Cooking Elements
- 48 Flexible Mode
- 48 The Recommended Surface Cooking Setting
- 48 Pan Preheat Recommendations
- 49 Noises during Induction Operation
- 49 Power Management

49 Sous Vide (Available on Some Models)
- 49 Vacuum Sealing
- 50 Using Sous Vide
- 50 Using the Rack
- 50 Cooking without Preheating
- 50 Tips for Sous Vide Cooking
- 51 Moving the Sous Vide Bath
- 52 Setting Sous Vide Temperature
- 52 Setting Sous Vide Cook Time
- 53 Assembling the Water Bath
- 53 Filling the Water Bath
- 53 Sous Vide Cooking Guide

54 The Gas Built-in Griddle (Available on Some Models)

56 Using the Oven
- 56 Before Using the Oven
- 56 Oven Vent
- 56 Using Oven Racks

ENGLISH

57 Accessories for Right Oven
57 Accessories for Left Oven
57 Oven Cooling
58 Timer
58 Bake
59 Convection Modes
60 RapidHeat Roast(+)
61 Recommended Baking and Roasting Guide
62 Broil
63 Recommended Broiling Guide
64 Warm
65 Proof
65 Probe
67 My Recipe
67 Auto Cook
68 Auto Cook Guide (Left Oven)
70 Auto Cook Guide (Right Oven)
72 Gourmet Steam Guide
73 Steam Function (Left Oven Only)
74 Remote Start

75 SMART FUNCTIONS

75 LG ThinQ Application
76 Smart Diagnosis™ Function
77 Open Source Software Notice Information
77 Industry Canada Statement
77 IC Radiation Exposure Statement

78 MAINTENANCE

78 Control Panel
78 Gas Surface Burners
79 Burner Grates
79 Gas Cooktop Surface
80 Sous Vide Module (Available on Some Models)
80 Induction Cooktop (Available on Some Models)
82 Griddle (Available on Some Models)
83 Exterior
84 Front Manifold Panel and Knobs
85 SpeedClean™ (Right Oven)
87 SpeedClean™ (Left Oven)
87 Self Clean (Right Oven Only)
89 Oven Air Vents
89 Steam Feeder Tank
90 Cleaning Scale on Oven Bottom
90 Descaling
90 Drying
90 Evaporation
91 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

92 TROUBLESHOOTING

92 FAQs
94 Before Calling for Service

98 LIMITED WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Download this owner's manual at: www.signaturekitchensuite.com

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

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

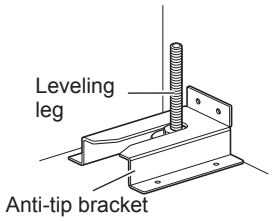
CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD.** Refer to the installation section for instructions.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged following the instructions on the anti-tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device following the instructions on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the instruction on the anti-tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

- Make sure the range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure the range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
  Doing so may cause ignition and combustion problems with the cooktop resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- After using the range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SAFETY PRECAUTIONS

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

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

WARNING

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

- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer’s instructions.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

WARNING

- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL/CSA approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.

CAUTION

- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

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

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

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

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

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

DEEP FAT FRYER

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

CHILD SAFETY

- Do not leave small children unattended near the oven.

WARNING

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

CAUTION

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

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

SURFACE BURNERS

WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **Off** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.
- **Use proper pan size**. Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burners. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Pans should not be larger than 11 in.(280 mm) in diameter. Use of oversized pans may discolor the stainless areas around the cooktop perimeter. Clean discolored areas with stainless steel appliance cleaner. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.

CAUTION

- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.
- Stand away from the range while frying.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the induction plate and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken induction plate.** If the induction plate is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken induction plate and create a risk of electric shock. Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock and contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass induction plate surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass induction plate, even when it is not being used.
- Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware. Do not rely on the pan sensor.

WARNING

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

- The induction plate is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the induction plate surface, because they can get hot.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean induction plate with caution.** Do not use sponges or cloths to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the induction plate surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

USING SOUS VIDE

CAUTION

- Use only food grade plastic bags or bags made from materials recommended by the manufacturer for use in cooking.
- Allow sous vide to cool before cleaning or draining the water bath.
- Make sure the water level in the sous vide pan remains between the minimum and maximum fill lines both before and after adding the food pouches.
- Do not operate the sous vide module if the water level is not between these lines. Doing so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the water in the sous vide module until it has cooled. Use tongs to take out pouches in the water bath. Failure to follow this precaution can result in burns.
- Allow the sous vide module to cool before touching any surfaces. Use an oven mitt while operating the sous vide to avoid burns or other injury.
- Don’t leave water in water bath after use. Allow the module to cool before draining the bath and drying it with a clean cloth.
- Do not place or store objects on the glass cover of the sous vide. Doing so can damage the cover.
- Only use pouches which are designed for vacuum sealing.
- Vacuum sealing does not prevent food from spoiling. Refrigerate perishable food.
- Sharp edges on food, such as bones or dried noodles, can puncture pouches during vacuum sealing. Wrap sharp edges with paper towels or softer food items.

USING GRIDDLE

CAUTION

- Don’t touch the griddle before it has cooled.
- Don’t allow grease to accumulate in the griddle tray. Empty the griddle tray after every use. If you do not, a grease fire may occur.
- Do not block the griddle vent by placing objects in front of the vent.
- Do not pour cold water on the hot griddle. Doing so may crack the griddle.
- Clean and dry the griddle thoroughly before first use to remove any residual oils from manufacturing.

FOOD PACKAGING AND STORAGE SAFETY INFORMATION

- Always wash your hands carefully with soap and water before and after handling food.
- Keep all work surfaces and utensils clean and disinfected before and after packaging foods.
- Temperature, moisture, acidity, and salt or sugar content of foods can influence the growth of potentially harmful microorganisms in food.
- For safety, vacuum-sealed fresh (perishable) foods should be kept in the "safe zones": cooled to 40°F/4°C or below or heated to 130°F/55°C or above.
- Vacuum-sealed pouches of cooked foods can be quick chilled by submerging them in ice water (half ice/half water) for 30 to 60 minutes and then refrigerated for up to 48 hours or frozen for up to a year.

USING STEAM FUNCTION

CAUTION

- Hot steam may cause scalding.
- Don’t open the door and don't touch the vent holes while steam function is working.
- Use care when opening the 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 opening the door.
- Steam may condense on the inside of the door. Do not wipe condensation off until the door has cooled.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 61 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the 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.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- When disposing of the range, cut off the power cord and remove the door.
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer’s directions.

SAFETY WHEN CLEANING

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

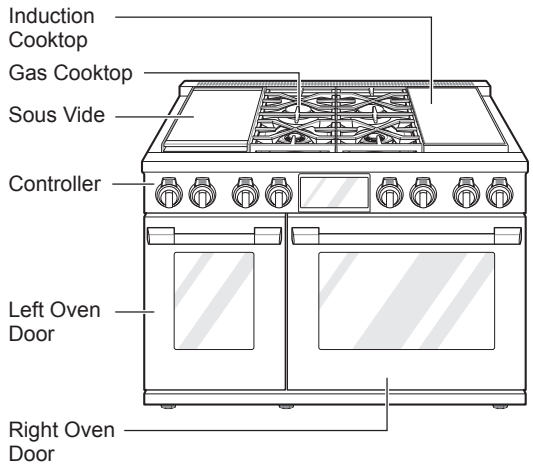
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

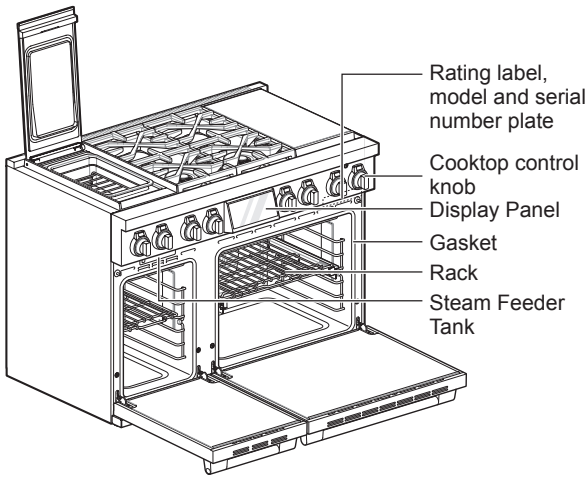
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground meats: 160 °F
  - All poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

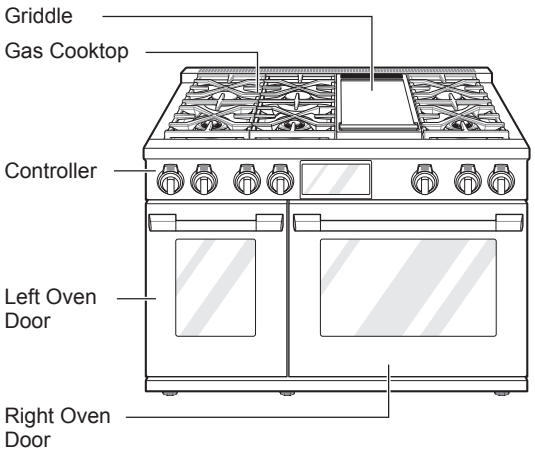
Parts

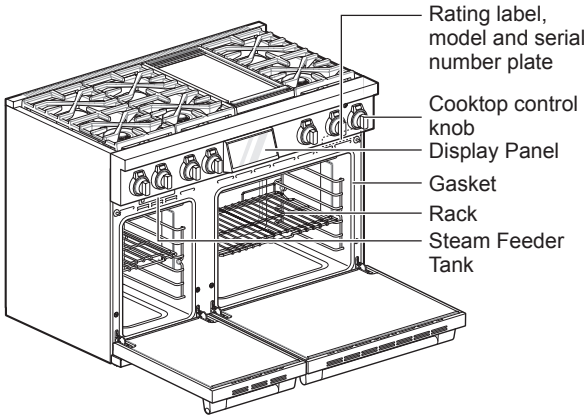
Model: SKSDR480SIS





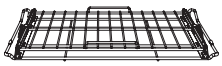
Model: SKSDR480GS

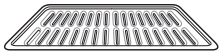


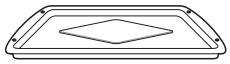


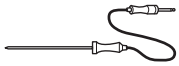
Accessories

Included Accessories


Large gliding rack
(2 ea)


Grid
(1 ea)


Broiler pan
(1 ea)

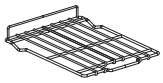

Meat probe
(1 ea)

Owner's manual
(1 ea)

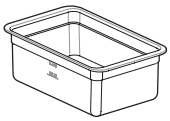
Large rack
(1 ea)

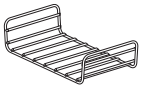
Perforated tray
(2 ea)

Solid tray
(2 ea)

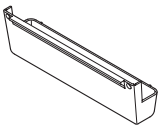

Small rack
(2 ea)

Sous Vide Module Accessories (available on some models)


Bath (1 ea)


Sous Vide Rack (1 ea)

Griddle Module Accessory (available on some models)


Grease Tray (1 ea)

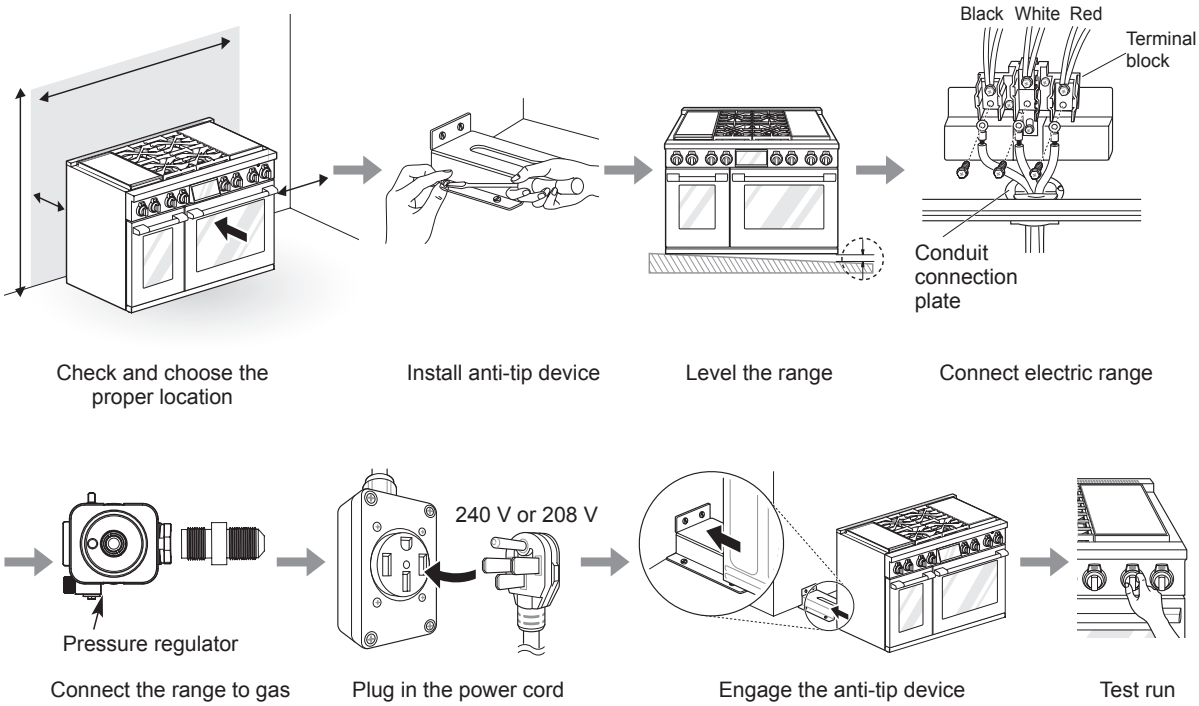
NOTE

- If accessories are missing, call 1-888-289-2802 or visit our website at : www.signaturekitchensuite.com
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Installation Overview

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



Product Specifications

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

Oven Range Models	SKSDR480SIS, SKSDR480GS
Description	48” Duel Fuel Pro Range
Electrical requirements	SKSDR480SIS : 13.5 kW 120/240 VAC, 10.5 kW 120/208 VAC SKSDR480GS : 9.2 kW 120/240 VAC, 7.3 kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	47 7/8" (W) x 35 1/4" (H) x 26 3/4" (D) (D with door closed) 121.6 cm (W) x 89.6 cm (H) x 67.9 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Total capacity	Right Oven : 5.2 cu.ft Left Oven : 2.7 cu.ft Total : 7.9 cu.ft

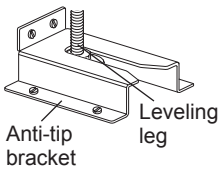
Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

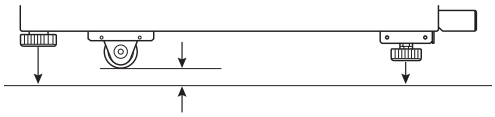
A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to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

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



WARNING

- **Leveling legs must be extended lower than wheels to prevent range from moving.** This range is designed with wheels to make installation easier. During installation, make sure to extend the leveling legs until the wheels are lifted off the ground. Failure to do so can result in death or serious injury to children and adults.
- **To avoid damaging the leveling legs, retract them before moving the range for service or cleaning.**



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-888-289-2802 (SIGNATURE KITCHEN SUITE) to receive one at no charge.

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.
- Make sure no parts came loose during shipping.

In the Commonwealth of Massachusetts

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

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, follow basic safety precautions.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician according to the installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

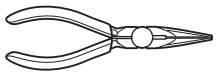
Preparing for Installation

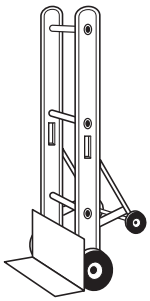
Tools Needed

Phillips screwdriver

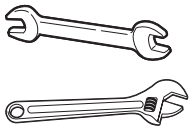
Flat-blade screwdriver

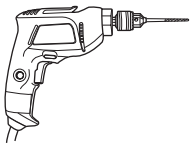
1/4" Nut driver


Pliers

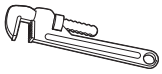

Dolly

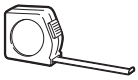
Level


Open-end or adjustable wrench


Drill

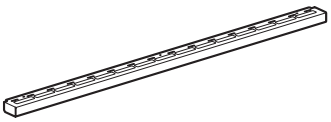
Safety glasses

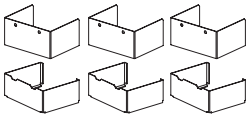

Pipe wrench (2 ea) (one for support)

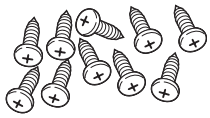

Tape measure

Gloves

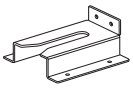
Parts Provided


Front rail (1 ea)

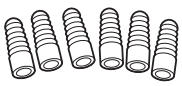

Leg cover (3 sets)

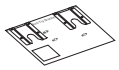

Screws (10 ea) (Leg cover, Front rail, 1 extra)

Anti-tip kit

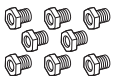

Anti-tip bracket (1 ea)

Screws (6 ea)

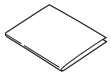

Anchor sleeves (6 ea)


Template (1 ea)

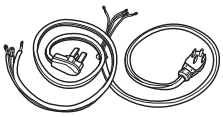
LP nozzle conversion kit

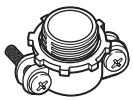

Cooktop nozzles (8 ea) - SKSDR480GS (12 ea)

Griddle nozzle (1 ea) (available on some models)


Installation guide (1 ea)

Parts not Provided


4-wire or 3-wire cord and strain relief kit (UL approved 40 or 50 AMP)


Strain relief (For conduit Installations only)

Materials You May Need

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

Ventilation Requirement

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.

- Install a hood with at least 1200 CFM above a 48” wide range.

Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building code.

WARNING

Do not install this product with an air curtain hood or other range hood that operates by blowing air down on the cooktop. This airflow may interfere with operation of the gas burners resulting in fire or explosion hazard.

See below for the minimum clearance from the cooking surface to any horizontal surface above the range. Failure to observe this clearance may result in a fire hazard.

- Installations without a hood require a 36" minimum distance to any overhead combustible surface.
- Installations with custom hoods containing exposed horizontal combustible surfaces require a hood with at least 1200 CFM at least 36" above the cooking surface.
- For other hood installations, refer to the installation instructions included with the hood for specific clearances.

Proper Location

- The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in “Install Clearance” are required. The same clearances apply to island installations, except for overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood.
- The range should not be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven. (see “Product Dimensions and Clearances”)
- The maximum depth of overhead cabinets installed on either side of the hood is 13”(330 mm). Wall cabinets must be 18” (457 mm) above the countertop.
- There is a 36" (914 mm) minimum clearance required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 30" (762 mm) clearance can be used when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6 mm) of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.38 mm) thick stainless steel, 0.024" (0.61 mm) aluminum, or 0.02" (0.51 mm) thick copper.
- Non-combustible surfaces: as defined in 'National Fuel Gas Code'(ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 36 inches (914.4 mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

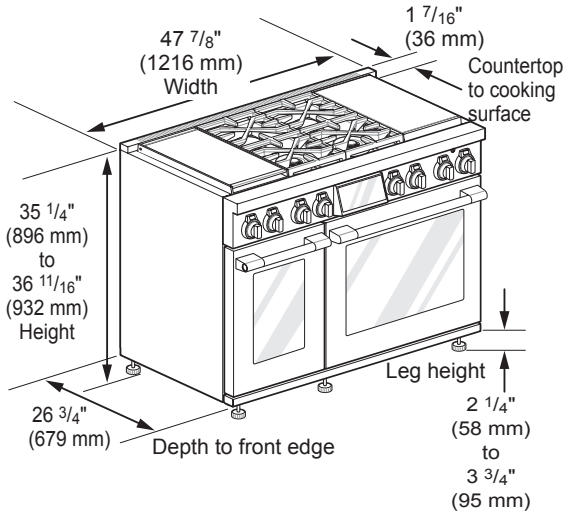
CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Do not locate your range where it may be subject to strong drafts.** Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.
- **This range is for indoor, household use only.**
- **If the range is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.**
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 160 °F.**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (640 mm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

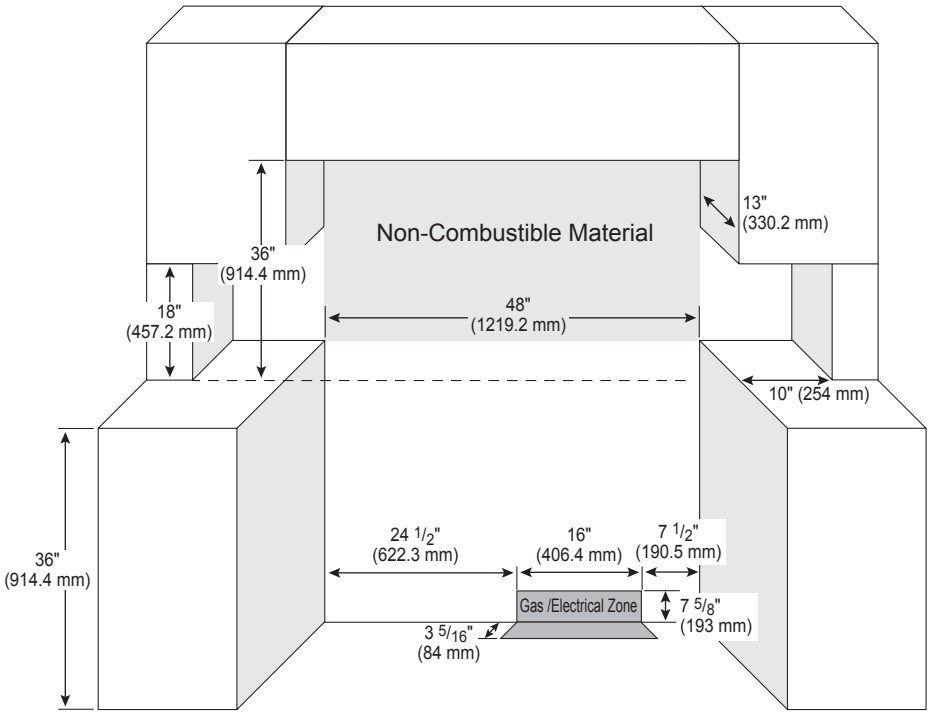
When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

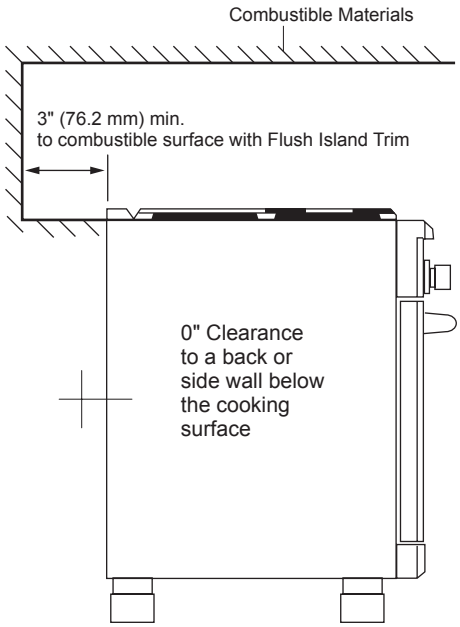
Install Clearance

The location of gas burners and cooktop modules vary depending on the range model.

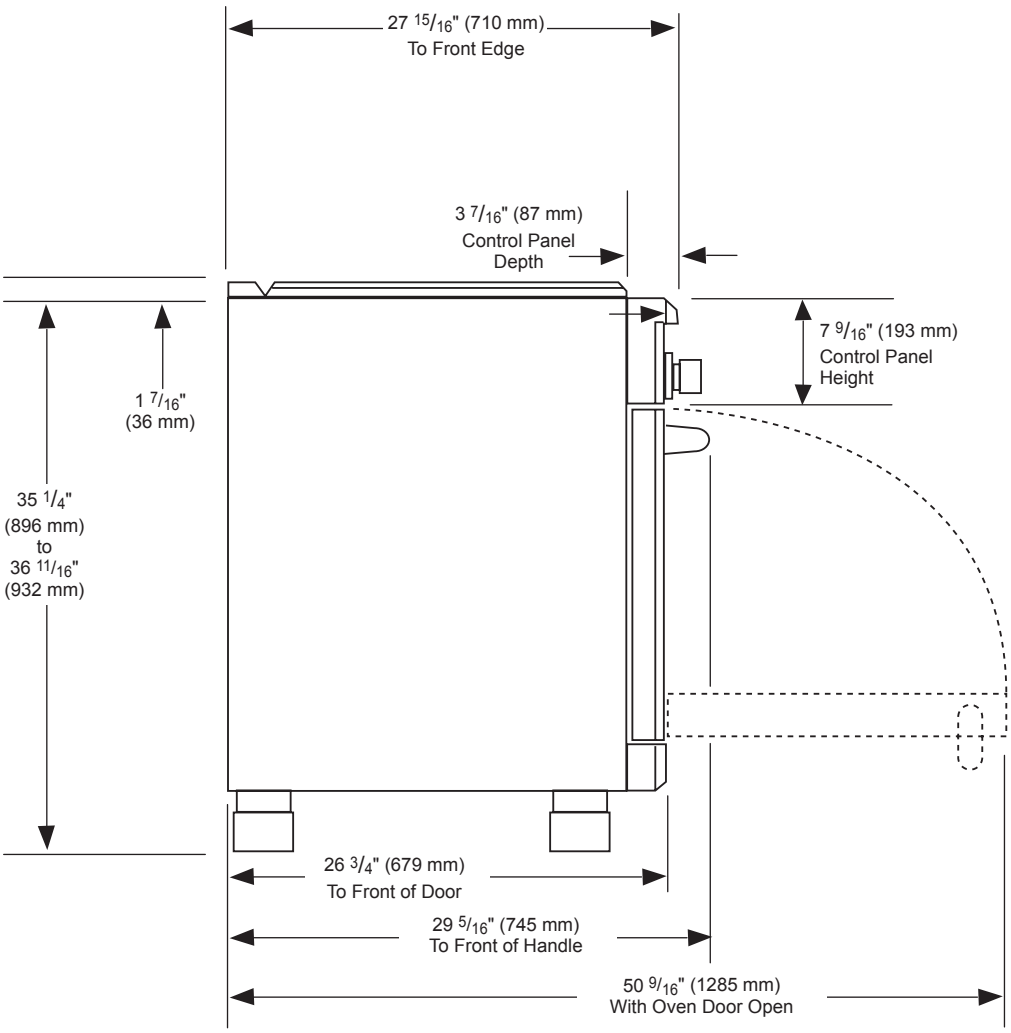


Universal Utility Locations





Product Dimensions and Clearances



Gas Supply

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

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

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

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6" and 10.5" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 11" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

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

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

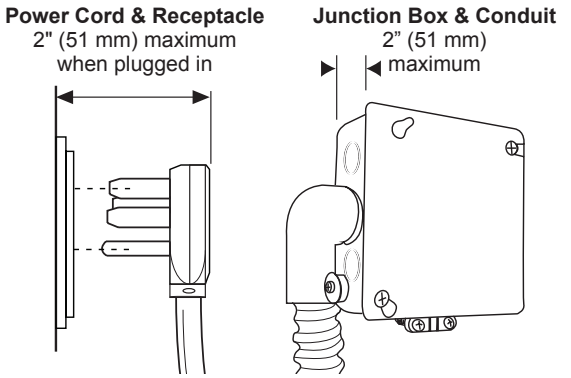
Electrical Supply

Installation of the range must be planned so that the rough in of the terminal block for the receptacle or conduit connection will allow maximum clearance to the rear of the unit.

When the power supply cord or conduit is connected to the mating receptacle or terminal block cover, the combined connection should protrude no more than 2" (51 mm) from the rear wall.

NOTE

Canadian models have the power cord supplied with the range.

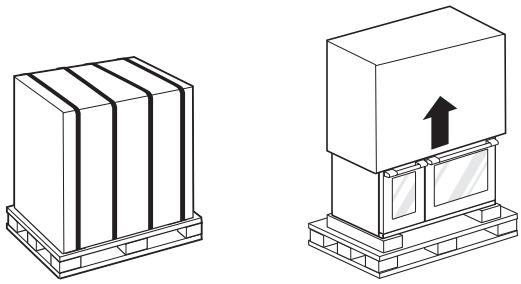


Installing the Range

Unpacking the Range

CAUTION

- **You should use 2 or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.



1. Cut the packing straps. Lift the carton straight up. Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using but leave the adhesive-backed foam layer over the brushed-metal surface, to protect the finish from scratches. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.
2. Remove the door(s). This will reduce the weight of the range during installation.
3. The grates, burner heads, burner caps, trays and oven racks must be removed to facilitate handling. Do not remove the griddle element.

NOTE

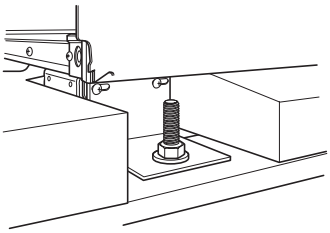
Doors and passageways leading to the installation location require at least 32" (813 mm) opening. If the opening is less than 32" (813 mm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

Moving the Range

CAUTION

- Do not lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly.
- Do not lift the appliance by the range's control panel.
- Rings, watches, and any other loose items that may damage the unit or otherwise might become entangled with the unit should be removed.
- Hidden surfaces may have sharp edges. Use caution when reaching behind or under the appliance.
- Do not use a hand truck or appliance dolly on the back or front of the unit. Handle from the side only.
- Due to the weight, it is strongly recommended that a furniture dolly with soft wheels or an air lift be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom.
- All ranges are held to the pallet by (4) brackets through a wood block
- To avoid damaging the leveling legs, retract them before moving the range for service or cleaning.

1 Remove the two screws on each bracket that secure the product to the pallet.

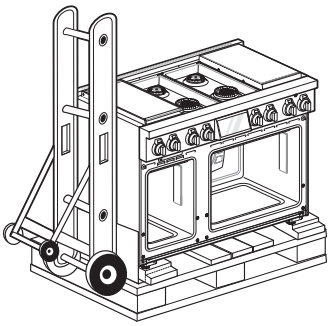


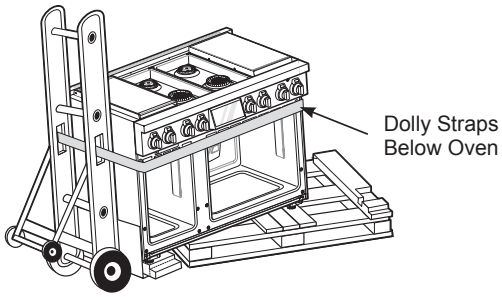
2 Remove both oven doors.

NOTE

- Instructions for removing the oven doors can be found on page 92.

3 Carefully tilt the range from the side and insert a dolly under the range to remove the range from the pallet. Use additional help as required to remove the product from the pallet. To prevent damage to the sides of the range, it will be necessary to pad the corners beneath the straps on the dolly.





4 Transport the range on the furniture dolly close to its final location, tip the range back to level, and carefully remove the dolly.

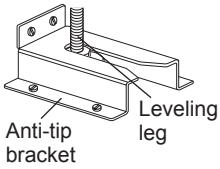
Installing the Anti-tip Device

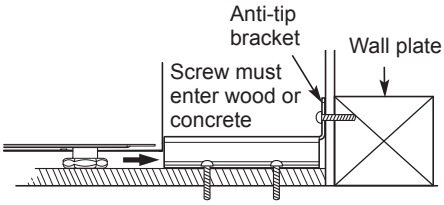
WARNING

Tip - Over Hazard

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

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





Locate the anti-tip bracket using the template.

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

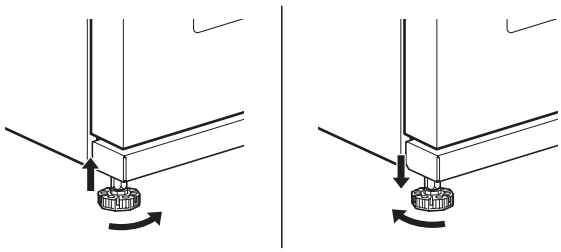
WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the instructions on this template.
- Engage the range to the anti-tip device following the instructions on this template. Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved by following the instructions on this template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

Leveling the Range

Front Legs

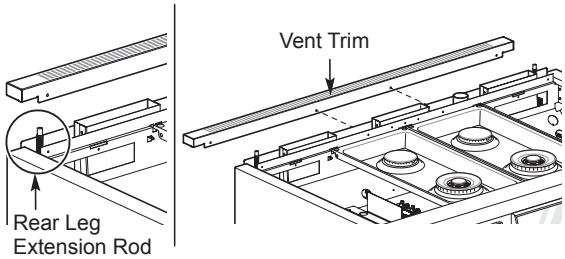
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Rear Legs

To adjust the rear leveling legs, remove the 2 screws at the front of the vent trim and remove the trim.

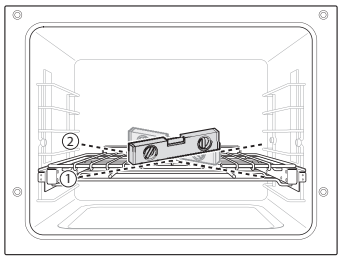
Use an adjustable 7 mm box wrench to turn the rear leg extension rods at each corner.



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

First check direction ①.

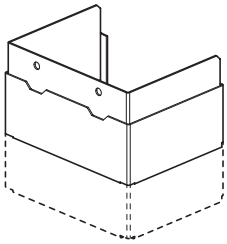
Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs with a wrench.



Installing the Leg Cover

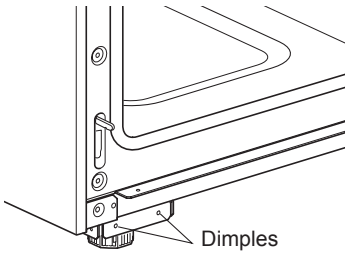
1 Remove the plastic covers from the stainless steel leg covers.

2 Slide each small leg cover inside a larger leg cover. Cutouts should face up and both covers should be open at the back.

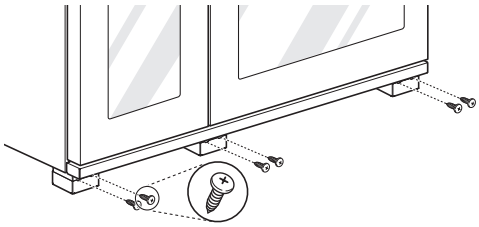


3 Use the assembled covers to conceal the front leveling legs.

4 Place the outer covers on the floor and slide the inner covers up until the holes at the top front snap over the dimples on the flanges on the bottom of the range.



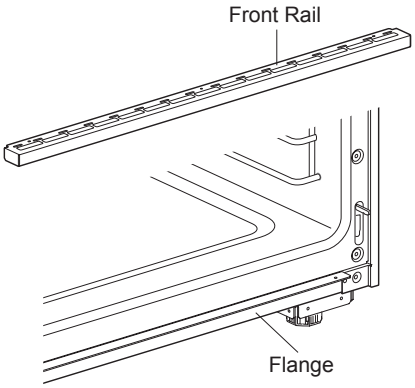
5 Insert the provided screws through the holes in the leg cover assemblies to secure them in place.



Installing Front Rail

1 Remove the plastic film from the stainless steel front rail.

2 Insert the front rail onto the flange below the oven door, aligning the holes in the top of the rail with the holes in the flange.



3 Use the 3 screws provided to secure the front rail to the flange.

Connecting the Range to Gas

This appliance must be installed in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

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

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

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

Never reuse an old connector when installing a new range.

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

1. An inlet pipe is set on the left rear of this appliance. Hook up a gas hose that has 1/2" NPT internal thread to the inlet pipe using a wrench.
2. Apply sealing compound or Teflon tape at the connection.
3. When all connections have been made, be sure all range controls are in the **Off** position and turn on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

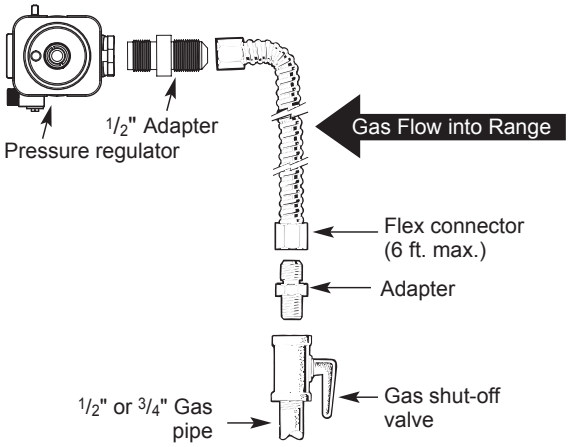
   Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

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

WARNING

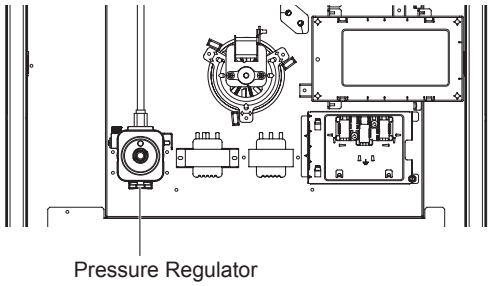
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shutoff valve.

Pressure Regulator Position



NOTE

Use a coin to unscrew the circular cap on the pressure regulator.

Connecting Electricity

Electrical Requirements

This appliance must be installed and grounded on a branch circuit by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA NO. 70 - latest edition or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

All wiring should conform to local and NEC codes. This range requires a single-phase, 3 wire, A.C 120/208 V or 120/240 V 60 Hz electrical system. Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord with closed-loop terminals, open-end spade lugs with upturned ends or similar termination. Do not install the power cord without a strain relief.

A range cord rated at 40 amps with 120/208 or 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1 3/8" diameter connection openings. This appliance may be connected by means of a conduit or power cord. If a conduit is being used, go to page 29 for **3 wire conduit connections** or **4 wire conduit connections**.

WARNING

- **Allow 2 to 3 ft (61.0 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.**
- **The power supply cord and plug should not be modified. If the plug will not fit the outlet, have a proper outlet Installed by a qualified electrician.**
- **Using an extension cord to connect the power is prohibited. Connect the power cord and plug directly.**
- **Electrical ground is required on this appliance.**
- **Make sure that the power cord is not pinched by the range or heavy objects.** Failure to do so can result in serious burns or electrical shock.
- **Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.**
- **Do not put a fuse in a neutral or ground circuit.**
- **Do not connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.**

Specified power-supply-cord kit rating

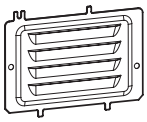
Range rating, watts		Specified rating of power supply-cord kit, amperes	Diameter (inches) of range connection opening	
120/240 volts 3-wire	120/208 volts 3-wire		Power cord	Conduit
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50A	1 3/8"	1 1/8"
16,501 - 22,500	12,501 - 18,500	50	1 3/4"	1 3/8"

3, 4 - Wire Electrical Wall Receptacle

	4 Wire receptacle (14-50R)
	3 Wire receptacle (10-50R)

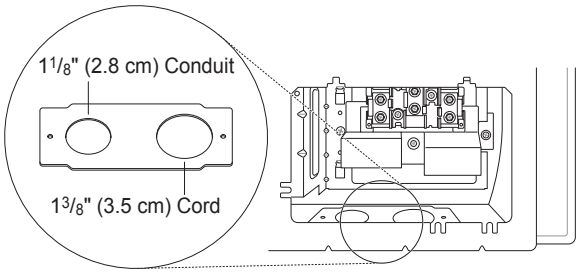
Connecting the Power Cord

The rear access cover must be removed. Loosen the two screws with a screwdriver. The terminal block will then be accessible.



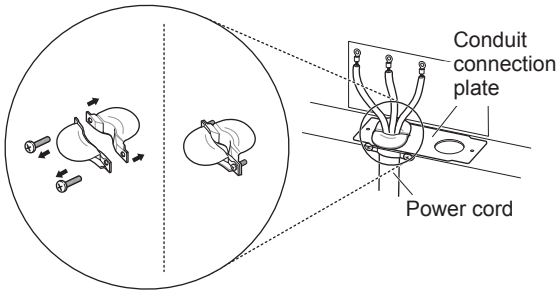
Access cover

Use the cord/conduit connection plate to install the power cord or conduit. Leave the connection plate as installed for power cord installations. Remove the connection plate for conduit installations and use the smaller 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole instead of the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole.



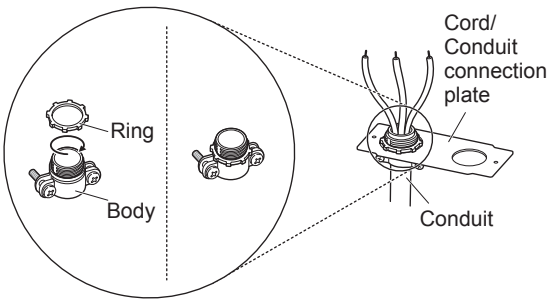
Remove the conduit connection plate

For power cord installations, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.



Assembling power cord strain relief at the 1 3/8" opening

For conduit installations, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



Assembling conduit cord strain relief at the 1 1/8" opening

3-Wire Connection: Power Cord

WARNING

- **The middle (neutral or ground) wire, which is white, of a 3-wire power cord or a 3-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The remaining two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block.** Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

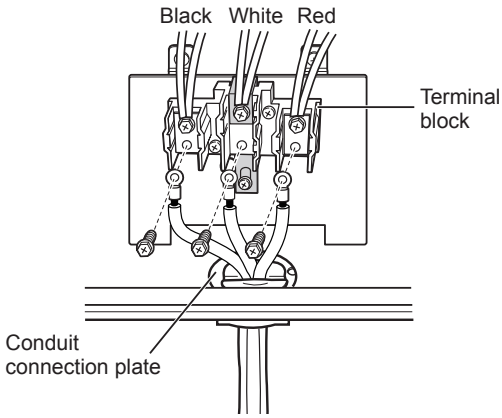
Installing the Power Cord

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole (1 3/8") located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten the strain relief.

Do not install the power cord without a strain relief.

1. Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
2. Insert one of the screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the center (neutral) wire, which is white, is connected to the center lower position of the terminal block.
3. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. Do not remove the ground strap connections.

3-Wire Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

4-Wire Connection: Power Cord

WARNING

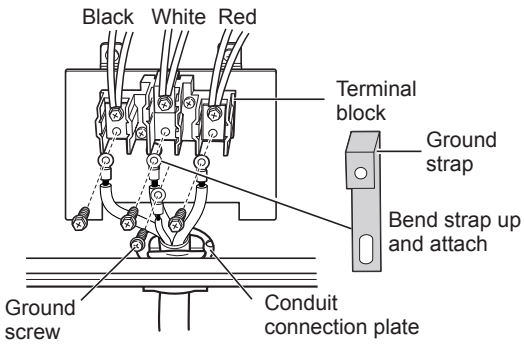
- **Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/208 or 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends must be used.**
  The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

Installing the Power Cord

Do not install the power cord without a strain relief.

1. Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
2. Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
3. Insert the ground screw into the power cord ground wire (green) terminal ring and secure it to the range frame.
4. Insert one screw through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the white center (neutral) wire is connected to the center lower position of the terminal block.
5. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.

4-Wire Connection



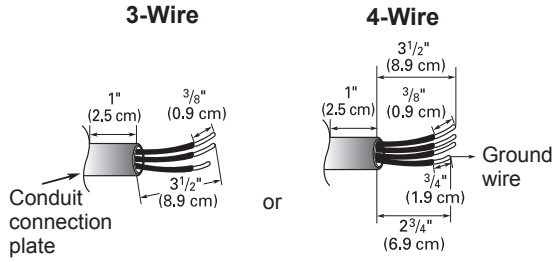
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

3-Wire Connection: Conduit

Installing the Conduit

Remove the conduit connection plate from the rear of the oven and rotate it. The conduit hole (1 1/8") must be used.

First, prepare the conduit wires as shown below.

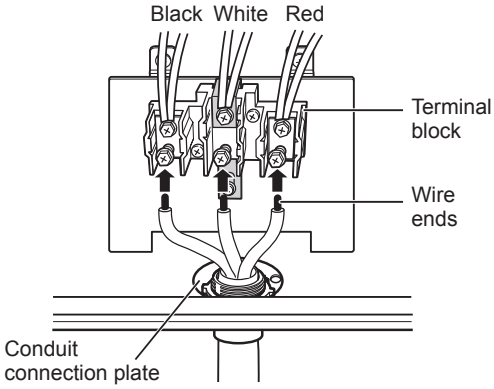


Second, install the conduit strain relief.

For conduit installations, purchase a strain relief and insert it in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring. Reinstall the bracket.
For conduit connections:
If the wire in the conduit is copper it must be 8 or 10 AWG wiring.
If the wire in the conduit is aluminum it must be 6 or 8 AWG wiring.

1. Loosen the lower 3 screws from the terminal block.
2. Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. Do not remove the ground strap connections.
3. Insert the two side bare wire ends into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

3-Wire Conduit Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

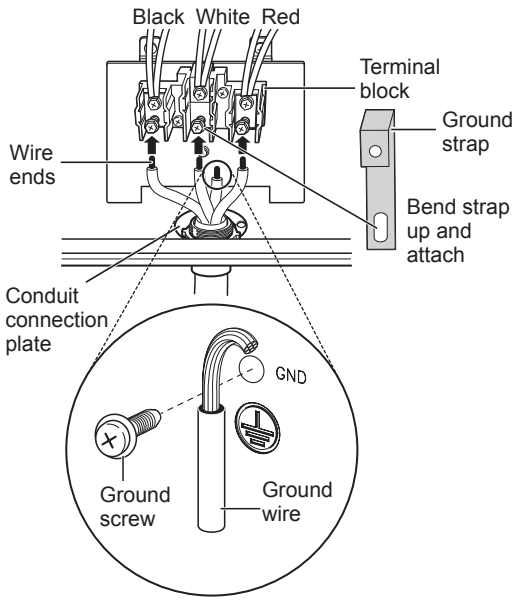
4-Wire Connection: Conduit

WARNING

- **The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw.** Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

1. Follow the instructions for installing the conduit under 3-Wire Connection: Conduit until the strain relief and bracket are installed. Do not install the conduit without a strain relief.
2. Loosen the 2 lower left and right screws from the terminal block. Remove the lower center screw. Do not discard any screws.
3. Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 2.
4. Attach the ground (green) bare wire end to the range frame and secure it in place with the ground screw.
5. Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.
6. Insert the two side bare wire ends into the left and the right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

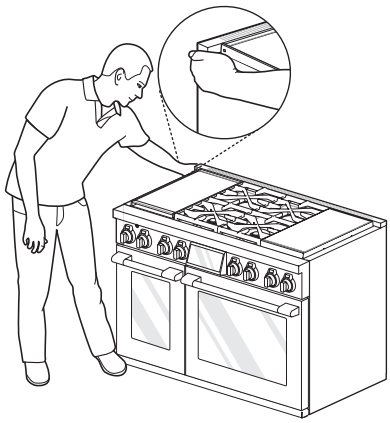
4-Wire Conduit Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

Engaging the Anti-tip Device

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



Test Run

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

1. Remove all packing materials from inside the oven. Press **Power** button located next to the display and set initial settings such as language and time. (Refer to "Getting Started" in the Operation section.)
2. Check the operation of the right oven. Select RIGHT OVEN on the display and the cook mode screen opens. Select Bake then Start.
3. Check the operation of the left oven. Select LEFT OVEN on the display. Select Bake then Start.
4. The ovens should finish preheating in 15 minutes.
5. After making sure the ovens operate properly, turn the temperature in both ovens to 550 °F (288 °C) and leave the ovens on for at least an hour. This helps remove any residual oil which might cause smoke or odor when first using the ovens.

NOTE

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

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

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

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

Quality of Flames

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

A **Yellow flames** - Call for service.

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

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

NOTE

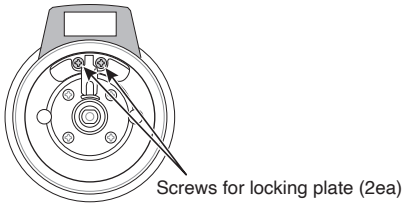
- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

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

- The continuous simmer setting needs to be adjusted on all burners.
- The Extra Low Simmer settings on the small (15K BTU) burners are adjusted automatically as the flame cycles off and on.

1 Remove the knob on the burner being adjusted.

2 Unscrew the 2 screws to remove the locking plate.

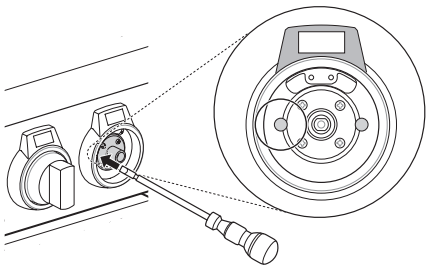


3 Reassemble the burner knob.

4 Light all surface burners.

5 Turn the knob on the burner being adjusted to the Simmer or S4 position then remove the knob.

6 Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft in the left hole and turn the adjustment screw until the flame reaches the desired size.



NOTE

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

7 Reassemble the locking plate and burner knob.

8 Test the flame stability.

Test 1: Quickly turn the knob from the highest setting to the Simmer or S4 position. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner set to Simmer or S4, open and close the oven door quickly. If the air current extinguishes the flame, increase the flame height and test again.

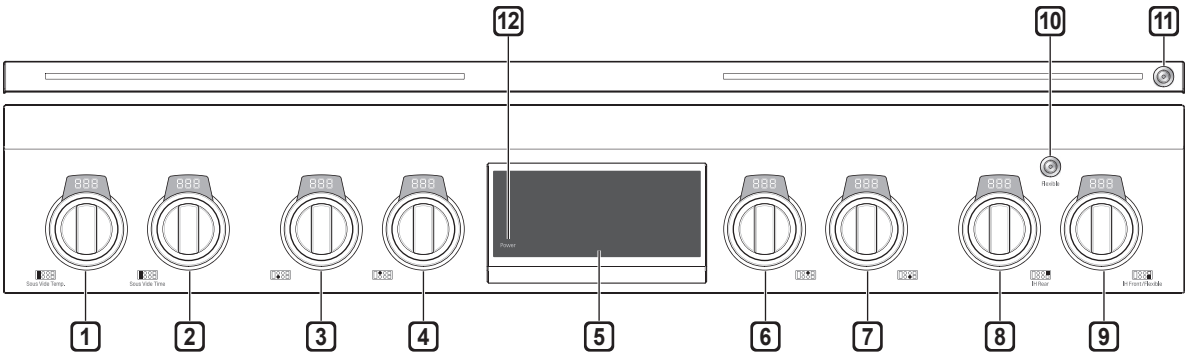
9 Repeat steps 1-8 for each gas surface burner.

OPERATION

Control Panel Overview

The position of the control knobs and buttons varies by model.

Model: SKSDR480SIS



1 **Sous Vide Temperature Control**

2 **Sous Vide Cooking Time Control**

3 **Left Front Burner Control**

4 **Left Rear Burner Control**

5 **LCD Touchscreen for Oven**

6 **Right Rear Burner Control**

7 **Right Front Burner Control**

8 **Rear Induction Element Control**

9 **Front Induction Element Control**

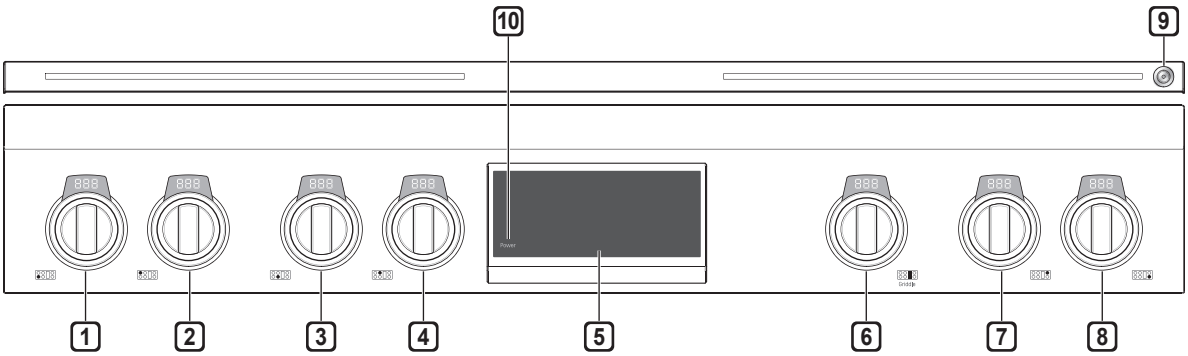
10 **Flexible On/Off**

Used to heat large containers on the induction surface.

11 **Night Light On/Off**

12 **LCD Display On/Off**

Model: SKSDR480GS



1 **Left Front Burner Control**

2 **Left Rear Burner Control**

3 **Center Front Burner Control**

4 **Center Rear Burner Control**

5 **LCD Touchscreen for Oven**

6 **Griddle Control**

7 **Right Rear Burner Control**

8 **Right Front Burner Control**

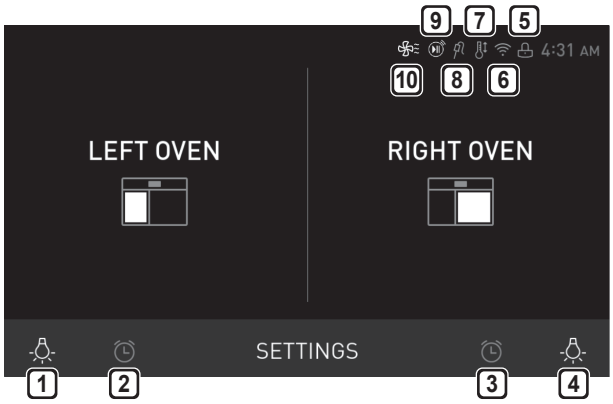
9 **Night Light On/Off**

10 **LCD Display On/Off**

NOTE

Touch the LCD display to activate the screen when it's idle.

Display Icons



1 **Lamp Icon (Left Oven)**

Touch to turn light on/off

2 **Timer Icon (Left Oven)**

Touch to set a timer

3 **Timer Icon (Right Oven)**

Touch to set a timer

4 **Lamp Icon (Right Oven)**

Touch to turn light on/off

5 **Lock Icon**

Appears when Lockout is on

6 **Wi-Fi Icon**

- Appears when range is connected to Wi-Fi
- Appears when range is disconnected from Wi-Fi or is not connected to LG ThinQ app.

7 **Auto Conversion Icon**

Appears when Convection Auto Conversion is turned on

8 **Probe Icon**

Appears when probe is connected

9 **Remote Start Icon**

Appears when Remote Start is active

10 **Oven Cooling Icon**

Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven

Getting Started

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

1 If needed, touch POWER to wake up the display.

2 Select the desired language and touch NEXT.

3 Scroll the fields up or down to set the correct date, then touch NEXT.

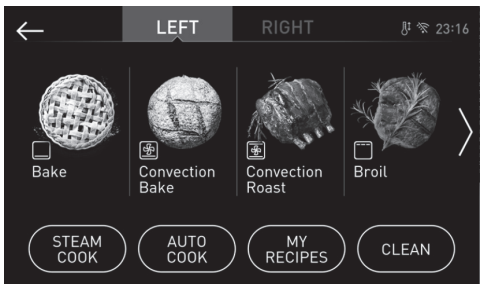
4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format, then touch NEXT.

5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples, then press NEXT.

6 Read through the application guide in the display and touch DONE.

7 Select left oven or right oven.

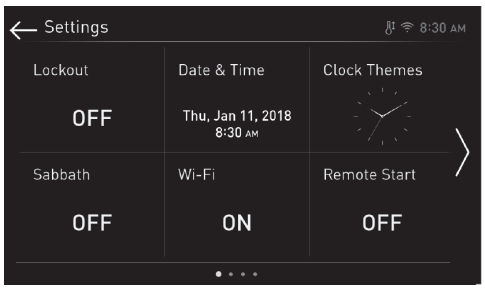
8 The mode Selector screen appears in the display.



Changing Oven Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, touch the display to open the Main screen. Touch Settings at the bottom center of the Main screen.
Swipe the screen or touch the <> arrow keys to navigate through the Settings screens.



Location of Settings

- Page 1: Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath, Wi-Fi, Remote Start
- Page 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language, Volume, Preheat Alarm Light
- Page 3: Thermostat Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset
- Page 4: Open Source License

Lockout

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

- If Lockout is turned on, all cooktop modules except for gas burners are disabled.

Lock

1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.

2 Touch Lockout on the first Settings screen.

3 When Lockout is turned on, the lock icon appears at the top of the display.

Unlock

1 Touch any part of screen while Lockout is on.

2 A popup screen appears. Touch 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 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Date & Time on the Settings screen.

2 Touch Date, then set the correct date by scrolling.

3 Touch OK.

Setting Time of Day

1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Date & Time on the Settings screen.

2 Touch Time, then set the correct hour and minutes by scrolling. You can also touch the number pad icon and enter the desired numbers.

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

4 Touch OK.

Clock Themes

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

Selecting a Clock Theme

1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.

2 Touch Clock Themes on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.

3 Select a clock theme and touch OK.

Sabbath Mode

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. If the oven light is on when the oven is put in Sabbath mode, it will remain on. Only the cooking mode and set temperature appear in the display. The cooktop modules are disabled in Sabbath mode, except for the gas burners.

On double oven ranges, either oven or both ovens can be put in Sabbath mode.

To use only the gas cooktop on the Holidays without having the oven on, put the oven into Sabbath mode with the cook time set for 1 minute. The oven will turn off after 1 minute but the range will remain in Sabbath mode. The "Sb" displayed will not change when operating the gas burners.

Setting Sabbath Mode

1 Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.

2 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Sabbath in the first Settings screen.

3 Read the instructions, if needed, and select one of the ovens.

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, touch START.

5 If using both ovens, set the temperature and cook time for the second oven before touching START.

6 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.

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. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Wi-Fi in the first Settings screen.
2. Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.
3. Select ON, OFF, or RESET and touch 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 the preheating function of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

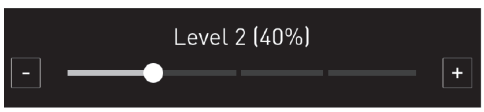
1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Remote Start in the first Settings screen.
2. Select On or Off and touch OK.
3. If ON is selected, the Remote Start icon appears at the top of the display.

Brightness

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

Setting Display Brightness

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Brightness.
2. Adjust the display brightness by touching and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by touching **+** or **–**.
3. Touch OK.



Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are two options you can select.

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

Setting Display Option

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Display.
2. Select the desired option.
3. Touch OK.

NOTE

If the display is set to OFF, it will turn off after 30 minutes if idle. The display cannot be used in idle mode. Touch the LCD display to activate the screen.

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. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Convection Auto Conversion.
2. Select ON or OFF.
3. When Convection Auto Conversion is ON, the icon appears at the top of the display.

NOTE

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

Language Selection

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

Selecting a Language

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Language Selection.
2. Select the desired language.
3. Touch OK.

Volume

Adjust the volume of the cooktop and oven controls.

Setting the Volume

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Volume.
2. Select Mute, Low, or High.
3. Touch OK.

Preheat Alarm Light

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

You can turn the preheat alarm light on or off.

Preheat alarm setting

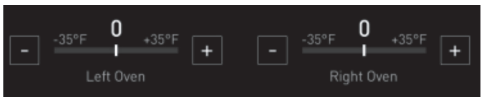
1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Preheat Alarm Light.
2. Select ON or OFF.
3. Touch OK.

Thermostat Adjustment

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before adjusting the thermostat. Start by raising or lowering the thermostat 15 °F / 8 °C. Based on initial results, readjust the amount until satisfied. The thermostat can be raised or lowered by 35 °F / 19 °C.

Adjusting the Thermostat

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Thermostat Adjustment.
2. There are two adjustment scales, one for each oven.
   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, touch OK.



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. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Units.
2. Select °F or °C.
3. Touch 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. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Smart Diagnosis.
2. Touch START to start the diagnostic tone.

Program Update

Once the appliance is connected to a home Wi-Fi network, use this setting to check for available programming updates and install them.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Program Update.
2. The display shows available programming updates. Follow the onscreen prompts to download and install the new version.

Demo Mode

Demo Mode for showroom use only. The oven will not heat up.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Demo Mode on the Settings screen.
2. Select either the ON or OFF mode.
3. Touch OK.

NOTE

- When Demo Mode is on, the appliance will not heat up.
- The oven Demo Mode icon appears in the display if the Demo Mode is on.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Factory Data Reset.
2. If you want to reset data to the factory defaults, touch RESET and then OK.

WARNING

- All stored data will be deleted.

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. Touch Settings at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.
2. Touch Open Source License.

Using the Cooktop

Cooktop Modules

The size and location of gas burners vary depending on the range model.

The large burners are the primary burners for most cooking. The small burners are used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

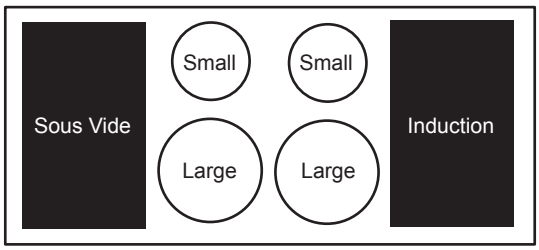
Use the griddle module for cooking eggs, burgers, pancakes, and other foods.

The sous vide module uses a water bath to cook food which has been vacuum-sealed in pouches.

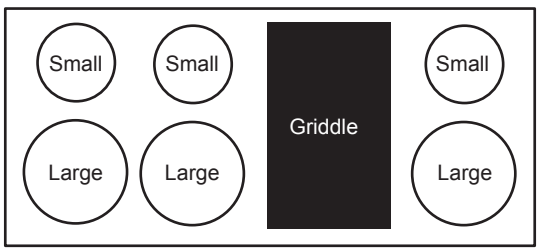
The induction elements use a magnetic field to quickly and efficiently heat just the cookware, not the cooktop surface.

Cooktop Layouts

Model: SKSDR480SIS



Model: SKSDR480GS



NOTE

- The central display does not control the cooktop modules.

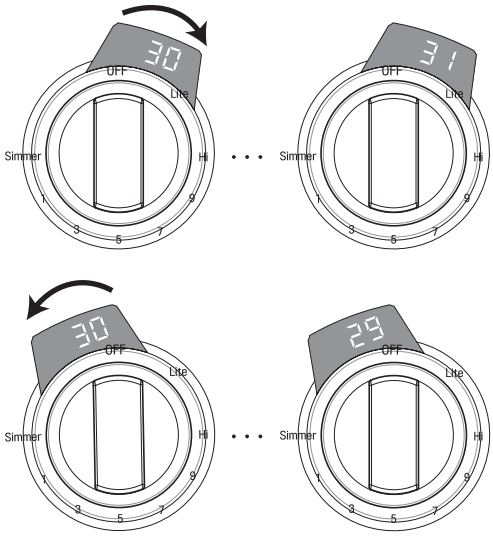
Cooktop Timers

Each cooktop control knob has an LED display at the top which provides information such as heat level, temperature, or time remaining. The gas and induction element control knobs include a timer function. The red LED numbers display temperature levels and the blue LED numbers display the timer countdown.

Setting the Cooktop Timers

A cooktop timer can only be set when the element is in use. After the timer ends, a chime sounds until the element is turned OFF.

1. Push in and turn the knob to turn on the element.
2. Set a timer by turning the LED ring behind the knob. Turn the LED ring right or left and hold it to increase or decrease the time.
3. Release the LED ring when the desired time appears in the knob display.
4. The knob display shows the time counting down. A chime sounds when the time ends.
5. To cancel a timer, turn the LED ring to the left until 1 appears in the display. Then, turn the LED ring to the left again.



Cooktop	Time Range
Gas Cooktop	1 min. ~ 12 hr.
Sous Vide Module	1 min. ~ 48 hr.
Induction Cooktop	1 min. ~ 12 hr.
Griddle	1 min. ~ 12 hr.

The Gas Surface Burners

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.

Burner locations differ depending on the range model.

Burner locations can be found under "Using the Cooktop."

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

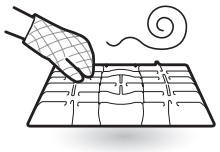
CAUTION

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

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

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

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

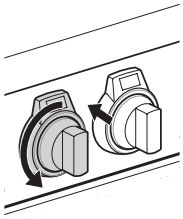
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone. Follow the gas supplier’s instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. If the flame goes out, the reignition system reignites the burners automatically.

Using the Gas Surface Burners

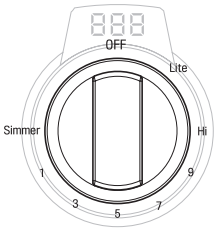
1. Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
2. Place cookware on the grate.
3. Push the control knob and turn to the **Lite** position until the flames have ignited.



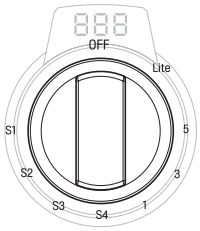
The electric spark ignition system makes a clicking noise.

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

Gas 23 K



Gas 15 K



Simmer : S1–S4

CAUTION

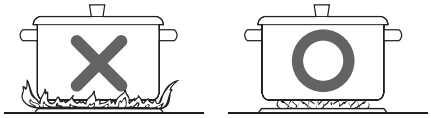
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

NOTE

- It is normal for the flames to turn off and operate periodically during Extra Low Simmer(S1, S2 and S3).
- It is normal to occasionally hear the spark igniters operating while using the gas burner. For safety, the spark igniters are activated if the flame is blown in the wind or momentarily disappears.

Setting the Flame Size

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



CAUTION

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

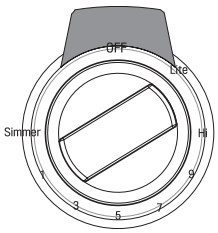
NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.
- When turning a surface burner from high heat to simmer quickly, make sure the flames stay lit. See page 33 to adjust the burner flames, if necessary.

In Case of Power Failure

If you experience a power outage, you can carefully light the gas surface burners on the range with a match. Gas burners in use when the power goes out will continue to operate normally.

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



CAUTION

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

Cookware for Gas Burners

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

Extra Low Simmer (Small Burners Only)

- Extra Low Simmer is only available on small burners. For the location of your small burners, see the Burner Locations section. The simmer function on the large burners applies heat to food continuously.

Extra Low Simmer controls the heat by turning the flame on and off at preset intervals. This allows foods such as sauces, chocolate and jam to simmer longer without scorching.

- The intervals without flame become longer as you move from S3 to S1.
- The S4 simmer setting keeps the flame lit continuously.

NOTE

- It may look like the burners are turned off during Extra Low Simmer.
- It is normal for the flames to turn off and on periodically during Extra Low Simmer.
- The electric igniters automatically operate periodically to reignite the burners.

Using a Wok

- The large burner grates can be used as wok grates.

14-inch or smaller flat-bottom woks can be set directly on the grate, if the wok bottom is large enough to sit flat on the grate.

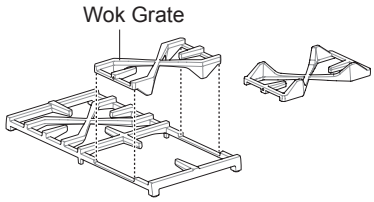
CAUTION

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

Using the Wok Grates

The large burner grates can be flipped over to handle a wide variety of round-bottom woks.

1. Turn off all burners and allow the grates and cooktop to cool before reversing the grates.
2. Flip the large burner grate so the wok grate is facing up.
3. Use a 14" round-bottomed wok. Do not use a wok that does not rest securely in the wok grate.



NOTE

- Do not use the wok grate with cookware other than a wok.
- Clean the wok grate with hot, soapy water. Do not use oven cleaners, steel wool, or abrasive cleansers. Do not clean with the self-clean mode.

CAUTION

- Turn off all burners and allow wok grate, burner grates, and cooktop to cool before reversing or removing wok grate.
- The wok grate retains heat for a long time. Always use an oven mitt when installing or removing the wok grate. Do not store the wok grate on another burner grate.
- Do not use flat-bottomed cookware or incorrectly sized woks with the wok grate. The cookware or wok could tip and cause personal injury.
- Do not use a wok larger than 14" with the wok grate. Doing so could cause burner flames to spread excessively and damage the cooktop.

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.

CAUTION

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

Induction Cooktop (Available on Some Models)

The induction cooktop uses an electromagnetic field to directly heat only the pan, not the cooktop. Any cookware that can be strongly magnetized will work for induction cooking.

The induction cooktop has a front element and a rear element. The wattage ratings of each element are below;

Level	Front & Rear	Flexible
Boost	3650 W	3650 W
9	2000 W	3300 W

The LED displays at the front of the induction cooktop and over each control knob indicate the power level of the elements while cooking.

Boost mode can be used for 10 minutes, after which the element is automatically set to level 9.

Benefits of Induction Surface Cooking

Speed and Efficiency

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

A Cooler Cooktop

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

Easy Cleanups

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

Pan Size Detection

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

Greater Responsiveness

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

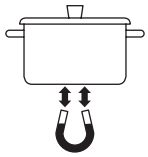
Induction Cookware

NOTE

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

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

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



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

Induction Cookware Types

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

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

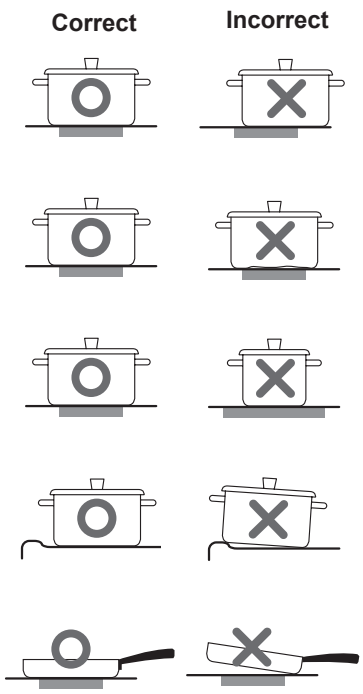
NOTE

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

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

Cookware Placement

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



Burner	Round Pan (Diameter)	Rectangular Pan (W x L)
Front	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Rear	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Flexible	7" to 8 11/16" (18 to 22 cm)	14 3/16" X 8 11/16" (36 X 22 cm)

NOTE

- The sensor detects the diameter of the pan based on the surface which is in actual contact with the cooking element.
- The base of the cookware may be too small for the burner even if the top opening is large enough.

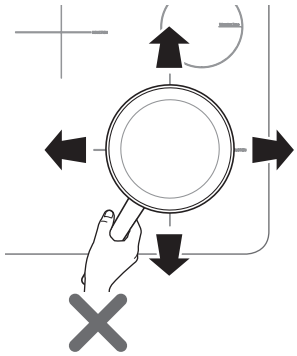
Moving Cookware on the Cooktop

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

NOTE

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

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



Pan Sensing

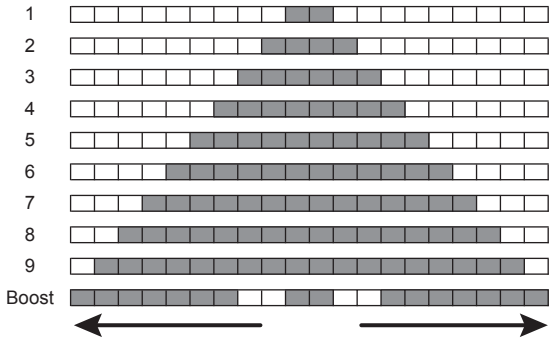
The cooking-element sensors located below the cooktop surface require certain cookware conditions to be met before the induction cooking elements can operate.

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

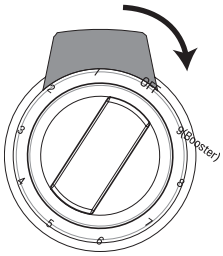
If the problem is not corrected, the affected cooking element will automatically deactivate within 30 seconds.

Setting Surface Controls

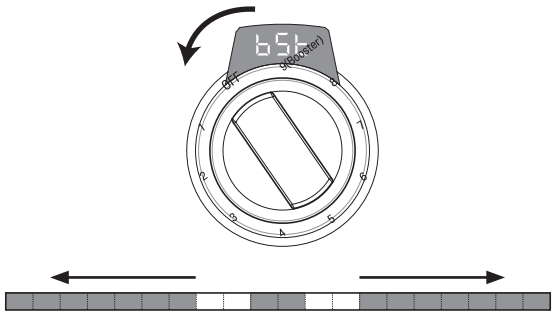
- **Cooking Element LED Bar**
  There are LED bars located at the front of the induction cooktop surface. The LED rings on the control knobs also indicate the power level of the elements while in use.



- **Available Power Level Settings**
  LED bars display the element's power level settings, raging from 1 to 9 to Boost. Adjust the settings in increments of one, from 1 to Boost.
  To select 9, turn the knob clockwise to 9.



- **Boost Power Level**
  To activate the Boost mode, turn the knob counterclockwise from Off to 9. Boost mode is only available immediately after activating a cooking element. When the cooking element is set to the Boost mode, the LED bar flashes and the Boost mode stays in operation for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking element automatically returns to level 9. When Boost mode is set on one induction element, turning on the other element cancels Boost mode on the first.



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

Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows as long as any surface cooking area is too hot to touch.

It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 120 °F(50 °C).

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

Using the Cooking Elements

CAUTION

Before Cooking

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

During Cooking

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

After Cooking

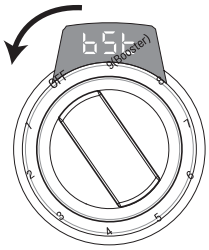
- After use, switch off the induction cooking element using its control. Do not rely on the pan sensor.

Turning On Cooking Elements

1 Push the control knob in.

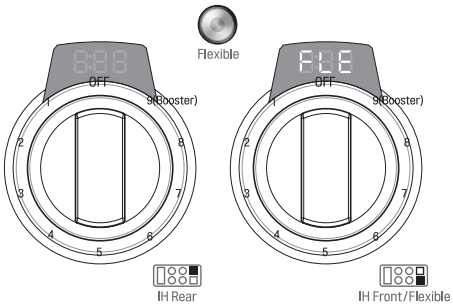
2 Turn the knob in either direction to select the desired setting. A short beep sounds and the cooking element's LED bar shows its current setting.

3 To activate the Boost mode, turn the knob directly from Off to 9(Boost).
Both induction elements cannot be set to Boost mode at the same time.



Flexible Mode

Use the Flexible mode for cookware that is too large to fit on one element. Push the Flexible button between the two control knobs to turn on Flexible mode.



In Flexible mode, both cooking-element sensors are turned on. When larger cookware is placed on the cooktop, both elements operate simultaneously.

Using Flexible Mode

- Only the right control knob is used in Flexible mode.

1 Place the proper cookware on the induction cooktop.

2 Touch Flexible button located between induction knobs and "FLE" lights on the right knob LED.

3 Turn the right knob and set power level.
The LED ring displays the power level.

To turn Flexible mode off, turn the right knob counterclockwise to the OFF position.

The Recommended Surface Cooking Setting

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

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

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

Setting	Recommended Use
9 Boost	• Use to heat a large amount of food or to bring large pans of water to a boil
8	• Bring liquid to a boil • Start most cooking
7	• Hold a rapid boil, fry, deep fat fry • Quickly brown or sear food • Steaks, cutlets, grilled meat
5-6	• Maintain a slow boil • Fry or sauté foods • Cook soups, sauces and gravies • Eggs, pancakes
2-4	• Stew or steam food • Simmer
1	• Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat cookware compared to cooking on a radiant element cooktop or gas surface burner. Do not use the highest settings to preheat cookware without food. The cookware will transfer too much heat to the cooktop, which will shut down automatically to avoid damage. Because it heats slowly, cast iron cookware can be preheated without food at higher settings, but for no longer than 2 minutes. After that, lower the burner setting before adding food.
Pay close attention to all food items while cooking on the cooktop or in the oven, and until all cooking processes are complete.

⚠ CAUTION

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

If the induction cooktop becomes overheated, it automatically reduces the power level or turns off to prevent product damage. If the induction cooktop turns off, turn the burner controls to OFF then select a lower power level.

Set the power level to 7 when preheating large cookware like a griddle or grill plate.

Noises during Induction Operation

The electronic processes involved with induction cooking may create some background noises. You may hear a slight buzzing sound when cooking on the cooktop. These noises are part of the induction cooking process and are considered normal.
Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

NOTE

- When using the induction cooktop, operational noises are more noticeable while cooking in Boost mode. But very loud noises are not normal when induction cooking.
- The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used.

Power Management

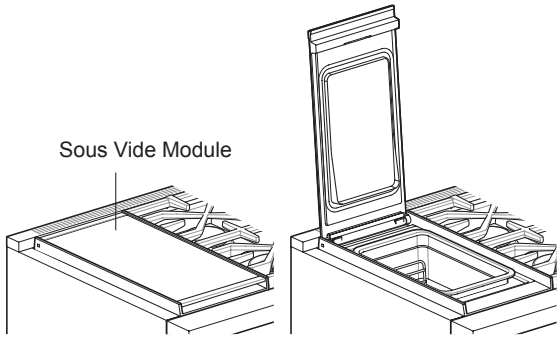
The induction cooktop contains paired cooking elements, which are restricted to drawing a certain maximum amount of power.
The Boost mode cannot be used when both induction elements are in use.

NOTE

- If the combined heat of the oven and the surface burners is sufficiently high, the output of the induction cooktop is reduced to avoid damage to the product.
- If the induction cooktop becomes overheated, it automatically reduces the power level or turns off to prevent product damage.
- Both elements in induction cooktop cannot use the Boost mode at the same time.

Sous Vide (Available on Some Models)

Sous vide cooking uses a hot water bath to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry, or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches before placing it in the water bath.



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.

Vacuum Sealing

For best results, use a vacuum sealer and food-grade plastic pouches when sous vide cooking.

1. Season food as desired and vacuum seal it in a plastic pouch.
2. Check the pouch to make sure it is airtight and completely sealed.

NOTE

- Do not attempt to package objects with sharp points that could penetrate and tear the plastic, such as fish bones or hard shells.

Using Sous Vide

1. Open the cover of the sous vide module and remove the water bath.
2. Check the bottom of the water bath and inside the module for water or debris. Clean the bath and the module if necessary.
3. Fill the bath with water between the Max and Min lines.
4. Place the filled water bath in the sous vide module and put the rack in the bath.
5. Close the module cover completely.
6. Turn the Sous Vide Temp knob to set the desired cooking temperature.
7. If preheating: When the preheating alarm sounds, open the sous vide cover and place sealed food pouches on the rack in the water bath.
8. Turn the Sous Vide timer knob to set the desired cooking time.
9. When cooking is complete, open the sous vide module cover and remove the food pouches with tongs.
10. Return the Temp knobs to the OFF position.
11. Allow the water bath to cool, then remove the bath and drain the water.

CAUTION

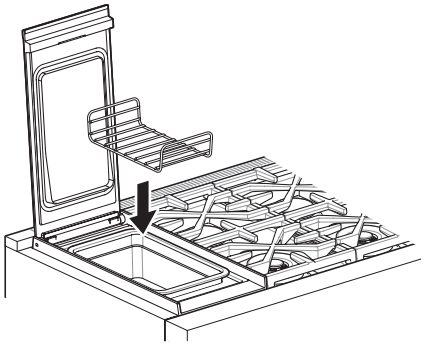
- When openning the cover, beware of escaping steam and hot condensed water. There is a danger of scalding.
- Remember to return the Sous Vide Temp knob to the OFF position after use.
- When the cover is opened after sous vide cooking, steam may condense and fall into the module. Once the module cools, remove any moisture with a dry towel.
- Raw or unpasteurized food must never be served to highly susceptible immune compromised individuals. The US Food Code recommends that for safety, foods should not be kept between 41°F/5°C and 135°F/57°C for longer than four hours.

NOTE

- If there is no water in the water bath, the alarm sounds and "HS" appears in the knob display.

Using the Rack

Always use the rack when cooking in the sous vide module. The rack helps prevent food from resting on the bottom of the water bath, which could cause it to cook unevenly. Install the rack with the handles facing up as shown.



Cooking without Preheating

To use the sous vide module without preheating, follow the previous instructions under "Using Sous Vide" but place the sealed food pouches on the rack in the water bath in step 4. Simply ignore the preheating alarm.

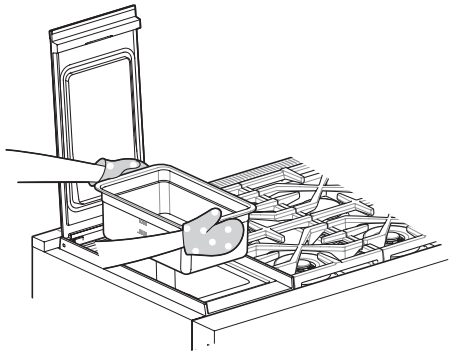
Tips for Sous Vide Cooking

- Make sure food pouch is fully submerged in the water bath. If it does not submerge on its own, use a heatproof plate or bowl to weigh it down while cooking.
- For faster preheating times and cooking times, cover the water bath.
- Adding a flavorful oil inside the pouch, like extra virgin olive oil, can enhance the results. The additional fat acts as an insulator to keep leaner cuts of protein moist and can also be used as part of the sauce for the food item.
- As a general rule, leaner cuts of meat, poultry, fish, and shellfish take less time to cook. Tougher cuts take longer. The size and number of items being cooked also affects the time and temperature necessary to cook the food.
- The texture of foods after sous vide cooking may be different than you expect. This texture isn't wrong, just different. Food will be consistently more juicy and tender than when using conventional cooking methods.
- Keep in mind that larger or heavier items will raise the water level when placed into the water bath. The first few times, you may have to test the water level by placing the food pouch briefly in the bath before heating.

- For longer cooking times, you may need to add water during cooking to keep the water level above the minimum line in the water bath.
- Food-safe plastic vacuum-sealing bags are safe for cooking. Look for bags that are BPA-free and designed for cooking.
- Vacuum-sealed bags are an anaerobic (oxygen-free) environment. To prevent anaerobic bacteria from forming inside pouches, keep closed pouches refrigerated before and after cooking. If cooking pouches for later use, plunge pouches into ice water immediately after cooking to bring temperature down quickly, then store pouches in refrigerator or freezer.
- As with any perishable food, avoid leaving vacuum-sealed food in the USDA mandated danger zone (40°F to 140°F or 4°C to 60°C) for a prolonged period of time, and make sure the food reaches a safe internal temperature for consumption.
- One of the main causes of food-borne illness is improper storage methods for cooked foods. Using the refrigerator to cool down hot food can reintroduce bacteria to food. Store leftovers in small, shallow containers that cool down faster, and allow them to come to room temperature before refrigerating.
- Don't try to vacuum seal food that is hot, frozen or really wet. The vacuum sealer will not be able to properly seal these items.
- For best results, seal food in portion sizes and in a single layer. The food cooks faster and is less likely to spend time in the USDA danger zone.
- Don't crowd the water bath. Better results are achieved when there is plenty of water between the food and the walls of the water bath.

Moving the Sous Vide Bath

Some users may find it more convenient to place the empty water bath in the sous vide module before filling it with water for cooking. After cooking, allow the water bath to cool before removing water with a large measuring cup until the water bath is light enough to easily lift out. If following this method, take care not to spill water into the sous vide cavity before or after cooking.



CAUTION

- Do not remove the water bath until it has fully cooled. The hot water can scald or spill, and the hot bath may damage countertops.
- Use sturdy tongs to place pouches in or remove them from the hot water bath. Do not use bare hands.
- Surface of range can become hot when sous vide cooking.
- If the water bath must be moved when the cooktop is in use, use oven mitts and take care not to let arms touch hot cookware or hot surfaces on the cooktop.
- Avoid spilling water onto the cooktop or into the sous vide cavity.

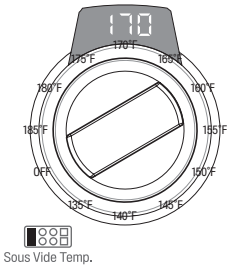
Setting Sous Vide Temperature

Set the sous vide temperature before setting the cook time. Turn the control knob to select one of the default temperatures on the knob.

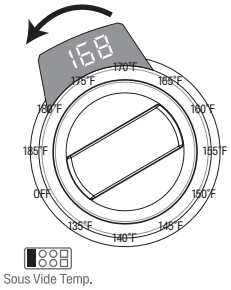
To select a temperature in between the defaults, turn the knob to the nearest default temperature. Then turn the LED ring behind the knob left or right repeatedly to increase or decrease the temperature in 1-degree increments. The available temperature range is 120 °F to 200 °F (49 °C to 93 °C).

For example, to set 168 °F

1 Place the knob at 170 °F. The display shows 170 °F.



2 Turn the LED ring counterclockwise twice to set 168 °F.



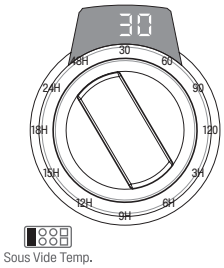
Setting Sous Vide Cook Time

Turn the control knob to select one of the default cook times.

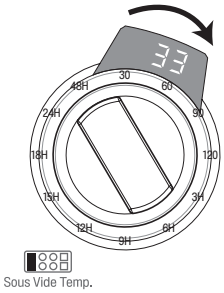
To set a time in between the defaults, turn the knob to the closest default time. Then turn the LED ring behind the knob left or right repeatedly to increase or decrease the time in 1-minute increments. The cook time can be set for any time between 1 minute and 48 hours.

For example, to set 33 min.

1 Place the knob at 30 min. The display shows 30 min.



2 Turn the LED ring clockwise 3 times to set 33 minutes.



Assembling the Water Bath

- Proper placement of the water bath is important for the sous vide sensor to detect the water temperature in the bath and heat the water properly.
- To avoid damaging the sous vide cover, make sure the water bath is installed correctly before closing the cover.
- Keep the sous vide cavity and the bottom of the water bath free from water or debris. Failure to do so could cause poor heater performance or a fire.

Correct

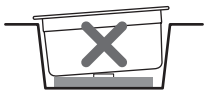
- Water bath is centered correctly on surface of heater.

- Use the water bath provided with the product.

- There should be no debris or water on the heater surface or the bottom of the water bath.

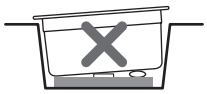
Incorrect

- Bottom of water bath is not in full contact with the heater.



- Use of third party water bath.

- Debris or water between water bath and heater.



Filling the Water Bath

- Use only clean water in the water bath.
- After use, empty the water bath and clean it before reusing it.
- Do not reuse water after cooking. Doing so may cause illness.
- For best results, fill bath with water at 68°F (20°C) and keep the water level between the Max and Min lines even after the addition of food.
- Food should be completely immersed in water. Add water if necessary.
- If the food pouch floats in the water, place a dish or cooking weights on top of the pouch.

NOTE

- Keep the Sous Vide module and water bath exterior free from water or debris when not in use. If needed, clean and dry both before using.
- Take care to avoid spilling water into the product when loading the water bath.

Sous Vide Cooking Guide

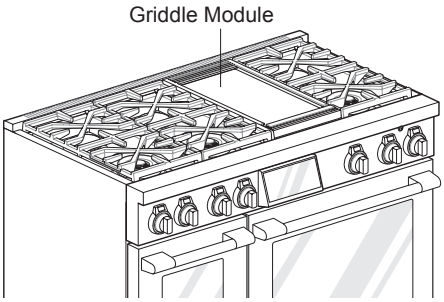
The cooking times listed are approximate only, as each type of food to be cooked is different in nature and consistency. When cooking frozen food, increase the cooking times. Consult a sous vide cookbook or online guide for more details.

Food		Water Temp. (°F)	Time (mins.)
Steak (1-1.5"), Rib eye, Top loin, T-bone, Porterhouse	Medium	135	120-180
	Well done	158	45-180
Pork (1-2") chops, boneless	Medium rare	140	60-150
	Medium well	149	60-150
Chicken (1-1.5") breast, boneless	Tender	140	90-180
	Firm	149	60-180
Vegetables	Root	185	60-240
	Tender		20-60
Fish (1-1.5") Fillet, Steak	Medium well	140	40-90
Eggs, Grade A large Whole, In Shell	Soft boiled	167	15-30
	Hard boiled	167	45-90

The Gas Built-in Griddle (Available on Some Models)

Use the built-in griddle instead of a saucepan for foods such as eggs, burgers, and pancakes.

Clean and dry the griddle thoroughly before using it for the first time, to remove any residual oil from manufacturing.

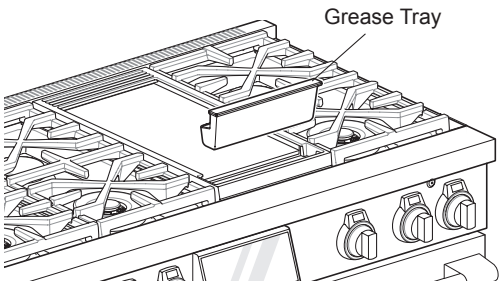


Griddle Grease Tray

Be sure to install the provided grease tray before using the griddle.

The grease tray should be removed and cleaned after every use.

- Allow the tray to cool before removing it.



Using the Griddle

1. Turn the Griddle knob to set the desired cooking temperature. The available temperature range is 200 °F to 450 °F (93 °C to 232 °C).
2. Wait for the preheat chime to sound before placing food on the griddle. The griddle has a non-stick coating. Use oil or butter to prevent foods like eggs, pancakes, bread or fish from sticking.
3. Turn the knob to the OFF position after cooking.

NOTE

- It is normal for the griddle to become discolored over time.
- To prevent splatters, blot moisture from food items with a paper towel before grilling.

CAUTION

- Do not touch the griddle until the cooktop surface and the griddle have completely cooled. The griddle may become very hot when the cooktop, oven or broiler are in use.

IMPORTANT NOTES

- Avoid cooking extremely greasy foods as grease spillover can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- Do not place or store items on the griddle. The griddle can become hot when the cooktop or oven are in use.
- Cooking sprays and corn oil are not recommended for use with the griddle. Their high sugar content can make them difficult to remove after cooking.

Setting Griddle Cook Time Alarm

Use the control knob and LED ring to set the temperature and cook time for the griddle.

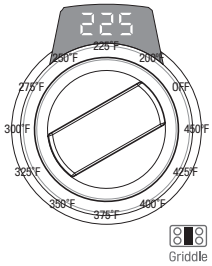
The temperature can be set from 200°F to 450°F in 25-degree increments (93°C to 232°C).

The cook time defaults to 30 minutes, but can be set from 1 minute to 12 hours in 1-minute increments.

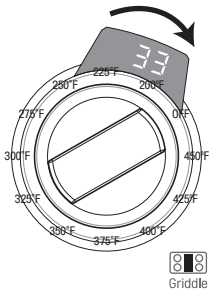
Once the cook time is complete, a chime sounds, but the griddle remains on.

For example, to set 225 °F, 33 min.

1 Turn the knob to select 225 °F. The display shows 225°F.



2 Turn the LED ring clockwise 3 times to set 33 minutes. To increase or decrease the time quickly, turn the LED ring and hold it.



Most foods benefit from a preheated griddle. Use the chart below as a guide and adjust as preferred. Preheat for approximately 10 minutes at 450°F(232°C) before cooking food.

Griddle Cooking Recommendations

Food	Setting
Eggs	325 °F - 350 °F (160 °C - 180 °C)
Bacon, Breakfast Sausage	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Toasted Sandwiches	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Boneless Chicken Breasts	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Boneless Pork Chops, 1" (25.4 mm) thick	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Steaks, 1" (25.4 mm) thick	400 °F - 425 °F (200 °C - 220 °C)
Ground Beef Patties, 6 ounces	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Hot Dogs	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Ham Slices, 1/2" (12.7 mm) thick	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Pancakes, French Toast	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Potatoes, Hash Browns	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)

NOTE

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

Using the Oven

Before Using the Oven

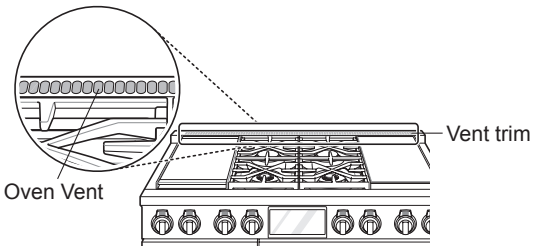
NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.
- After using the steam function, drain the water in the water tank and clean the water tank and the oven cavity. Wipe off any moisture in the oven cavity.

Oven Vent

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

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



CAUTION

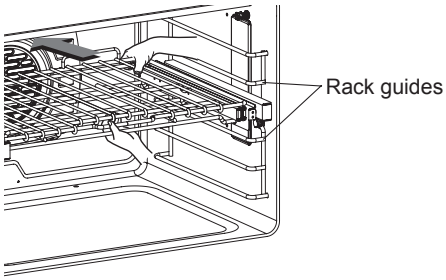
- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

Using Oven Racks

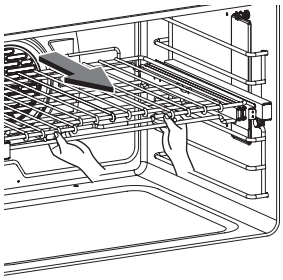
The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled completely out of the oven cavity.

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.



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 up. 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.

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.

Accessories for Right Oven

Broiler Pan and Grid

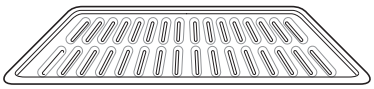
Use a broiler pan and grid when preparing meats for Convection Roast, Rapidheat Roast, and Broil.

The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

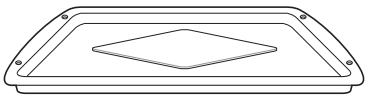
1 Place the rack in the oven.

2 Place the grid in the broiler pan with the raised vents toward the bottom.

3 Place the broiler pan and grid on the rack.



Grid



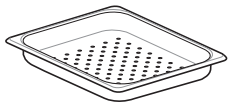
Broiler pan

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- Position food (fat side up) on the grid.

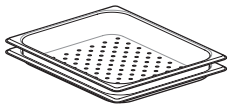
Accessories for Left Oven

When using the Steam cooking function, use the nested steam trays for best results.



Perforated tray 1 ea

Solid tray 1 ea



Nested trays

Using the Steamer Trays

1 Place food on the perforated tray.

2 Insert the perforated tray into the desired rack guides in the oven and slide it into the cavity until it stops.

Make sure the edges of the solid tray are seated properly on the rack guides, to avoid spilling food.

3 Insert the solid tray into the rack guides just below the perforated tray and slide it into the cavity.

NOTE

- Use the steam trays only for steam cooking.
- Do not use for baking and roasting.

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 270°F (130°C).

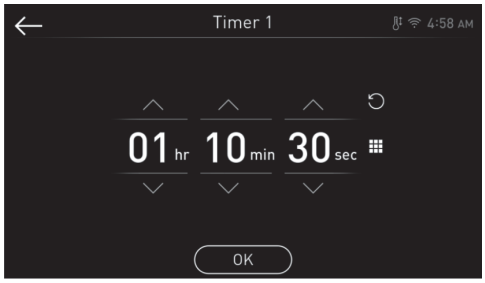
Timer

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 Finished" appears in the display.

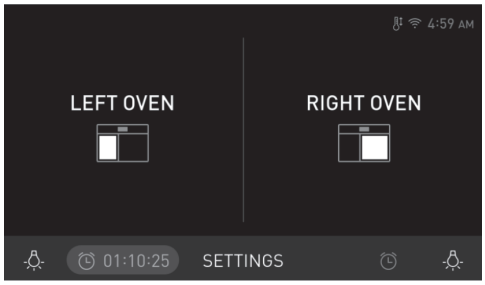
Setting the Timer

1 Touch either clock icon at the bottom of the display.

2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display and touch OK.



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



Adjusting or Cancelling the Timer

1 Touch the remaining time next to the clock icon in the display.

2 To cancel the timer, touch Reset ( ) in the popup, then touch OK.

3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears, then touch OK.

4 The remaining time in the display is adjusted.

Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F(80 °C) to 450 °F(230 °C) for the left oven and 170 °F(80 °C) to 550 °F(285 °C) for the right oven. The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function

1 Select the desired oven in the display then select Bake in the cooking mode screen.

2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon to enter the numbers directly.

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

4 Touch **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.

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

Changing the Cook Settings

1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select 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

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- When using Bake with a single rack, place the gliding rack in position 3. If cooking on multiple racks, place the gliding racks in positions 2 and 4 (for two racks).
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a foil-lined 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 as soon as it is safe to do so.

Convection Modes

Convection Bake and Convection Roast use a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results whether cooking on one rack or multiple racks.

The oven can be programmed to Convection modes at any temperature from 300 °F(150 °C) to 450 °F (230 °C) for the left oven and 300 °F(150 °C) to 550 °F(285 °C) for the right oven. The default temperature is 350 °F(175 °C).

Using Convection

1 Select the desired oven in the display, then select Convection Bake or Convection Roast in the Cooking Modes screen.

2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

4 Touch **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.

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

Changing the Cook Settings

1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

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

Tips for Convection Baking

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

Convection Roast

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.

RapidHeat Roast(+)

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. The Rapidheat Roast is especially good for medium sized poultry.

The Rapidheat Roast+ feature for only left oven uses steam to roast poultry faster than the normal Rapidheat Roast function.

NOTE

- The recommended cook time is 50~60 minutes for the left oven and 60~70 minutes for the right oven 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 3 for the left oven and 2 for the right oven
- RapidHeat Roast(+) is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so and 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.
- 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.

Setting the RapidHeat Roast(+) Function

1 Select the desired oven in the display, then touch **RapidHeat Roast(+)**.

2 Touch **Start**.

3 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 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Touch **Start**.

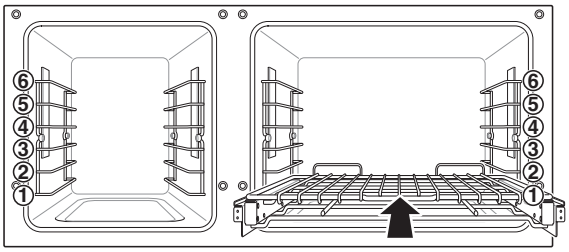
To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

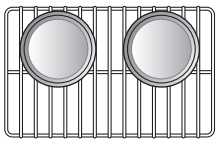
Recommended Baking and Roasting Guide

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

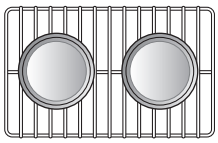
Rack and Pan Placement



Multiple Rack Guide

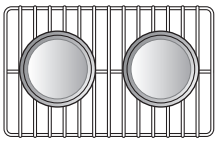


Rack
(Position 2)



Rack
(Position 4)

Single rack baking



Rack

Baking Rack Guide

Food		Rack position	
		Left Oven	Right Oven
Cakes	• Layer cakes	3	3
	• Bundt cakes	3	3
Cookies	• Sugar cookies	4	3
	• Chocolate chips	4	3
	• Brownies	3	3
Pizza	• Fresh	4	4
	• Frozen	4	3
Pastry Crust	• From scratch	3	3
	• Refrigerator	3	3
Breads	• Biscuit, canned	3	3
	• Biscuit, from scratch	3	3
	• Muffins	3	3
Desserts	• Fruit crisps and cobblers, from scratch	3	3
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	3	3

Roasting Rack Guide

Food			Rack position	
			Left Oven	Right Oven
Beef	Rib	Rare	2	2
		Medium	2	2
		Well done	2	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2	2
		Medium	2	2
		Well done	2	2
	Beef tenderloin	Rare	2	2
		Medium	2	2
Pork	Rib		2	2
	Bone-in, sirloin		2	2
	Ham, cooked		2	2
Poultry	Whole chicken		2	2
	Chicken pieces		4	4
	Turkey		2	2

Broil

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

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

- For best results, use a broiler pan and grid. See on the next page.

Setting the Broil Function

1. Select the desired oven in the display and touch **Broil** in the Cooking Modes screen.
2. Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
3. Touch **Start**. If the cook time was set, the remaining time appears in the display. The oven door must be closed to use the Broil function.
4. Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food.
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. Touch **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Broil Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings.
3. Touch **Start**.

To Stop Broiling

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and a popup appears in the display.
  If the door remains open for longer than 5 seconds, the broil burner turns off.
  Once the door is closed, the broil burner turns back on automatically.

Smoking

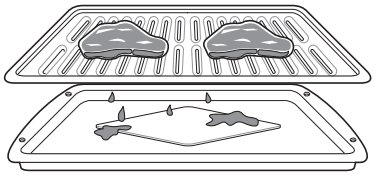
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural by product of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

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

Recommended Broiling Guide

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

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



Food	Quantity and/or Thickness	Left Oven			Right Oven			Comments
		Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	6	4-7	3-5	6	4-7	3-5	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed Broil in upper oven. For more than 4 patties, use Broil in lower oven.
Beef Steaks Rare Medium Well done	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	5 5 5	4-5 4-7 6-8	2-3 3-4 4-5	5 5 5	4-5 4-7 6-8	2-3 3-4 4-5	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare Medium Well done	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	4 4 4	8-10 10-12 12-14	4-6 5-7 6-8	4 4 4	8-10 10-12 12-14	4-6 5-7 6-8	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	4	14	Do not turn over	4	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	6	3-4	4	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	6-8	2-4	4	6-8	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	4 4	7-8 9-10	3-5 4-6	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Lamb Chops Medium Well done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	4 4	6 8	3-4 4-5	4 4	6 8	3-4 4-5	
Medium Well done	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	4 4	10 12	5-8 6-8	4 4	10 12	5-6 6-8	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	4 4	8 9	4-6 4-6	4 4	8 9	4-6 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

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

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

Warm

The Warm mode maintains an oven temperature of 200°F or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

Setting the Warm Function

1. Select the desired oven in the display, then touch **Warm** in the Cooking Modes screen.
2. Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a run time.
3. Touch **Start**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.
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.

- If the run time is not set, the Warming function turns off automatically after 3 hours.

NOTE

- The warm feature has three temperature levels: High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F High=93 °C, Med=77 °C, Low=60 °C

Changing the Warm Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

Canceling the Warm Function

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

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

Proof

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

Setting the Proof Function

1. Select the desired oven in the display, then touch **Proof** in the Cooking Modes screen.
2. Scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.
3. Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.
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.

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

Canceling the Proof Function

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

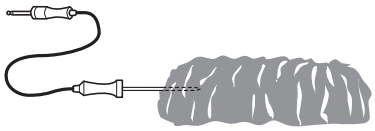
NOTE

- 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”** appears in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.

Probe

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

- The probe cannot be used in Broil, Warm, Proof or RapidHeat Roast(+) modes.
- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



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	

Using the Probe

1. Insert the probe into the food.
2. Connect the probe to the jack in the oven, and “Probe is connected” pops up in the display and the probe icon appears at the top of the display.
3. Select the desired oven, then select an appropriate cooking mode.
4. Scroll through the numbers to set a cooking temperature and a probe temperature or touch 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).
5. If desired, set the delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
6. Touch **Start**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.
7. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

IMPORTANT NOTE

Touch Stop on the display at any time to cancel a cooking operation. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

CAUTION

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

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	Steaks, Roasts, Chops	145 °F (63 °C)	Rare: 130 °F (54 °C) Medium Rare: 140 °F (60 °C) Medium: 150 °F (66 °C) Well Done: 160 °F (71 °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		Well Done: 160 °F (71 °C)

My Recipe

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, Warm, Proof, or RapidHeat Roast(+) modes.

1. Select the desired oven in the display, then touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
2. Touch **Create** to make a new hot key.
3. Select a first cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
4. Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
5. If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
6. Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.
7. Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **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.

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. Select the desired oven and touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
2. Select the recipe to edit then touch the pencil icon at the bottom left of the screen.
3. Edit the settings for the first cooking stage and touch **Done** to proceed to the next cooking stage, if any.
4. Edit the next cooking stage, touch **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 touch **Save**.

Deleting My Recipe

1. Select the desired oven and touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
2. Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.
3. Touch **Yes**.

Auto Cook

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 Function

1. Select the desired oven and touch **Auto Cook** in the Cooking Modes screen.
2. Touch 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. Touch **Start**.

Auto Cook Guide (Left Oven)

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert after 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.

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80
		Pot Roast		Ovenproof pot with cover	2	50~80
		Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
			Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
			Well done	Grid on broiler pan	2	60~90
		London Broil	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Steak	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~40
		Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60
	Pork	Pork Butt		Casserole dish	2	50~80
		Pork Chops		Grid on broiler pan	4	30~50
		Pork Loin		Grid on broiler pan	2	50~80
		Pork Tenderloin		Grid on broiler pan	2	20~40
	Lamb	Rack		Grid on broiler pan	2	10~30
		Bone-in Leg of Lamb		Grid on broiler pan	4	20~40
	Veal	Veal Top Sirloin		Grid on broiler pan	2	80~100
		Veal Chops		Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10
		Veal Rolled Roast		Grid on broiler pan	2	50~70
		Veal Rib Roast		Grid on broiler pan	2	50~80
		Veal Tenderloin		Grid on broiler pan	2	50~80
Fish	Fish Fillet			Baking dish	4	10~15
	Whole			Baking dish	4	15~30
	Shrimp			Grid on broiler pan	5	10~20
	Lobster Tails			Grid on broiler pan	4	20~30
	Steak	Salmon	Rare	Baking dish	4	15~20
			Medium rare	Baking dish	4	20~25
			Well done	Baking dish	4	15~30

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	18~30
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40
		Breasts		Baking dish	4	15~30
		Cutlet		Baking dish	4	25~40
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80
	Whole Turkey			Grid on broiler pan	2	150~240
Casserole	Lasagna (Fresh)			Baking dish	3	50~70
Pizza	Frozen Thin Crust			Directly on rack	4	10~20
				On pizza pan	4	10~20
				On pizza stone	4	10~20
	Frozen Rising Crust			Directly on rack	4	10~20
				On pizza pan	4	10~20
				On pizza stone	4	10~20
	From Scratch/Homemade			Directly on rack	4	10~20
				On pizza pan	4	10~20
				On pizza stone	4	10~20
Desserts	Brownies			Baking dish	3	30~40
	Cheesecake			Cake pan	3	60~70
	Fruit pie	Whole Pie		Pie pan	3	20~35
		Par Bake Bottom Crust Only		Pie pan	3	20~35
	Fruit tart			Tart pan	3	15~30
	Cakes	Layer Cake		Cake pan	3	25~45
		Angel Food Cake		Cake pan	3	30~40
	Muffins/Cupcakes			Muffin pan	3	20~30
	Puff Pastry			Solid tray	3	15~30
	Cookies	Single Tray		Baking sheet	4	15~20
		Multiple Tray		Baking sheet	3+5	20~28
	Biscuits/Scones			Solid tray	3	10~20
	Souffle			Souffle dish	2	45~75
Miscellaneous	Proof			Ovenproof bowl with cover	3	30~40
	Drying/Dehydrating (Fruit or Vegetable)			Solid tray	3	120 ~ 480
	Slow Roasting			Grid on broiler pan	2	120 ~ 240

Auto Cook Guide (Right Oven)

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert after 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.

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80
		Pot roast		Ovenproof Pot with cover	2	50~80
		Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
			Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
			Well done	Grid on broiler pan	2	60~90
		London Broil	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Steak	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~50
		Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60
	Pork	Pork Butt		Casserole dish	2	60~90
		Pork Chops		Grid on broiler pan	4	30~50
		Pork Loin		Grid on broiler pan	2	50~80
		Pork Tenderloin		Grid on broiler pan	2	20~40
	Lamb	Rack		Grid on broiler pan	2	10~30
		Bone-in Leg of Lamb		Grid on broiler pan	4	20~40
	Veal	Veal Top Sirloin		Grid on broiler pan	2	80~100
		Veal Chops		Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10
		Veal Rolled Roast		Grid on broiler pan	2	50~70
		Veal Rib Roast		Grid on broiler pan	2	50~80
		Veal Tenderloin		Grid on broiler pan	2	50~80
Fish	Fish Fillet			Baking dish	4	10~15
	Whole			Baking dish	4	15~30
	Shrimp			Grid on broiler pan	5	5~15
	Lobster Tails			Grid on broiler pan	4	20~30
	Steak	Salmon	Rare	Baking dish	4	15~20
			Medium rare	Baking dish	4	20~25
			Well done	Baking dish	4	15~30

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	20~40
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40
		Breasts		Baking dish	4	20~40
		Cutlet		Baking dish	4	20~30
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80
	Whole Turkey			Grid on broiler pan	2	150~240
Casserole	Lasagna (Fresh)			Baking dish	3	50~70
Pizza	Frozen Thin Crust			Directly on rack	3	10~20
				On pizza pan	3	10~20
				On pizza stone	3	10~20
	Frozen Rising Crust			Directly on rack	3	10~20
				On pizza pan	3	10~20
				On pizza stone	3	10~20
	From Scratch/Homemade			Directly on rack	4	10~20
				On pizza pan	4	10~20
				On pizza stone	4	10~20
Desserts	Brownies			Baking dish	3	30~40
	Cheesecake			Cake pan	3	60~70
	Fruit pie	Whole Pie		Pie pan	3	25~45
		Par Bake Bottom Crust Only		Pie pan	3	20~40
	Fruit tart			Tart pan	3	20~40
	Cakes	Layer Cake		Cake pan	3	25~45
		Angel Food Cake		Cake pan	3	30~40
	Muffins/Cupcakes			Muffin pan	3	20~30
	Puff Pastry			Baking sheet	3	20~40
	Cookies	Single Tray		Baking sheet	3	15~20
		Multiple Tray		Baking sheet	2+4	20~28
	Biscuits/Scones			Baking sheet	3	10~20
	Souffle			Souffle dish	2	60~80
Breads	White Bread	Homemade		Loaf pan	3	20~50
		Frozen		Loaf pan	3	20~50
		Par baked		Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade		Perforated baguette pan	3	15~35
		Frozen		Perforated baguette pan	3	15~35
		Par baked		Perforated baguette pan	3	15~35
	Cinnamon Raisin Bread			Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread			Loaf pan	3	40~50
	Whole Grain Bread	Homemade		Loaf pan	3	25~45
		Frozen		Loaf pan	3	25~45
		Par baked		Loaf pan	3	25~45
	Banana Bread	Homemade		Loaf pan	3	25~45
Miscellaneous	Proof			Ovenproof bowl with cover	3	30~40
	Drying/Dehydrating (Fruit or Vegetable)			Baking sheet	3	120 ~ 480
	Slow Roasting			Grid on broiler pan	2	120 ~ 240

Gourmet Steam Guide

(Left Oven)

- Preheating is not usually necessary when steam cooking, except when cooking bread.

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Vegetables	Asparagus		Perforated tray above solid tray	1+3	10~20
	Broccoli		Perforated tray above solid tray	1+3	10~20
	Carrots		Perforated tray above solid tray	1+3	15~35
	Cauliflower		Perforated tray above solid tray	1+3	15~25
	Frozen Vegetables		Perforated tray above solid tray	1+3	15~25
	Spinach		Perforated tray above solid tray	1+3	5~15
	Squash		Perforated tray above solid tray	1+3	15~35
Potatoes	Whole Russet		Perforated tray above solid tray	1+3	50~70
	Diced		Perforated tray above solid tray	1+3	20~30
Eggs	Hard Boiled		Perforated tray above solid tray	1+3	15~30
Fish	Fish Fillet		Perforated tray above solid tray	1+3	10~25
	Side		Perforated tray above solid tray	1+3	10~30
	Whole		Perforated tray above solid tray	1+3	20~35
Shellfish	Shrimp	Fresh	Perforated tray above solid tray	1+3	12~25
		Frozen	Perforated tray above solid tray	1+3	15~25
	Mussels		Perforated tray above solid tray	1+3	18~30
Poultry	Chicken Breasts		Perforated tray above solid tray	1+3	20~40
Breads	White Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~50
		Frozen	Loaf pan	3	20~50
		Par Baked	Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	3	20~35
		Frozen	Perforated baguette pan	3	20~35
		Par Baked	Perforated baguette pan	3	20~35
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	3	35~50
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~40
		Frozen	Loaf pan	3	20~40
		Par baked	Loaf pan	3	20~40
	Banana Bread	Homemade	Loaf pan	3	30~50

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.

Steam Function (Left Oven Only)

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 left oven provides 3 methods of steam cooking: Steam, Steam Assist, and Gourmet Steam.

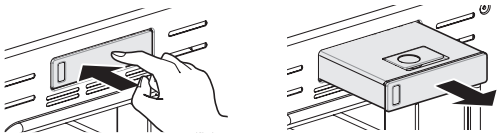
CAUTION

- 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 left oven cavity.

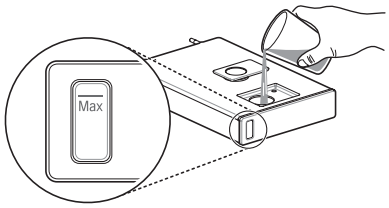
1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



2 Remove the tank and place it on a flat surface.

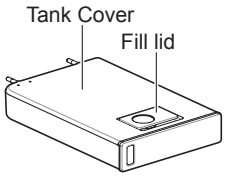
3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

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.



MAX LINE

5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



CAUTION

- Make sure the tank cover and fill lid are closed before putting in the oven.

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.

Steam Mode

Select the Steam mode to cook food without the assistance of the oven heating elements, using only the moist heat produced by steam. The available temperature range is 176°F (80°C) to 212°F (100°C).

Setting Steam Mode

1 Touch **Left Oven**, then touch **Steam Cook**.

2 Touch **Steam**

3 Scroll through the numbers to set a cooking temperature or touch the number pad icon to enter the numbers directly.

4 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

5 Touch **Start**.

6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

NOTE

- If mineral deposits remain on the oven bottom after steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution to remove them before using the steam mode again. See the Maintenance section under Descaling for more info. To remove stubborn hard water scale, use the Descaling function.
- Wipe away excess water left over after cooling.
- To avoid damage and extend product life, descale the steam feeder after every 8 hours of use, or more often if needed.
- 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.

Steam-Assist Mode

The Steam-Assist mode heats food gradually, using both the oven heating elements and moist steam heat. Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam-Assist Mode

1. Touch **Left Oven**, then touch **Steam Cook**.
2. Touch **Steam-Assist**.
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. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
5. Touch **Start**.
6. Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

Once Steam-Assist 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-Assist 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.

NOTE

- Remember to drain the steam feeder tank after use.

Changing the Steam Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

To Stop Steam Cooking

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

Gourmet Steam

Get great results using preset steam cooking recipes that include recommendations for accessories and rack position.

Setting Gourmet Steam Function

1. Touch **Left Oven**, then touch **Steam Cook**.
2. Touch **Gourmet Steam**.
3. Touch 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. Touch **Start**.
7. Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

NOTE

It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the LG ThinQ smart phone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

1. Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
2. Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Touch Remote Start on the first Settings screen, and then select 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.

NOTE

- Remote Start is disconnected in the following situations:
  - Remote Start is never set up in the smart phone 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 smart phone 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.

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

- **Smart Diagnosis™**
  - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
  - Change oven settings, including convection auto conversion and thermostat adjustment.
- **Remote Start**
  - Remotely start the preheat mode or turn off the oven.
- **Monitoring**
  - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **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

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- 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.

NOTE

- 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.

Smart Diagnosis™ Function

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

Smart Diagnosis™ through the Concierge Service

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

1. Call the SIGNATURE KITCHEN SUITE Concierge Service at 1-888-289-2802..
2. Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select Smart Diagnosis™. Follow the instructions in the display.

NOTE

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

3. Touch **Start**.
4. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds.
5. Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will assist you in using the information transmitted.

NOTE

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

LG ThinQ Smart Diagnosis™

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

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

1. Download the LG ThinQ application on your smart phone.
2. Open the LG ThinQ application on your smart phone. Touch the Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
3. Follow the directions in the application. If the Wi-Fi method does not work well, follow the instructions for using Audible Diagnosis.
4. Touch [?] in the LG ThinQ application for a more detailed guide on how to use the Wi-Fi function.

NOTE

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

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.

SIGNATURE KITCHEN SUITE 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.

Wireless LAN Module Specifications	
Frequency Range	2412 MHz – 2462 MHz
Output Power (Max)	< 30 dBm

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.

(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 modification could void the user's authority to operate the equipment.

MAINTENANCE

NOTE

- Depending on the model, your range may contain different cooktop modules requiring different maintenance procedures.
  Take care when cleaning the range to apply cleaners only as recommended.

CAUTION

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

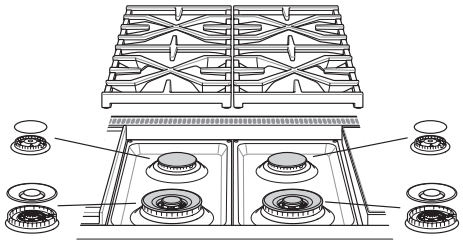
Control Panel

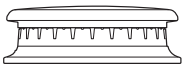
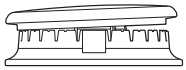
Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



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

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times.The burner heads and caps can be lifted off.

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

CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner bases.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

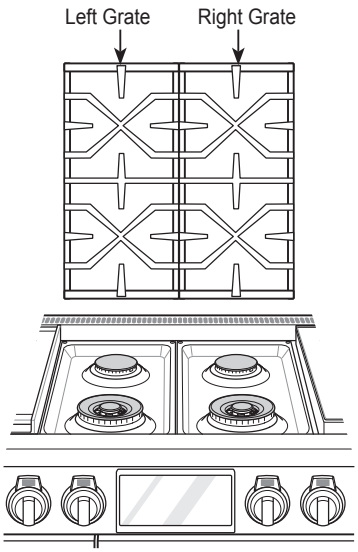
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

After Cleaning the Burner Heads/ Caps

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

Burner Grates

The convertible wok grates should be used in the front, and the remaining grates in the back.



NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Do not put the grate in the oven during self cleaning mode.

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

Gas Cooktop Surface

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.
- When water is spilled on the cooktop, wipe up water immediately. If water is left on the cooktop for a long time, discoloration may occur.

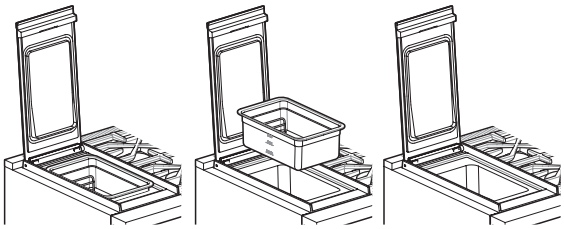
Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Sous Vide Module (Available on Some Models)

CAUTION

- The sous vide handle may become hot during operation. Use oven mitts when handling during and after use.
- Allow the water bath to cool before removing it. Wear oven mitts when removing the water bath. Do not touch the heater under the bath.
- Avoid spilling water into the sous vide module when moving the filled water bath.
- Remove the condensation from opening the sous vide cover with a dry towel.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the sous vide module. They will scratch the surface.

- Clean the outside of the sous vide module with a soft, damp cloth or sponge, using mild dish soap and warm water.
- To clean the inside of the module, use a paper towel or soft clean cloth to wipe off food or liquids. Dampen a soft cloth with mild soapy water and gently wipe clean.
- After cleaning, thoroughly wipe dry with a soft, clean cloth.



Induction Cooktop (Available on Some Models)

CAUTION

- Do not use glass-ceramic cooktop cleaners on other range surfaces.
- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage the induction surface.
- For your safety, use an oven mitt or pot holder when using the scraper to clean the hot cooking surface.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

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

To maintain and protect the induction cooktop surface, follow these instructions:

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

NOTE

- Do not heat the induction cooktop until it has been cleaned thoroughly.
- Use glass-ceramic Induction cleaner daily to help keep the cooktop looking new.

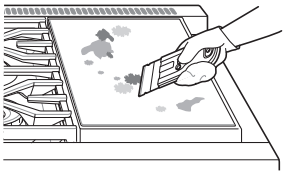
IMPORTANT

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

Burned-On Residue

Follow these instructions to remove burned on residue from the glass-ceramic induction cooktop surface.

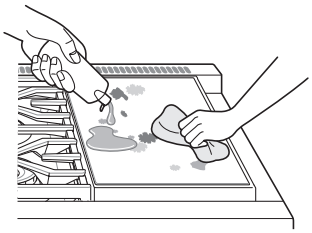
1 While the induction cooktop is still hot, remove any burned on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at a 30° angle to the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



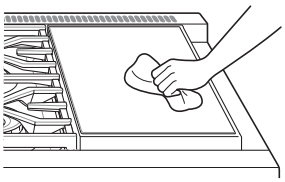
NOTE

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

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



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

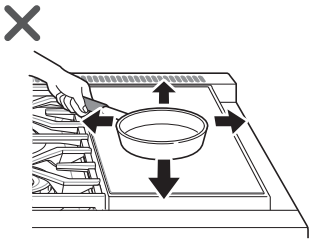


Metal Marks and Scratches

- Be careful not to slide pots and pans across the induction cooktop. Doing so will leave metal markings on the surface.
- To help remove these marks, use a glass-ceramic induction cooktop cleaner with a cleaning pad made for use with glass-ceramic induction cooktops.

CAUTION

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



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

Griddle (Available on Some Models)

Clean the griddle plate using hot water and liquid dish soap.

To clean heavy soil, soak the griddle plate then use a brush to remove soil. Allow the griddle plate to dry thoroughly before using.

CAUTION

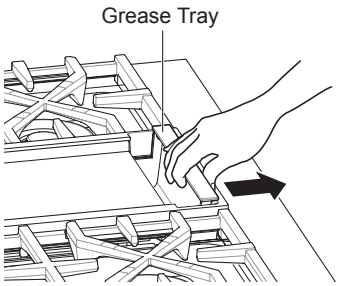
- Don’t touch or clean the griddle or the grease tray until they have cooled completely.
- Grease in the grease tray may cause a grease fire. Drain and clean the grease tray after every use.
- Do not pour cold water on the hot griddle. Doing so may warp or crack the griddle.
- After using the griddle, use a heatproof silicone or wood spatula to clear grease and debris off the plate into the grease tray at the front of the griddle.

Removing the Grease Tray

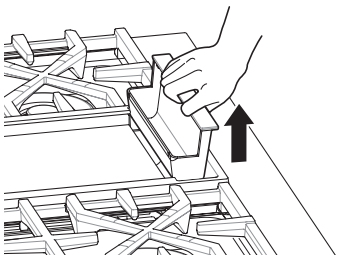
The grease tray is positioned in front of the griddle.

Leave the grease tray in place while cleaning the griddle. Allow the griddle and grease tray to cool before removing the grease tray.

1 Use the grease tray handle to pull the grease tray toward the front of the range.

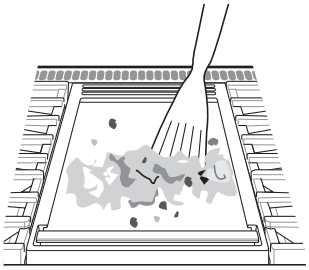


2 Carefully lift the grease tray up to remove it.



Cleaning the Griddle

1 Scrape off large food debris with a heatproof silicone or wood spatula immediately after cooking. Do not use metal utensils on the griddle.



2 Push oil and small debris into the grease tray at the front of the griddle.

3 Allow the griddle to cool completely, wipe off remaining oil with a paper towel, then clean the griddle with hot soapy water.

4 Use a sponge to remove remaining soil.

5 Remove the grease tray and empty it.

6 Clean the grease tray with warm water and dish soap and dry thoroughly.

7 Rinse the griddle with clean water, wipe it dry with a cloth, and allow it to dry thoroughly before use.

NOTE

- To clean the corners of the griddle, use a soft brush and hot, soapy water.

Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

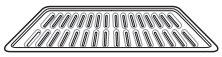
To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

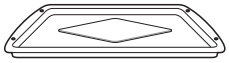
NOTE

- Use warm soapy 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.

Broiler Pan, Grid, and Steam Trays

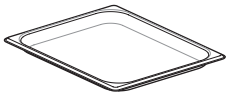


Grid



Broiler pan

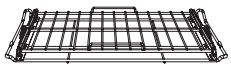
Perforated tray



Solid tray

- Do not store the soiled broiler pan, grid, or steam trays in the range.
- Do not use the self-clean mode to clean the broiler pan, grid, or steam trays.
- Remove the grid from the broiler pan to clean. Carefully pour grease from the pan into an appropriate container.
- Use a plastic scouring pad to clean the broiler pan, grid, and steam trays in hot, soapy water.
- To remove burned on food, cover the grid while it's hot with a wet, soapy dishcloth or paper towels, and allow the residue to soften.
- The broiler pan, grid, and steam trays are dishwasher safe.

Oven Racks



Large gliding rack

Large rack

Small rack

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

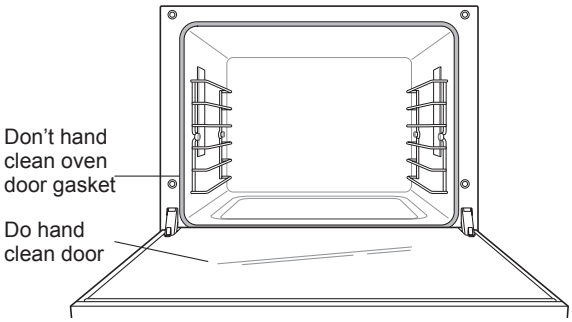
If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This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

Oven Door

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

CAUTION

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

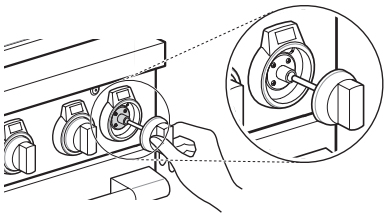


Front Manifold Panel and Knobs

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

The control knobs may be removed for easy cleaning.

1. To clean the knobs, make sure that they have the position indicator centered at the top or Off position and pull them straight off the stems.
2. To replace the knobs, make sure that the knobs have the position indicator centered at the top or **Off** position, and slide the knobs directly onto the stem.



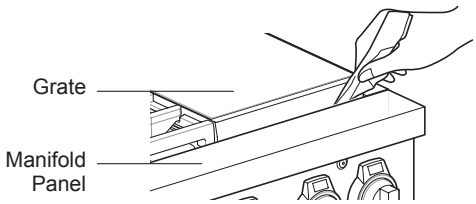
CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- Do not try to remove the LED rings behind the control knobs.

NOTE

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

Remove debris which collects in the crevices with a folded cloth or table knife.



NOTE

Take care not to scratch the surface.

SpeedClean™ (Right Oven)

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The SpeedClean™ feature takes advantage of SIGNATURE KITCHEN SUITE'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.

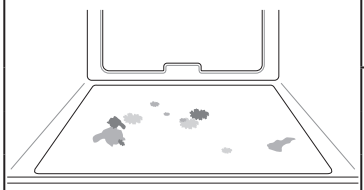
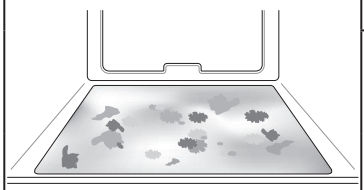
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

Benefits of 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™

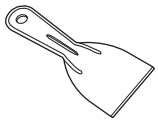
Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
SpeedClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium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

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

SpeedClean™ Instruction Guide

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.

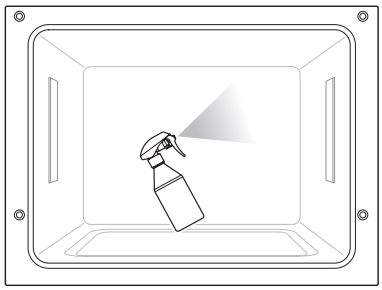


Suggested plastic scrapers:

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

3 Fill a spray bottle with 2/5 (4 oz or 120 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

4 Use at least 2 oz or 60 ml of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven. Spray or pour the remaining water onto the bottom center of the oven cavity.



5 Fill and spray or pour the remaining 10 oz or 300 ml of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 14 oz or 410 ml of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6 Close the right oven door. Touch Right Oven, Clean, SpeedClean™ and Start in that order.

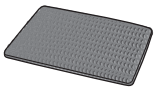
CAUTION

- Some surfaces may be hot after the SpeedClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the SpeedClean™ cycle, the oven may become hot enough to cause burns. After the cycle ends, open the oven door and wait 5 minutes before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

7 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Touch **End of Cleaning** to clear the display and end the tone.

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

9 Clean the oven cavity immediately after the 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.

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

11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple 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 to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another 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.

SpeedClean™ (Left Oven)

This 10-minute process takes advantage of the steam generator in the left oven to help lift light soil. These directions are for the left oven only.

Setting SpeedClean™

1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Fill the steam feeder tank with water to the maximum fill line (34 oz/1000 cc).
3. Touch Left Oven, Clean and SpeedClean™ in that order.
4. Touch Start. The remaining time appears in the display.

It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the SpeedClean™ cycle in the left oven.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle.
- 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.
- Make sure the range is level for best results when cleaning the right oven.
- 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.
- The self-clean cycle is better for cleaning hard to reach areas such as the back of the oven cavity.

Self Clean (Right 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.

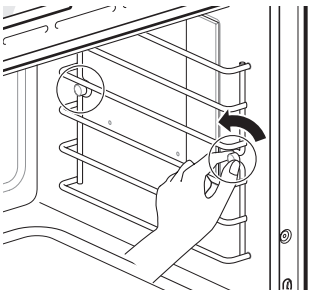
Before Starting Self Clean

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

Removing the Rack Guide

Before starting Self Clean, you must remove the rack guide.

1. Open the oven door.
2. Turn the 2 bolts on each rack guide counterclockwise to remove the guides.



CAUTION

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

NOTE

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

Setting Self Clean

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

- If the self-cleaning cycle is running in the right oven, the left oven, the induction cooktop, the sous vide module, and the griddle module cannot be used.
- The left oven does not have a self-clean function.

Self Clean Soil Guide

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

1. Touch Right Oven, Clean and Self Clean in that order.
2. Select the desired cycle time.
3. If desired, scroll to set a delayed start time or touch the number pad icon to enter the start time directly.
4. Touch Start. The remaining time or the delayed start time appears in the display.
5. 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.

- The left oven cannot be used while a self-clean cycle is running in the right oven.

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.
- Do not remove the steam feeder tank from the oven during the self-clean cycle. Doing so, could result in product damage.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, touch the **STOP** or **POWER** button at the left side of 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 the lock is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

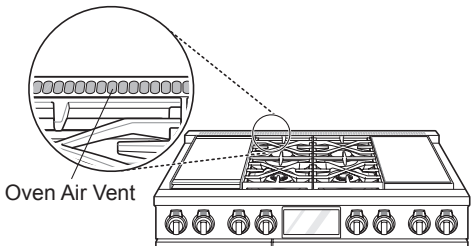
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the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

NOTE

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

Oven Air Vents

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



CAUTION

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

NOTE

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

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.

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 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).
2. Insert the steam feeder tank into the slot over the left oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Touch Left Oven, Clean, Steam Maintenance and Descaling in that order.
4. After 1 hour 32 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."

Drying

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. Check whether there is water in the steam feeder tank.
2. Touch Left Oven, Clean, Steam Maintenance and Drying in that order.
3. Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Evaporation

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

Setting Evaporation

1. Touch Left Oven, Clean, Steam Maintenance and Evaporation in that order.
2. Touch **Start** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

NOTE

- Parts may be changed due to product improvement and may look different than shown in images.

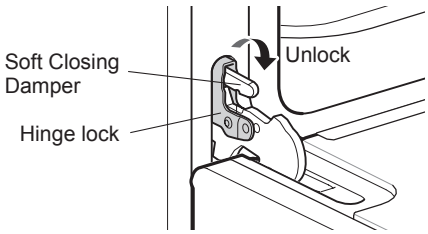
CAUTION

- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **Do not lift the door by the handle.** The handle is not designed to support the weight of the door and could break.

Removing the Door

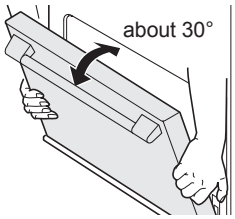
1 Fully open the door.

2 Unlock the hinge on both sides, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



3 Firmly grasp both sides of the door at the top.

4 Close the door to the removal position (approximately 30 degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge cams will move freely.

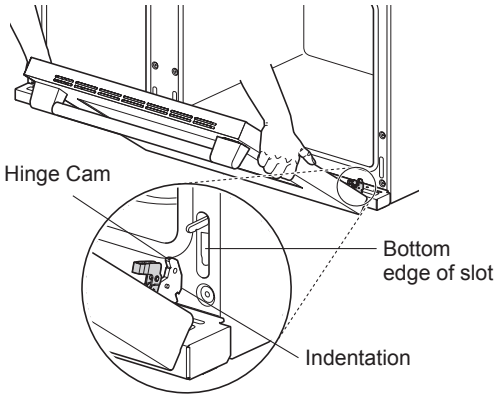


5 Lift door up and out until the hinge cams are clear of the slots.

Replacing the Door

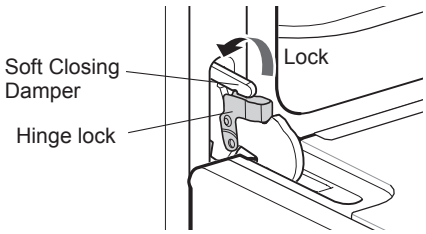
1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge cams into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge cams must be fully seated into the bottom edge of the slots.



3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.

4 Lock the hinges on either side of the door, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



5 Close the oven door.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks or 14" round-bottom woks when using a SIGNATURE KITCHEN SUITE supplied wok grate.
- Pans used with the induction cooktop must have a magnetic base.

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

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

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

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

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

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

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

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

Do I need to season the griddle before using it for the first time?

No. You should clean the griddle thoroughly with hot, soapy water before using it to remove any residual oil from manufacturing. The griddle does not have a nonstick coating, so use oil or butter when cooking eggs, pancakes, French toast, or fish.

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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

CAUTION

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

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

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

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

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

What should I do for hard to remove stains on my induction cooktop? (available on some models)

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lock Out mode. The lock will show in the display if Lock Out is activated. To deactivate Lock Out, tap display to see the unlock popup. Press UNLOCK for 3 seconds to cancel the lockout function. The lock icon will disappear at the upper right in the display.
If the display is in idle mode (blank or turned off), touch the LCD display to activate the screen.

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

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

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

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 soil remains in the right oven, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

Soil on my oven walls is not coming off. How can I get the oven walls clean?

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

Will SpeedClean™ get all of the soil and stains out completely?

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

If stubborn or built-up stains remain in the right oven, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of this owner's manual.

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

Scraping soil with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soil with water is also recommended.

However, certain types of soil are harder to clean than others. For stubborn soil, the Self Clean cycle is recommended. However, self clean only works in the right oven. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

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

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

Do I need to use all 14 oz or 410 ml of water to SpeedClean™ the right oven?

Yes. It is highly recommended that 12 oz or 350 ml of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 2 oz or 60 ml of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

How often should I use SpeedClean™?

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.

What is required for SpeedClean™?

A spray bottle filled with 14 oz or 410 ml of water (only for the right oven), 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.

Can I run the SpeedClean™ cycle on both of my ovens at once?

Yes. You can run the SpeedClean™ cycle on both ovens at the same time. Some oven surfaces will be hot after the cycle completes running. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavities.

However, when a self-clean cycle is run in the right oven, the SpeedClean™ cycle cannot be run in the left oven.

Before Calling for Service

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

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.
Oven control beeps and displays F1~F25 error code.	• Electronic control error. Press **OK** to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press **OK** and contact a Service agent.
Induction control beeps and LED on knob displays F33~F45 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Sous-Vide control beeps and LED on knob displays F62 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Griddle control beeps and LED on knob displays F51~F59 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Gas cooktop burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section. • It is normal for small burners that have the Extra Low Simmer function to turn off and on periodically when using the S3 to S1 settings. For more details, see the Using the Extra Low Simmer section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• This oven uses LED lighting which must be repaired or replaced by an authorized technician.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven not preheated before cooking. - For proper results when baking or roasting, allow the oven to finish preheating and come up to the set temperature before placing food in the oven. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Thermostat Adjustment in the Features section.
Food does not broil 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 Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Thermostat Adjustment in the Settings section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active. • Self Clean operation is only available on the right oven.
“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. • The fans that exist to cooling for the range are turned on and off according to the temperature of the range. - This is normal.
Convection Fan stops	• Convection fan stops according to cook mode. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	• Excessive soil. - Press the **STOP** button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock is no longer displayed. • The control and door may be locked.
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.
Door locked icon shows 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.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods in high moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
The sous vide module beeps during operation	• This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the water bath. - Fill the water bath to the recommended level before using.
The sous vide control knob LED shows "HS"	• The oven is running a self-clean cycle and the sous vide module is disabled. - The sous vide module can be used once the self-clean cycle is complete and the oven has cooled down. • The water level has fallen below the Minimum mark in the water bath. - Add water to the water bath. • The temperature of the water in the water bath is very high. - Allow the water to cool before handling the water bath.
Griddle surface is scratched or dull.	• Metal utensils will scratch the surface of the griddle. Do not use the griddle as a cutting board. Use only silicone or wood utensils when cooking on the griddle.
Food is not cooking properly on the griddle.	• Wait until the griddle preheat chime sounds before starting to cook food.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking.	• During steam cooking, the water in the steam feeder 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 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.
Noise after steam cooking	• After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).
Dual Fuel Oven
Three (3) years from the date of original retail purchase.
Parts and Labor (internal/functional parts only)

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

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, SIGNATURE KITCHEN SUITE MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE, 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. SIGNATURE KITCHEN SUITE'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

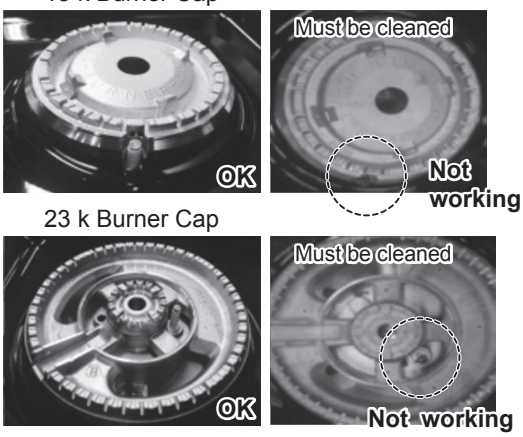
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts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

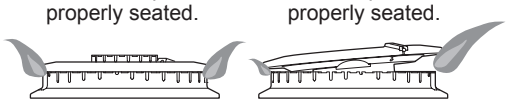
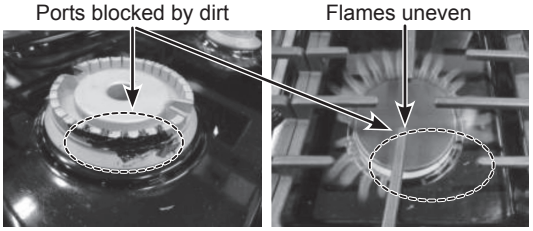
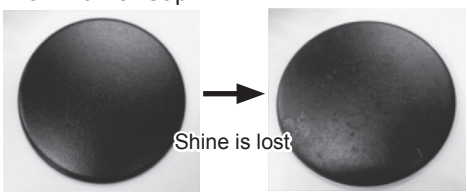
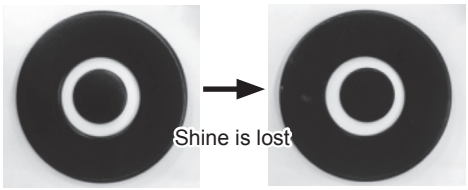
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

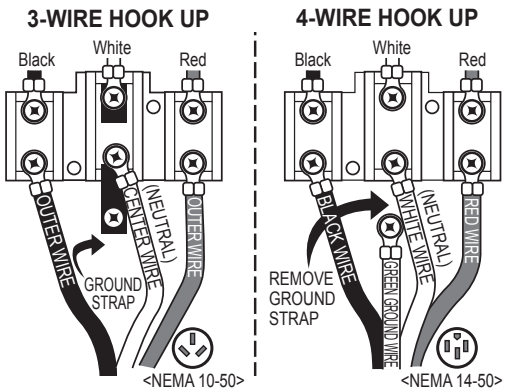
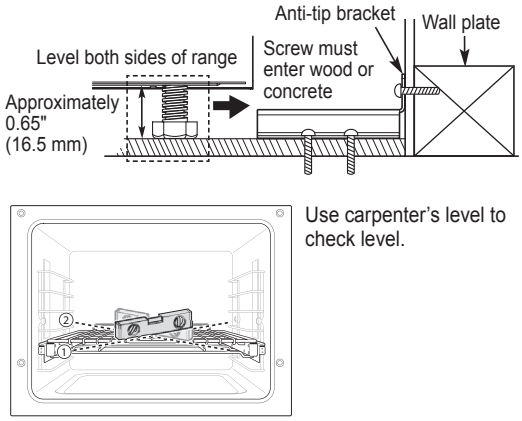
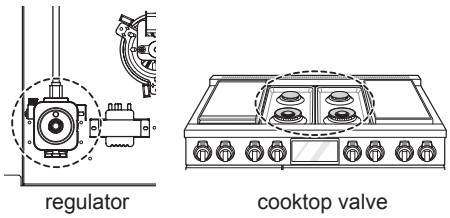
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical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

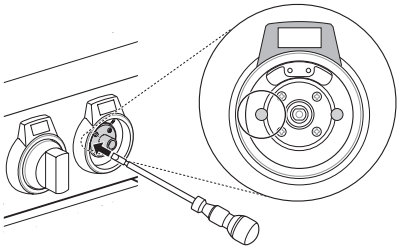
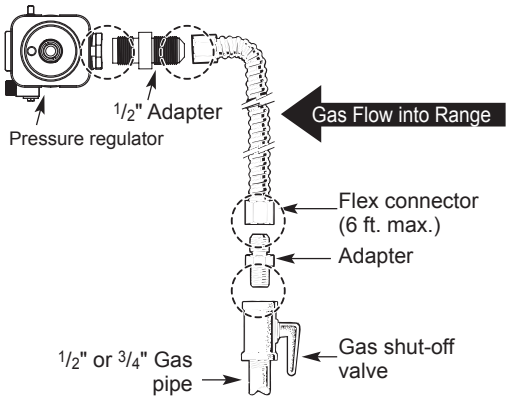
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's 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 **SIGNATURE KITCHEN SUITE** 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 **SIGNATURE KITCHEN SUITE**;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Conversion of products from natural gas or L.P. gas;

The following circumstances are not covered under the warranty:

Problem	Cause	Prevention
• Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly 15 k Burner Cap  	• Check and clean the gas electrode.

Problem	Cause	Prevention
• Uneven flame	1. Improper burner cap installation Burner cap is properly seated. Burner cap is NOT properly seated.  2. Burner ports clogged by food residue Ports blocked by dirt Flames uneven 	• Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush.
• Burner cap is dull or has changed color	1. Scratching 2. Use of detergent or abrasive cleansers 15 k Burner Cap  23 k Burner Cap  	• Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	• Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.

Problem	Cause	Prevention
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly.  	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly  	• Check with installer first
• Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 2 parts: regulator, cooktop valve).  	• Check with installer first • Refer to installation manual

Problem	Cause	Prevention
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first
• Gas smell	Improper connection **Flexible Connector Hookup**  	• Check with installer first

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-888-289-2802 and select the appropriate option from the menu.

Visit our website at https://www.signaturekitchensuite.com.

By mail: 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À COMBUSTIBLE DOUBLE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne tenter d'allumer aucun appareil ;**
  - **Ne toucher à aucun commutateur électrique ;**
  - **N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;**
  - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;**
  - **S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.**
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.**

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**
- **NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

SKSDR480SIS
SKSDR480GS

MFL69282820_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2023 - 2024 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

15 APERÇU DU PRODUIT

15 Pièces
16 Accessoires

17 INSTALLATION

17 Aperçu de l'installation
17 Caractéristiques du produit
18 Avant d'installer la cuisinière
20 Exigences en matière de ventilation
20 Emplacement approprié
23 Alimentation en gaz
23 Alimentation électrique
23 Installation de la cuisinière
27 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
28 Branchement à l'alimentation électrique
31 Enclenchement du dispositif antibasculement
32 Test d'essai
32 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

34 FONCTIONNEMENT

34 Aperçu du panneau de commande
36 Pour commencer
36 Modification des réglages du four
- 36 Réglages
- 36 Verrouillage
- 37 Date et heure
- 37 Thèmes d'horloge
- 37 Mode Sabbat
- 38 Wi-Fi
- 38 Démarrage à distance
- 38 Luminosité
- 38 Affichage
- 38 Conversion automatique pour la convection
- 39 Sélection de la langue
- 39 Volume
- 39 Voyant de préchauffage
- 39 Réglage du thermostat
- 39 Unités de température
- 40 Smart Diagnosis[MC]
- 40 Mise à jour du programme
- 40 Mode Présentation
- 40 Réinitialisation des données d'usine
- 40 Licence de logiciel libre

41 Utilisation de la surface de cuisson
- 41 Modules de la surface de cuisson
- 41 Minuteries de la surface de cuisson

42 Brûleurs au gaz de surface
- 42 Avant l'utilisation
- 42 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
- 43 Ajustement de l'intensité de la flamme
- 43 En cas de panne de courant
- 43 Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz
- 44 Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (petits brûleurs seulement)
- 44 Utilisation d'un wok
- 44 Utilisation des grils de la surface de cuisson

45 Surface de cuisson à induction (disponibles sur certains modèles)
- 45 Avantages de la surface de cuisson à induction
- 45 Cuisinière à induction
- 46 Disposition des casseroles
- 46 Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson
- 46 Capteurs de casseroles
- 47 Réglage des commandes de la surface de cuisson
- 47 Indicateur de surface chaude
- 47 Utilisation des éléments de cuisson
- 48 Mode Flexible
- 48 Réglage recommandé pour la surface de cuisson
- 48 Recommandations pour le préchauffage des casseroles
- 49 Bruits pendant l'utilisation de la surface de cuisson à induction
- 49 Contrôle de la puissance

49 Mode de cuisson sous vide (disponibles sur certains modèles)
- 49 Scellage sous vide
- 50 Utilisation du module de cuisson sous vide
- 50 Utilisation de la grille
- 50 Cuisson sans préchauffage
- 50 Conseils pour la cuisson sous vide
- 51 Déplacement du bain-marie du module de cuisson sous vide
- 52 Réglage de la température de cuisson sous vide
- 52 Réglage du temps de cuisson sous vide
- 53 Assemblage du bain-marie
- 53 Remplissage du bain-marie
- 53 Guide de cuisson sous vide

54 Plaque chauffante à gaz intégré (disponibles sur certains modèles)
56 Utilisation du four
56 Avant d'utiliser le four
56 Évent du four
56 Utilisation des grilles du four
57 Accessoires du four de droite
57 Accessoires pour le four de gauche
57 Refroidissement du four
58 Minuterie
58 Bake (Cuisson)
59 Modes de convection
60 RapidHeat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat)
61 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
62 Broil (Grillage)
63 Guide de grillage recommandé
64 Warm (Réchaud)
65 Proof (Levage du pain)
65 Probe (Sonde)
67 Mes recettes
67 Cuisson automatique
68 Guide du Cuisson automatique (four de gauche)
70 Guide du Cuisson automatique (four de droite)
72 Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)
73 Fonction de vapeur (four de gauche seulement)
74 Démarrage à distance

75 FONCTIONS INTELLIGENTES

75 Application LG ThinQ
76 Fonction Smart Diagnosis^{MC}
77 Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert
77 Avis d'Industrie Canada
77 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

78 ENTRETIEN

78 Panneau de commande
78 Brûleurs de surface au gaz
79 Grilles des brûleurs
79 Surface de cuisson à gaz
80 Module de cuisson sous vide (disponibles sur certains modèles)
80 Surface de cuisson à induction (disponibles sur certains modèles)
82 Plaque chauffante (disponibles sur certains modèles)
83 Extérieur
84 Boutons et panneau du collecteur avant
85 SpeedClean^{MC} (four de droite)
87 SpeedClean^{MC} (four de gauche)
87 Self Clean (Autonettoyage) (Four de droite seulement)
89 Ouvertures d'aération du four
89 Réservoir d'alimentation en vapeur
90 Nettoyage du tartre dans le fond du four
90 Détartrage
90 Séchage
90 Évaporation
91 Retrait et remise en place des portes amovibles du four

92 DÉPANNAGE

92 FAQ
94 Avant d'appeler le réparateur

98 GARANTIE LIMITÉE

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au www.signaturekitchensuite.com.

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

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

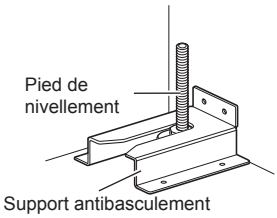
MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

AVERTISSEMENT

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLENCHÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT.** Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.
- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
- Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
- Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
- Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.
- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

- Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

MISE EN GARDE

- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENT

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

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

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

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

FRITEUSE

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

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

BRÛLEURS DE SURFACE

AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Les casseroles ne doivent pas dépasser 280 mm (11 po) de diamètre. L'utilisation de casseroles surdimensionnées peut décolorer les surfaces en acier inoxydable situées autour de la surface de cuisson. Nettoyez les zones décolorées avec un nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.
- Tenez-vous loin de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Gardez un œil sur les aliments que vous faites frire à feu vif ou moyen-vif.

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES** et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson à induction et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson à induction brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et causer une décharge électrique. Mettre l'appareil hors tension afin d'éviter la possibilité d'un choc électrique et communiquer immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson à induction en verre comme planche à découper.
- Ne pas placer ni ranger d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson à induction en verre, même lorsque les éléments ne sont pas allumés.
- Choisissez des poêles et casseroles au fond plat assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant.
- Ne jamais cuisiner directement sur la surface en verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever les ustensiles de cuisine. N'appuyez pas sur le capteur de la lèchefrite.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- La surface de cuisson à induction n'est pas conçue pour être contrôlée à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

- **La poignée des ustensiles doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents.** Cela réduit le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile.
- Nettoyez immédiatement les liquides renversés sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.
- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson à induction, car ils pourraient devenir chauds.
- Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. **Ne laissez jamais sans surveillance un élément de surface réglé à feu vif.** L'utilisation d'un ustensile dont la taille correspond à celle de l'élément améliore également l'efficacité. Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Nettoyez la plaque à induction avec précaution.** N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon pour essuyer les dégâts sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié. Si on utilise une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas allumer les éléments de surface avant d'y avoir placé les ustensiles de cuisson.
- Ne pas ranger au-dessus de la surface de cuisson à induction des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.
- Ne pas placer du papier d'aluminium ou des éléments en plastique comme des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de tampons à récurer ni de tampons de nettoyage abrasifs, car ils peuvent égratigner la surface.

UTILISATION DU MODULE DE CUISSON SOUS VIDE

⚠ MISE EN GARDE

- Pour la cuisson, n'utilisez que des sacs en plastique de qualité alimentaire ou faits de matériaux recommandés par le fabricant.
- Laissez refroidir le module de cuisson sous vide avant de nettoyer ou de vidanger le bain-marie.
- Assurez-vous que le niveau d'eau dans la casserole de cuisson sous vide demeure entre les lignes de remplissage minimal et maximal avant et après avoir ajouté les sachets d'aliments.
- Ne faites pas fonctionner le module de cuisson sous vide si le niveau d'eau ne se trouve pas entre ces lignes. Le non-respect de cette consigne pourrait causer une décharge électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas l'eau dans le module de cuisson sous vide tant qu'elle n'est pas refroidie. Servez-vous de pinces pour sortir les sachets du bain-marie. Le non-respect de cette précaution peut entraîner des brûlures.
- Attendez que le module de cuisson sous vide refroidisse avant de toucher les surfaces. Pour éviter les brûlures ou toute autre blessure, portez un gant de cuisine lorsque vous utilisez le module de cuisson sous vide.
- Ne laissez pas d'eau dans le bain-marie après l'utilisation du module. Laissez refroidir le module avant de vidanger le bain-marie et de l'essuyer avec un chiffon propre.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets sur le couvercle en verre du module de cuisson sous vide. Cela pourrait endommager le couvercle.
- N'utilisez que des sachets conçus pour le scellage sous vide.

MISE EN GARDE

- Le scellage sous vide n'empêche pas les aliments de se gâter. Réfrigérez les aliments périssables.
- Les arêtes pointues de certains aliments, comme les os ou les nouilles séchées, peuvent perforer les sachets pendant le scellage sous vide. Enveloppez les arêtes pointues avec des essuie-tout ou des aliments plus mous.

UTILISATION DE LA PLAQUE

MISE EN GARDE

- Ne touchez pas à la plaque avant qu'elle soit refroidie.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le plateau de la plaque de cuisson. Videz le plateau de la plaque de cuisson après chaque utilisation. Sinon, un feu de graisse peut se produire.
- Ne bloquez pas l'évent de la plaque en plaçant des objets devant celui-ci.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque chaude. Cela pourrait fissurer la plaque.
- Nettoyez et séchez soigneusement la plaque avant la première utilisation afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication.

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMBALLAGE ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Avant et après avoir manipulé des aliments, lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon.
- Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les surfaces de travail avant et après l'emballage des aliments.
- La température, l'humidité, l'acidité et la teneur en sel ou en sucre peuvent favoriser la croissance de micro-organismes potentiellement nocifs dans les aliments.
- Pour des raisons de sécurité, les aliments frais (périssables) scellés sous vide doivent être conservés dans une « zone sécuritaire », c'est-à-dire qu'ils doivent être refroidis à 40 °F/4 °C ou moins, ou chauffés à 130 °F/55 °C ou plus.
- Les sachets d'aliments cuits scellés sous vide peuvent être refroidis rapidement en les immergeant dans de l'eau glacée (moitié glace, moitié eau) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés pendant un maximum de 48 heures ou congelés jusqu'à un an.

UTILISATION DE LA FONCTION DE VAPEUR

MISE EN GARDE

- La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas les trous d'évent pendant que la fonction de vapeur est en cours d'utilisation.
- Soyez prudent 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 d'ouvrir la porte, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four.
- La vapeur peut se condenser à l'intérieur de la porte. N'essuyez pas la condensation tant que la porte n'est pas refroidie.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide à la page 61 pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction SpeedClean^{MC} plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Ne pas mettre la poignée en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne placez pas de la nourriture ou un ustensile de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau.** Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie. Ne pas verser d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse et causer des blessures.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation et enlevez la porte.
- N'essayez pas d'utiliser le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Tirer la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne pas utiliser le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage quand il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteindre le four immédiatement et demander à un technicien qualifié de remplacer cet élément.
- Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

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

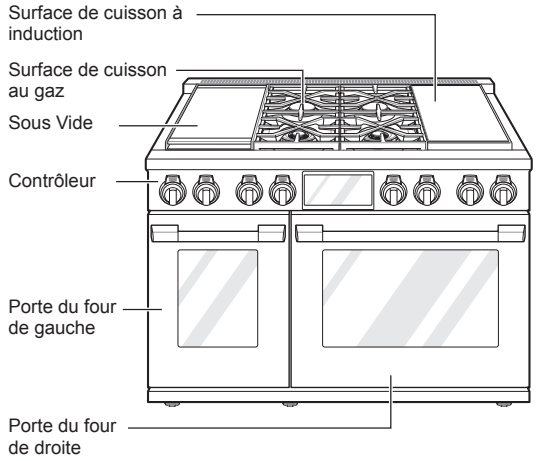
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

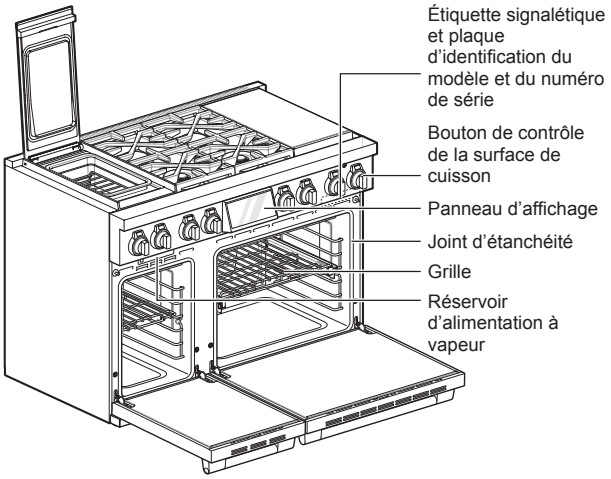
- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
  - Bœuf, veau, porc ou agneau haché : 160 °F
  - Volaille : 165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

APERÇU DU PRODUIT

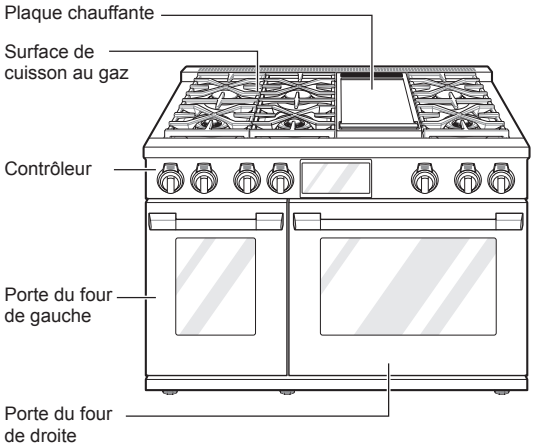
Pièces

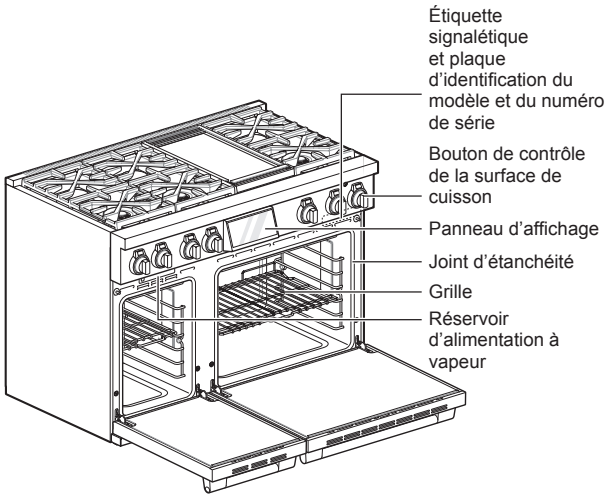
Modèle: SKSDR480SIS





Modèle: SKSDR480GS

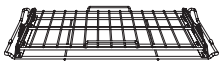


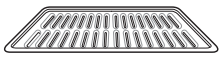


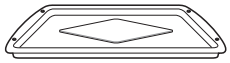
FRANÇAIS

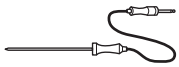
Accessoires

Accessoires inclus

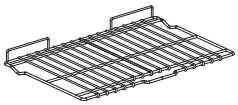

Grande grille coulissante (2 ch.)

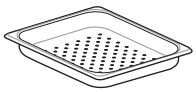

Plaque chauffante (1 ch.)


Lèchefrite (1 ch.)

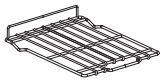

Sonde thermique (1 ch.)

Manuel du Propriétaire (1 ch.)

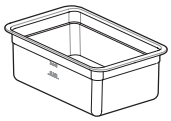

Grande grille (1 ch.)

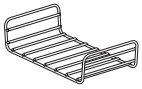

Plateau perforé (2 ch.)

Plateau plein (2 ch.)

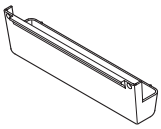

Petite grille (2 ch.)

Accessoires du module de cuisson sous vide (disponibles sur certains modèles)


Bain-marie (1 ch.)


Grille pour module de cuisson sous vide (1 ch.)

Accessoire pour le module de la plaque chauffante (disponibles sur certains modèles)


Plateau à graisse (1 ch.)

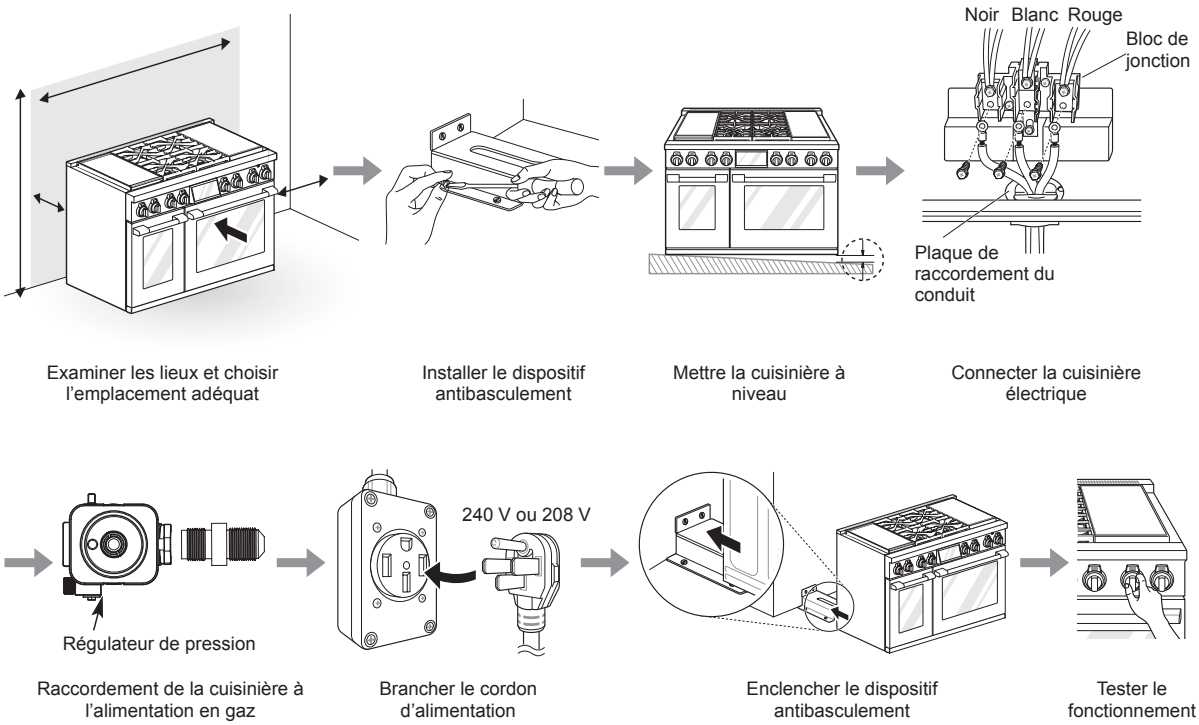
REMARQUE

- S’il manque des accessoires, composez le 1 888 289-2802 ou visitez notre site Web au www.signaturekitchensuite.com.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d’accidents consécutifs à l’utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l’objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d’amélioration du produit.

INSTALLATION

Aperçu de l’installation

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



Caractéristiques du produit

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

Modèles de cuisinère	SKSDR480SIS, SKSDR480GS
Description	Cuisinière professionnelle à combustible double de 48 po
Conditions de l’alimentation	SKSDR480SIS : 13,5 kW 120/240 VAC, 10,5 kW 120/208 VAC SKSDR480GS : 9,2 kW 120/240 VAC, 7,3 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	47 $^{7}/_{8}$ po (L) x 35 $^{1}/_{4}$ po (H) x 26 $^{3}/_{4}$ po (P) (P avec porte fermée) 121,6 cm (L) x 89,6 cm (H) x 67,9 cm (P) (P avec porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Capacité totale	Four de droite : 5,2 pi³ Four de gauche : 2,7 pi³ Total : 7,9 pi³

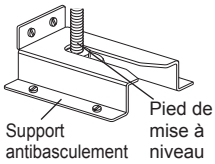
Avant d'installer la cuisinière

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

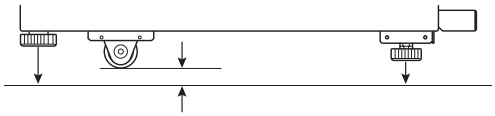
Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.
Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

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



AVERTISSEMENT

- **Les pieds de nivellement doivent être dévissés de manière à ce qu'ils soient plus bas que les roues pour éviter que la cuisinière ne bouge.**
  Cette cuisinière est conçue avec des roulettes pour faciliter l'installation. Lors de l'installation, assurez-vous de dévisser les pieds de nivellement jusqu'à ce que les roues soient soulevées du sol. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou occasionner des blessures graves.
- **Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.**



Si le support antibasculement n'était pas inclus avec votre appareil, composez le 1 888 289-2802 (SIGNATURE KITCHEN SUITE) pour en recevoir un sans frais supplémentaires.

AVERTISSEMENT

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

Dans le Commonwealth du Massachusetts

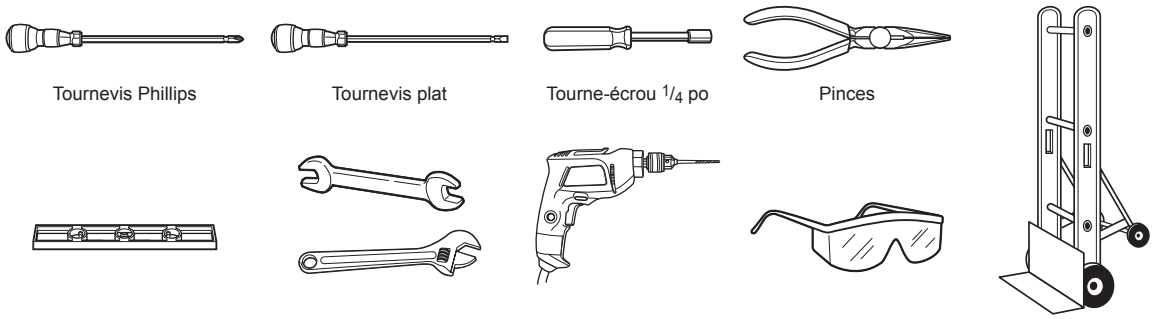
- Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt à bille pour la conduite de gaz, ceux-ci doivent être munis d'une poignée en forme de T.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pi de longueur.

REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, suivez les consignes de sécurité de base.
- Assurez-vous que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation.
- Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

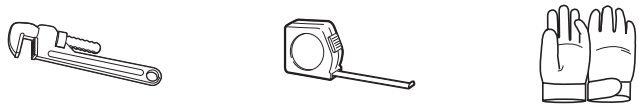
Préparation en vue de l’installation

Outils nécessaires



Tournevis Phillips | Tournevis plat | Tourne-écrou 1/4 po | Pinces

Niveau | Clé à molette ou clé ajustable | Perceuse | Lunettes de protection | Chariot

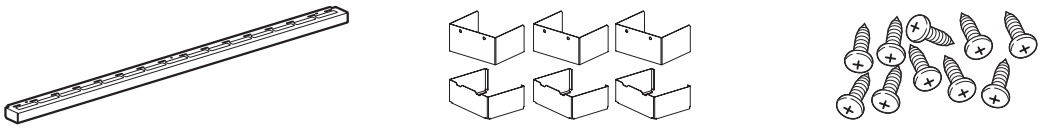


Clé à tube (2 ch.)
(une pour le support)

Ruban à mesurer

Gants

Pièces fournies



Rail avant (1 ch.)

Cache-pieds (3 ensembles)

Vis (10 ch.)
(cache-pieds, rail avant, 1 supplémentaire)

Trousse antibasculement

Support antibasculement (1 ch.)

Vis (6 ch.)

Manchons d'ancrage (6 ch.)

Gabarit (1 ch.)

Ensemble de conversion de buse GPL

Buses de surface de cuisson (8 ch.)
- SKSDR480GS (12 ch.)

Buse de gril (1 ch.)
(disponibles sur certains modèles)

Guide d’installation (1 ch.)

Pièces non fournies

Cordon à 4 ou 3 fils et ensemble de serre-câbles
(homologué UL de 40 ou 50 AMP)

Serre-câbles
(pour l’installation de conduits seulement)

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

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

Exigences en matière de ventilation

Il est recommandé d'installer cette cuisinière avec une hotte de ventilation appropriée.

- Installez une hotte d'au moins 1 200 PCM au-dessus d'une cuisinière de 48 po de largeur.

En raison de la grande capacité thermique de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'elle respecte le code du bâtiment local.

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte qui fonctionne en soufflant de l'air sur la surface de cuisson. Ce débit d'air pourrait interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz et entraîner un danger d'incendie ou d'explosion.

Vous trouverez ci-dessous l'espace minimal requis entre la surface de cuisson et toute surface horizontale située au-dessus de la cuisinière. Le non-respect de cette distance peut entraîner un danger d'incendie.

- Les installations sans hotte nécessitent un espace minimal de 36 po avec toute surface combustible située au-dessus.
- Les installations munies d'une hotte sur mesure qui contient des surfaces combustibles horizontales exposées requièrent au moins 1 200 PCM à un minimum de 36 po au-dessus de la surface de cuisson.
- Pour d'autres installations de hotte, consultez les instructions d'installation fournies avec la hotte pour connaître les dégagements requis.

Emplacement approprié

- La cuisinière est un appareil amovible. Si l'appareil doit être placé à côté d'armoires, les dégagements indiqués dans la section « Dégagements pour l'installation » sont obligatoires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent avoir un espace suffisamment large pour accueillir la hotte évasée de l'îlot.
- La cuisinière ne doit pas être encastrée dans les armoires à une profondeur dépassant le bord de la face avant du four. (consultez la section « Dimensions et dégagements du produit »)
- La profondeur maximale des armoires suspendues qui sont installées de chaque côté de la hotte est de 13 po (330 mm). Les armoires murales doivent se trouver à 18 po (457 mm) au-dessus du comptoir.
- Un dégagement minimal de 36 po (914 mm) est requis entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 po (762 mm) est permis lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 1/4 po (6 mm) recouvert d'une tôle d'acier d'au moins 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,38 mm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,61 mm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,02 po (0,51 mm) d'épaisseur.
- Surfaces incombustibles : telles qu'elles sont définies dans le « National Fuel Gas Code » (code national du gaz combustible) (ANSI Z223.1, édition actuelle).
  Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par l'CSA. Les dégagements inférieurs à 36 po (914,4 mm) doivent être approuvés par les codes locaux ou par les autorités locales compétentes.

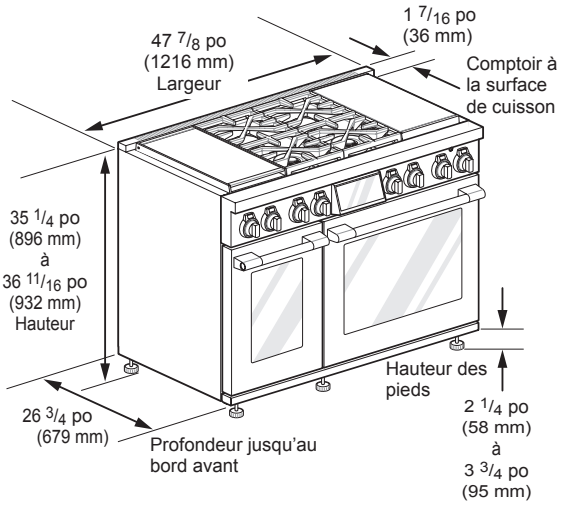
MISE EN GARDE

- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la cuisinière.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la cuisinière qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- Ne placez pas votre cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture dans le plancher ou le mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiseries.
- **Cette cuisinière est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement.**
- **Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de longs rideaux ou des stores en papier.**
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 160 °F (71 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

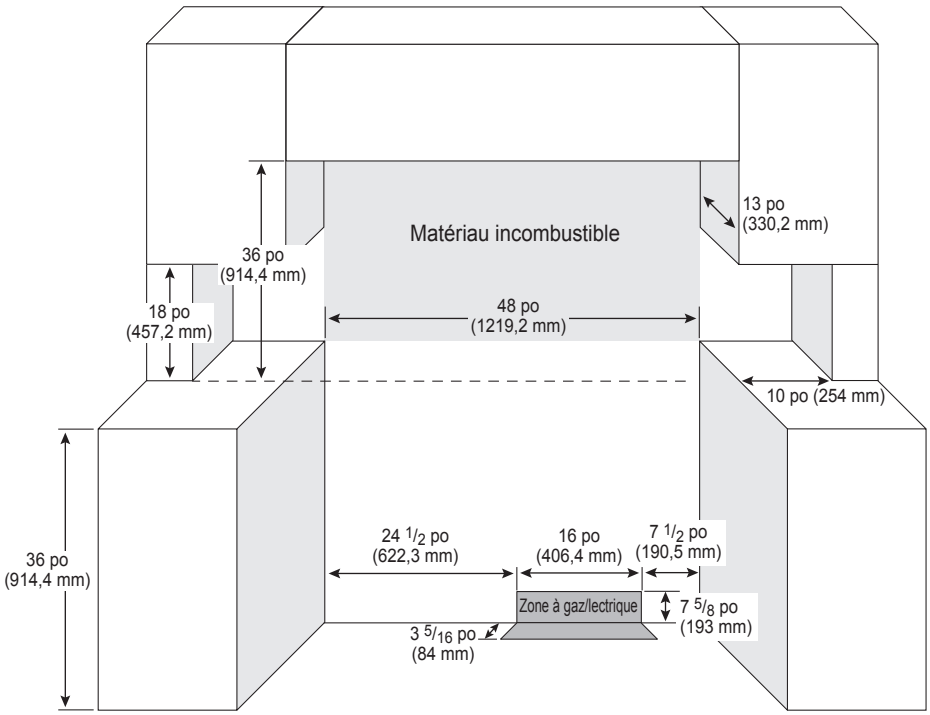
Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin que l'appareil soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et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

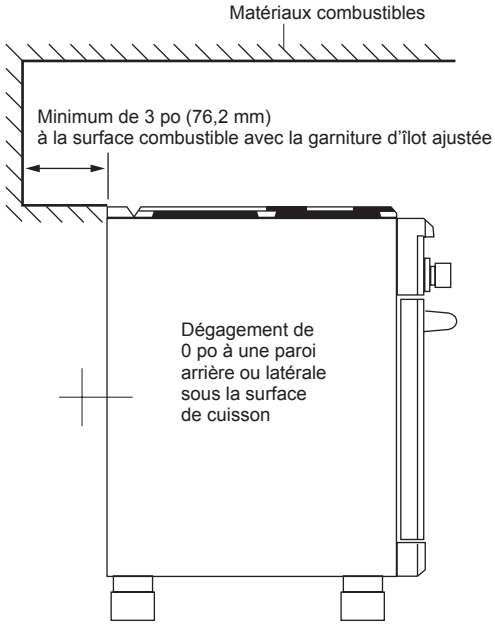
Dégagements pour l’installation

L’emplacement des brûleurs à gaz et des modules de la surface de cuisson varie selon le modèle de la cuisinière.

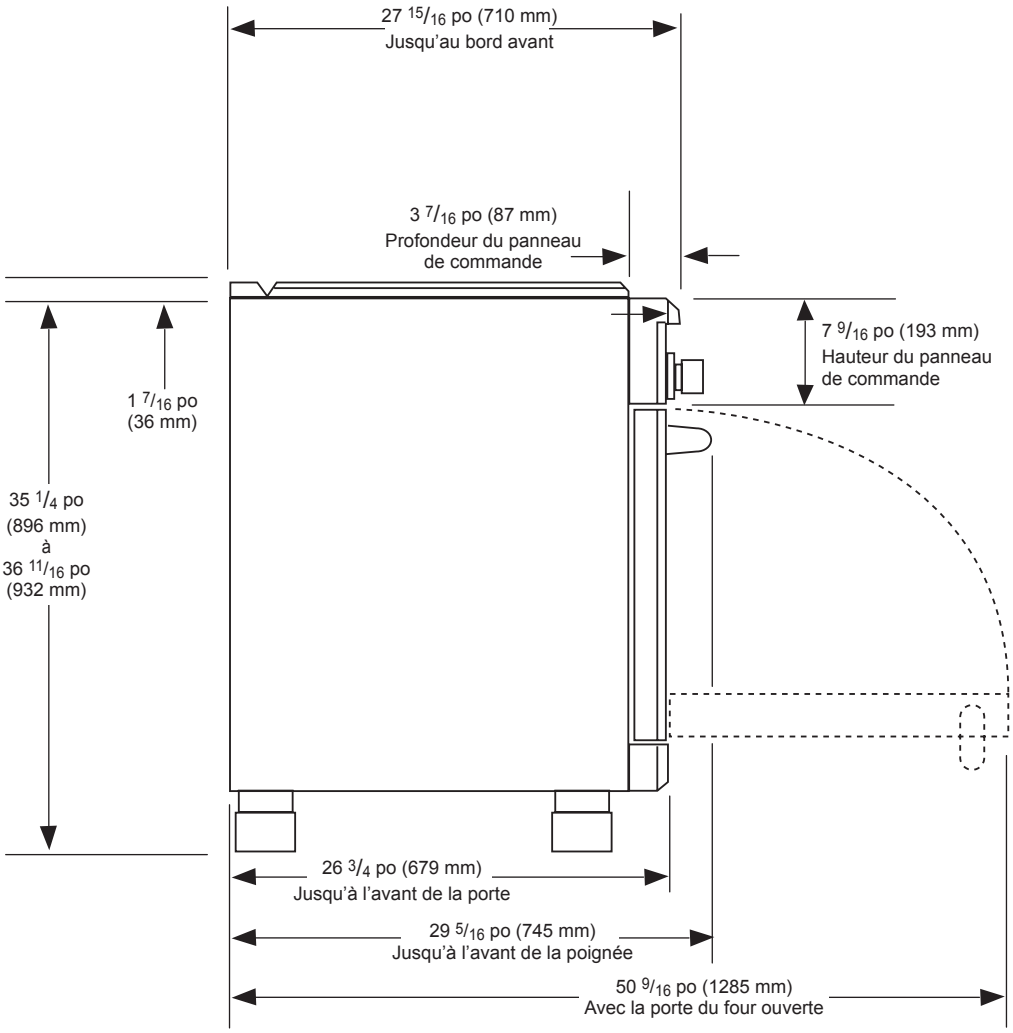


Emplacement universel des services publics





Dimensions et dégagements du produit



Alimentation en gaz

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

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

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

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 6 po et 10,5 po po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 11 po et 13 po po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

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

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

Alimentation électrique

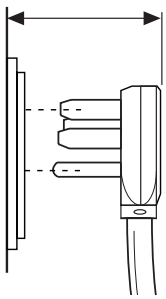
L'installation de la cuisinière doit être planifiée de manière à ce que le raccordement du bornier de la prise ou du conduit permette un dégagement maximal vers l'arrière de l'appareil.

Lorsque le cordon d'alimentation ou le conduit est raccordé à la prise ou au couvercle du bornier, la connexion combinée ne doit pas dépasser la paroi arrière de plus de 2 po (51 mm).

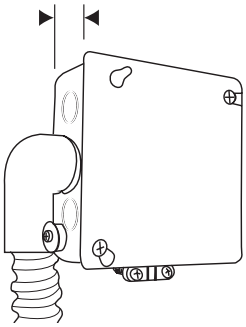
REMARQUE

Sur les modèles canadiens, le cordon d'alimentation est fourni avec la cuisinière.

Cordon d'alimentation et prise
2 po (51 mm) maximum lorsqu'il est branché



Boîte de jonction et conduit
2 po (51 mm) maximum

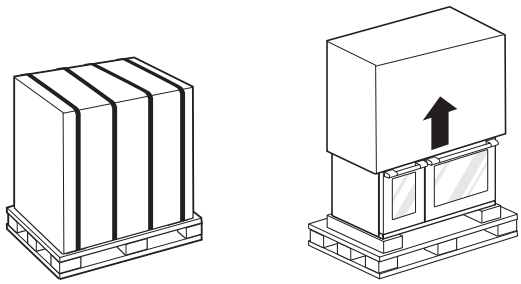


Installation de la cuisinière

Déballage de la cuisinière

MISE EN GARDE

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



1. Coupez les sangles d'emballage. Soulevez la boîte. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et toute étiquette temporaire avant d'utiliser l'appareil, mais laissez la couche de mousse adhésive sur la surface en métal brossé pour protéger le fini contre les rayures. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.
2. Enlevez les portes. Ceci réduira le poids de la cuisinière pendant l'installation.
3. Les grilles, les têtes de brûleur, les capuchons de brûleur, les plateaux et les grilles de four doivent être enlevés pour faciliter la manipulation. Ne retirez pas l'élément de la plaque chauffante.

REMARQUE

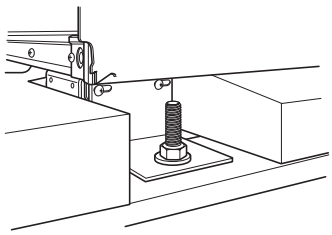
Une ouverture d'au moins 32 po (813 mm) de largeur est requise pour les portes et les passages menant au lieu d'installation. Si l'ouverture est inférieure à 32 po (813 mm), il faut enlever la ou les portes du four et les boutons de commande.

Déplacement de la cuisinière

MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas la cuisinière par la poignée de la porte du four, car cela pourrait endommager les charnières de la porte et causer un mauvais ajustement de la porte.
- Ne soulevez pas la cuisinière par le panneau de commande.
- Les bagues, les montres et tout autre objet qui pourraient endommager l'appareil ou s'y emmêler doivent être enlevés.
- Les surfaces cachées pourraient comporter des arêtes vives. Soyez prudent lorsque vous touchez l'arrière ou le dessous de l'appareil.
- N'utilisez pas de chariot manuel ou de chariot pour électroménagers à l'arrière ou à l'avant de l'appareil. Manipulez l'appareil uniquement à partir des côtés.
- En raison du poids de l'appareil, il est fortement recommandé d'utiliser un chariot pour meubles avec roulettes souples ou un élévateur pneumatique pour le déplacer. Le fond doit supporter uniformément le poids.
- Toutes les cuisinières sont maintenues sur la palette par quatre (4) supports insérés dans un bloc de bois.
- Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.

1 Retirez les deux vis situées sur chaque support qui fixe l'appareil à la palette.

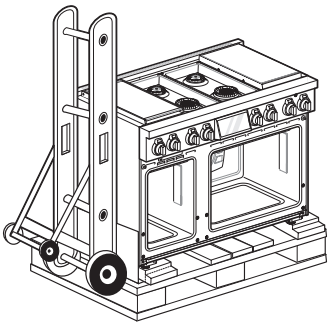


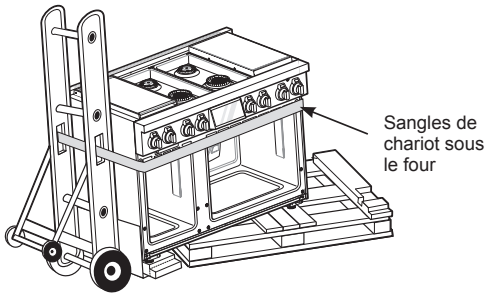
2 Retirez les deux portes du four.

REMARQUE

- Les instructions pour retirer les portes du four se trouvent à la page 92.

3 Inclinez prudemment la cuisinière sur le côté et insérez un chariot en dessous pour la retirer de la palette. Au besoin, utilisez de l'aide supplémentaire pour enlever l'appareil de la palette. Pour éviter tout dommage aux côtés de la cuisinière, il sera nécessaire de rembourrer les coins situés sous les sangles du chariot.





4 Transportez la cuisinière sur le chariot pour meubles près de son emplacement final, inclinez la cuisinière de nouveau pour la mettre de niveau et retirez le chariot avec précaution.

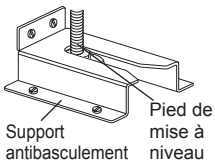
Installation du dispositif antibasculement

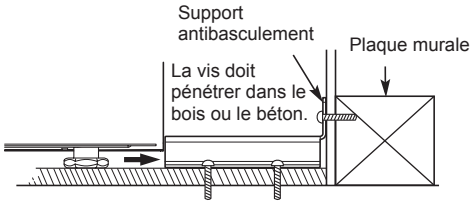
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.
Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

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





Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

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

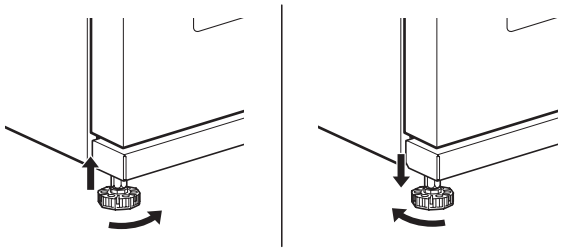
AVERTISSEMENT

- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installez le dispositif antibasculement sur la structure ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif antibasculement a été correctement installé et enclenché en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engagez la cuisinière sur le dispositif antibasculement en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle. Vérifiez que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

Mise au niveau de la cuisinière

Pieds avant

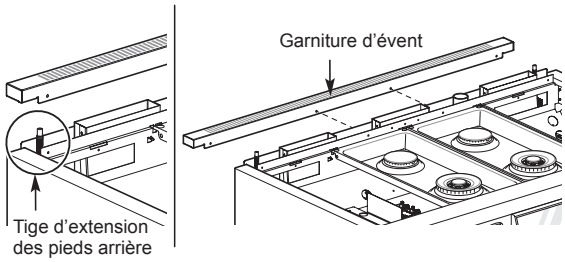
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



Pieds arrière

Pour régler les pieds de nivellement arrière, retirez les deux vis situées à l'avant de la garniture d'évent et enlevez cette dernière.

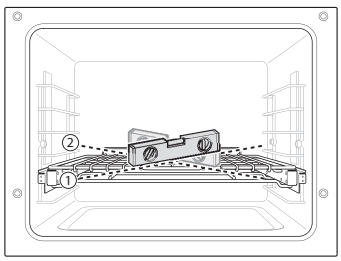
Utilisez une clé polygonale réglable de 7 mm pour tourner les tiges d'extension des pieds arrière dans chaque coin.



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

Vérifiez d'abord le sens ①.

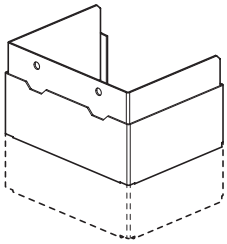
Vérifiez ensuite le sens ②. Si la grille ne semble pas au niveau, régler les pieds de nivellement au moyen d'une clé.



Installation des cache-pieds

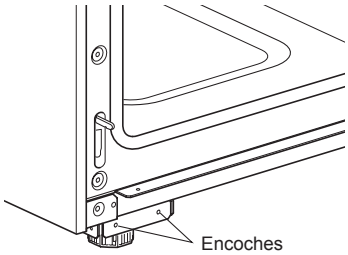
1 Enlevez les couvercles en plastique des cache-pieds en acier inoxydable.

2 Glissez chaque petit cache-pied à l'intérieur d'un plus grand cache-pied. Les découpes doivent être orientées vers le haut et les deux cache-pieds doivent être ouverts à l'arrière.

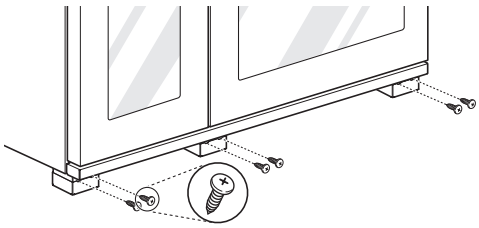


3 Utilisez les cache-pieds assemblés pour dissimuler les pieds de nivellement avant.

4 Placez les couvercles extérieurs sur le sol et faites glisser les couvercles intérieurs jusqu'à ce que les trous en haut à l'avant s'emboîtent sur les encoches des brides situées dans le bas de la cuisinière.



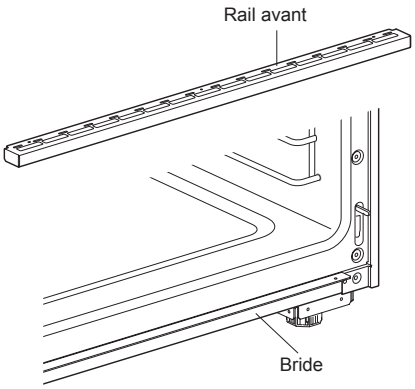
5 Insérez les vis fournies dans les trous pratiqués dans les cache-pieds pour les fixer.



Installation du rail avant

1 Enlevez la pellicule de plastique du rail avant en acier inoxydable.

2 Insérez le rail avant sur la bride située sous la porte du four, puis alignez les trous de la partie supérieure du rail avec ceux de la bride.



3 Servez-vous des trois vis fournies pour fixer le rail avant à la bride.

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

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

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

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

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

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

1. Un tuyau d'entrée se trouve à l'arrière gauche de l'appareil. Raccordez un tuyau à gaz ayant un filetage intérieur de 1/2 po NPT au tuyau d'entrée à l'aide d'une clé.
2. Appliquez du mastic d'étanchéité ou du ruban en téflon sur le raccord.
3. Lorsque tous les raccords ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position **Off** (éteint) et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

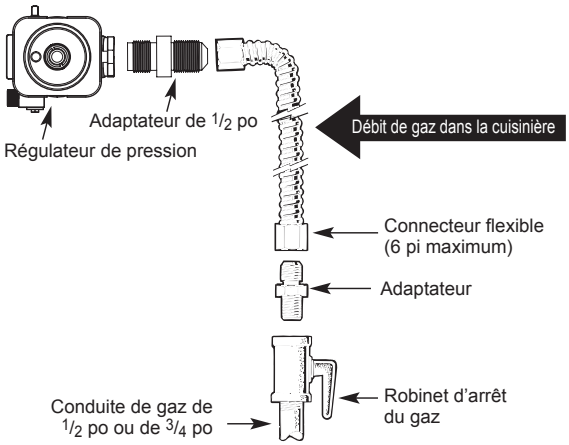
   Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez.

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

AVERTISSEMENT

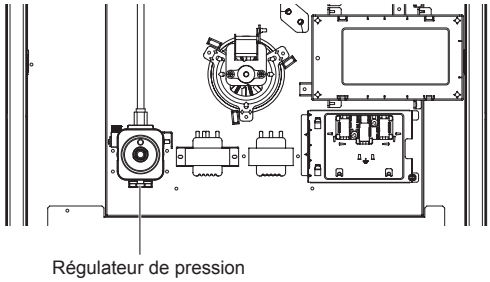
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



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

Position du régulateur de pression



REMARQUE

Utilisez une pièce de monnaie pour dévisser le bouchon circulaire situé sur le régulateur de pression.

Branchement à l'alimentation électrique

Exigences électriques

Cet appareil doit être installé et mis à la terre sur un circuit de dérivation par un technicien qualifié conformément à la version la plus récente du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA NO. 70 - ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

Tout le câblage doit être conforme aux codes de réglementation locaux et aux code national de l'électricité. Cette cuisinière nécessite un système électrique à courant alternatif de 60 Hz à phase unique à 3 fils de 120/208 V ou 120/240 V. Utiliser seulement un cordon de cuisinière à 3 fils ou à 4 fils, homologué UL, à jonctions en circuit fermé avec des extrémités ouvertes en cosses à fourche tournées vers le haut ou d'autres jonctions semblables. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sans serrecâble.

Le cordon d'alimentation de la cuisinière doit avoir une capacité minimale évaluée à 40 ampères et une tension de 120/208 ou 120/240. Si on utilise un cordon de cuisinière de 50 ampères, il doit indiquer que son utilisation est réservée aux prises dont l'ouverture a un diamètre de 1 3/8 po. Cet appareil peut être branché au moyen d'une conduite électrique ou d'un cordon d'alimentation. Si on utilise une conduite, consultez la page 29 **portant sur les raccordements des fiches à 3 fils ou à 4 fils**.

AVERTISSEMENT

- **Prévoyez un jeu de 2 à 3 pi (61,0 cm à 91,4 cm) dans la conduite pour pouvoir déplacer la cuisinière en cas d'entretien.**
- **Le cordon d'alimentation électrique et la fiche ne devraient pas être modifiés. Si la fiche n'est pas compatible avec la prise électrique, faites installer une prise électrique adéquate par un électricien qualifié.**
- **Il est interdit d'utiliser une rallonge électrique pour assurer l'alimentation. Brancher le cordon d'alimentation directement dans la prise.**
- **La mise à la terre de cet appareil est obligatoire.**
- **Il faut s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas écrasé sous le poids de la cuisinière ou d'objets lourds.** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures graves ou une décharge électrique.
- **N'utilisez pas une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, ni une prise de courant mal fixée.**
- **Ne pas installer de fusible sur un circuit neutre ou de mise à la terre.**
- **Ne pas connecter le fil de mise à la terre à des conduites de plomberie en plastique, à des conduites de gaz ou à des canalisations d'eau chaude.**

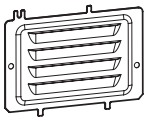
Classification de la trousse du cordon d'alimentation électrique spécifié				
Classification de la cuisinière, watts		Valeur nominale spécifiée du kit de cordon d'alimentation, en ampères	Diamètre (en pouces) de la prise de la fiche de la cuisinière	
120/240 volts 3 fils	120/208 volts 3 fils		Cordon d'alimentation	Conduite
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50A	1 3/8"	1 1/8"
16,501 - 22,500	12,501 - 18,500	50	1 3/4"	1 3/8"

Prise électrique murale pour fiche à 3 ou 4 fils

	Prise de fiche à 4 fils (14 à 50R)
	Prise de fiche à 3 fils (10 à 50R)

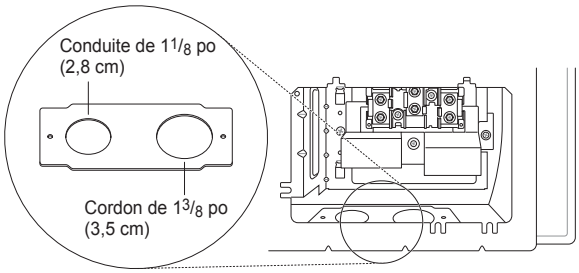
Branchement du cordon d'alimentation

Le couvercle d'accès arrière doit être enlevé. Desserrer les deux vis avec un tournevis. Le bloc de jonction sera alors accessible.



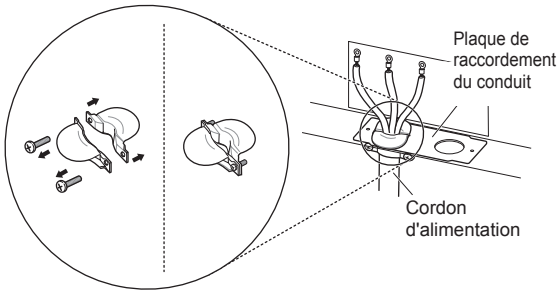
Couvercle d'accès

Utiliser la plaque de raccordement du cordon avec la conduite pour installer le cordon d'alimentation ou la conduite. Laisser la plaque de raccordement telle qu'elle a été installée pour le branchement du cordon d'alimentation. Retirez la plaque de connexion pour les installations de conduits et utilisez le petit trou de $1^1/_8$ po. (2,8 cm) au lieu du trou de $1^3/_8$ po. (3,5 cm) pour le cordon d'alimentation.



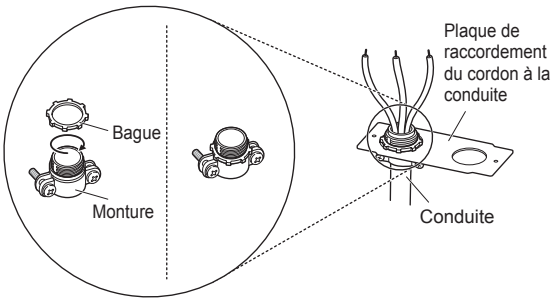
Retirer la plaque de raccordement de la conduite

Pour installer le cordon d'alimentation, accrocher le serre-câbles sur la prise du cordon d'alimentation de $1^3/_8$ po. (3,5 cm) située au bas de l'arrière du four. Insérer le cordon d'alimentation dans le serre-câble et le serrer.



Mise en place du serre-câble du cordon d'alimentation à l'ouverture de $1^3/_8$ po

Pour installer la conduite, insérer le serre-câbles de la conduite dans la prise de la conduite de $1^1/_8$ po. (2,8 cm). Installer ensuite la conduite dans le corps du serre-câble et le serrer au moyen de la bague.



Mise en place du serre-câble du cordon de la conduite à l'ouverture de $1^1/_8$ po

Fiche à 3 fils : Cordon d'alimentation

AVERTISSEMENT

- **Le fil blanc central (fil neutre ou fil de mise à la terre) d'un cordon d'alimentation à 3 fils ou d'une conduite à 3 fils doit être raccordé au poteau central du bloc de jonction principal. Les deux autres fils du cordon d'alimentation ou de la conduite doivent être raccordés aux poteaux extérieurs du bloc de jonction de raccordement principal.** Le non-respect de ces consignes peut causer une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

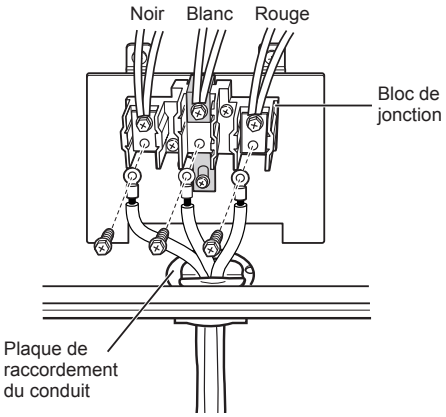
Branchement du cordon d'alimentation

Pour installer le cordon d'alimentation, accrocher le serre-câble sur la prise du cordon d'alimentation ($1^3/_8$ po) située au bas de l'arrière du four. Insérer le cordon d'alimentation dans le serre-câble et serrer le serre-câble.

Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sans serrecâble.

1. Retirez les 3 vis au bas du bloc de jonction et conservez-les.
2. Insérer une des vis dans chacune des bagues de la borne du cordon d'alimentation, puis dans les bornes inférieures du bloc de jonction. Assurez-vous que le fil central (neutre), qui est blanc, est raccordé à l'emplacement inférieur central du bloc de jonction.
3. Serrer les 3 vis solidement dans le bloc de jonction. Ne pas retirer le câblage du conducteur de terre.

Fiche à 3 fils



Si les vis se sont pas bien serrées, des étincelles d'origine électrique peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.

Fiche à 4 fils : Cordon d'alimentation

AVERTISSEMENT

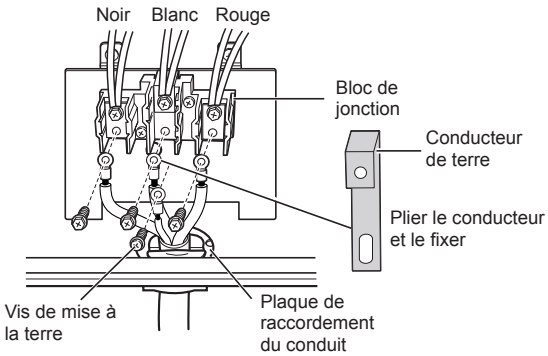
- **Utiliser seulement un cordon de cuisinière à 4 fils de 120/208 ou 120/240, 50 ampères, avec pièces de jonction en circuit fermé dont les extrémités ouvertes en cosses à fourche sont tournées vers le haut.**
  Le fil blanc central (neutre) du cordon d'alimentation ou d'une conduite à 4 fils doit être raccordé au poteau central du bloc de jonction principal. Les deux autres fils du cordon d'alimentation ou de la conduite doivent être branchés aux poteaux extérieurs du bloc de jonction de raccordement principal. Le 4ème fil de mise à la terre (vert) doit être raccordé au bâti de la cuisinière à l'aide de la vis de mise à la terre. Le non-respect de ces consignes peut causer une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

Branchement du cordon d'alimentation

Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sans serrecâble.

1. Retirez les 3 vis au bas du bloc de jonction et conservez-les.
2. Retirer la vis de mise à la terre et plier le conducteur de terre pour placer la fente sur la tête de la vis du centre enlevée à l'étape 1.
3. Insérer la vis de mise à la terre dans la bague de la borne du fil de mise à la terre (vert) du cordon d'alimentation et fixer au bâti de la cuisinière.
4. Insérer une des vis dans chacune des bagues de la borne du cordon d'alimentation, puis dans les bornes inférieures du bloc de jonction. Assurez-vous que le fil central blanc (neutre) est raccordé à l'emplacement inférieur central du bloc de jonction.
5. Serrer les 3 vis solidement dans le bloc de jonction. La vis centrale raccorde maintenant le conducteur de terre plié au bloc de jonction.

Fiche à 4 fils



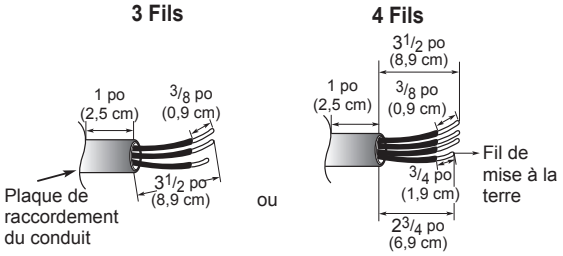
Si les vis se sont pas bien serrées, des étincelles d'origine électrique peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.

Fiche à 3 files : Conduit

Installation du conduit

Retirer la plaque de raccordement de la conduite de l'arrière du four et le tourner. Il faut utiliser la prise de la conduite ($1^1/_8$ po).

Préparer d'abord les fils de la conduite comme ci-dessous.

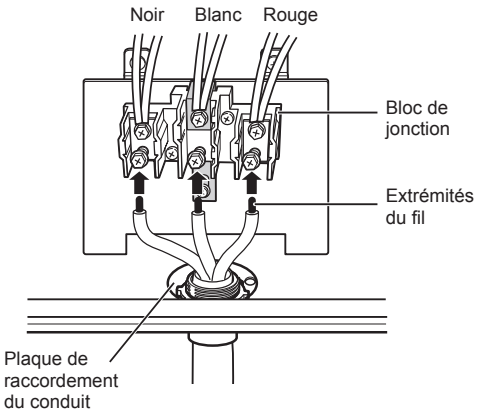


Installer ensuite le serre-câble de la conduite

Pour installer la conduite, acheter un serre-câbles et l'insérer dans la prise de la conduite de $1^1/_8$ po. (2,8 cm). Installer ensuite la conduite dans le corps du serre-câble et le serrer au moyen de la bague. Réinstaller le support.
Pour installer la conduite :
Si le fil inséré dans la conduite est en cuivre, il doit être de calibre 8 ou 10 AWG.
Si le fil inséré dans la conduite est en aluminium, il doit être de calibre 6 ou 8 AWG.

1. Desserrer les 3 vis au bas du bloc de jonction.
2. Insérer une extrémité du fil nu (blanc ou neutre) dans l'ouverture centrale du bloc de jonction. Ne pas retirer le câblage du conducteur de terre.
3. Insérer les extrémités du fil nu à deux côtés dans les ouvertures inférieures gauche et droite du bloc de jonction. Serrer les 3 vis solidement dans le bloc de jonction. (environ 35 à 50 lbpo)

Raccordement du conduit à 3 fils



Si les vis se sont pas bien serrées, des étincelles d'origine électrique peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.

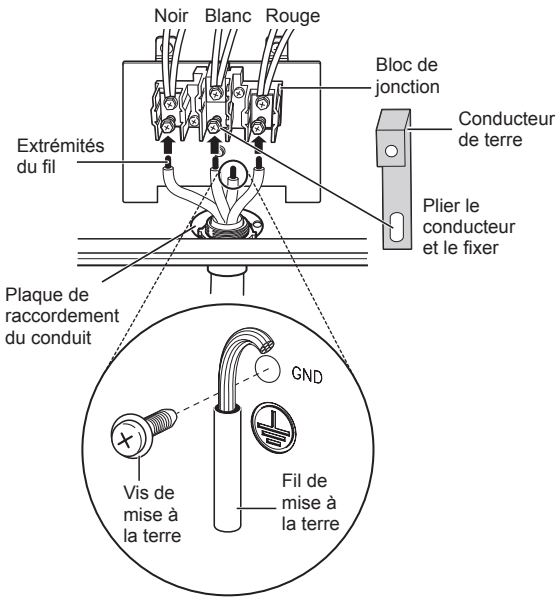
Fiche à 4 files : Conduit

AVERTISSEMENT

- **Le fil blanc central (neutre) du cordon d'alimentation ou d'une conduite à 4 fils doit être raccordé au poteau central du bloc de jonction principal. Les deux autres fils du cordon d'alimentation ou de la conduite doivent être branchés aux poteaux extérieurs du bloc de jonction de raccordement principal. Le 4ème fil de mise à la terre (vert) doit être raccordé au bâti de la cuisinière à l'aide de la vis de mise à la terre.** Le non-respect de ces consignes peut causer une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

1. Suivre les instructions d'installation de la conduite décrites au point Fiche à 3 fils : Installer la conduite jusqu'au serre-câble et au support. Ne pas installer la conduite sans serrecâble.
2. Desserrer les 2 vis à droite et à gauche au bas du bloc de jonction. Retirer la vis centrale inférieure. Ne pas jeter les vis.
3. Retirer la vis de mise à la terre et plier le conducteur de terre pour placer la fente sur la tête de la vis du centre enlevée à l'étape 2.
4. Raccorder l'extrémité nue du fil de mise à la terre (vert) au bâti de la cuisinière et le fixer solidement avec la vis de mise à la terre.
5. Insérer une extrémité du fil nu (blanc ou neutre) dans l'ouverture centrale du bloc de jonction. La vis centrale raccorde maintenant le conducteur de terre plié au bloc de jonction.
6. Insérer les extrémités du fil nu à deux côtés dans les ouvertures inférieures gauches et inférieures droites du bloc de jonction. Serrer les 3 vis solidement dans le bloc de jonction. (environ 35 à 50 lbpo)

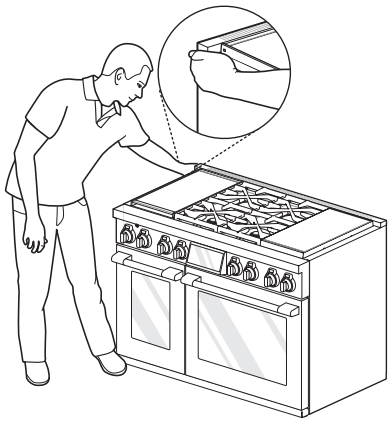
Raccordement du conduit à 4 fils



Si les vis se sont pas bien serrées, des étincelles d'origine électrique peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.

Enclenchement du dispositif antibasculement

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



Test d’essai

Vérifiez si la cuisinière est installée correctement et effectuez un test de fonctionnement.

1. Retirez tous les matériaux d’emballage à l’intérieur du four. Appuyez sur le bouton **d’alimentation** qui se trouve sur l’écran et réglez les paramètres initiaux comme la langue et l’heure.
   (Consultez « Pour commencer » dans la section « Fonctionnement ».)
2. Vérifiez le fonctionnement du four de droite. Sélectionnez RIGHT OVEN (four de droite) sur l’affichage; l’écran du mode cuisson s’allume. Sélectionnez Bake (cuire), puis Start (démarrer).
3. Vérifiez le fonctionnement du four de gauche. Sélectionnez LEFT OVEN (four de gauche) sur l’affichage. Sélectionnez Bake (cuire), puis Start (démarrer).
4. Le préchauffage des fours devrait prendre un maximum de 15 minutes.
5. Après vous être assuré que les fours fonctionnent correctement, réglez la température des deux fours à 550 °F (288 °C) et laissez-les en marche pendant au moins une heure. Ceci aide à éliminer toute huile résiduelle qui pourrait causer de la fumée ou des odeurs lors de la première utilisation.

REMARQUE

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

Vérification de l’allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur de surface, puis poussez et tournez-le simultanément à la position **Lite** (faible). Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d’allumage.

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

Qualité des flammes

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

A **Flammes jaunes** - Appelez un technicien.

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

C **Flammes bleu pâle** - Cela est normal pour le gaz naturel.

REMARQUE

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

Réglage du brûleur de surface à la position Low Flame (simmer) (flamme basse [mijoter])

- Le réglage de mijotage continu doit être ajusté sur tous les brûleurs.
- Les réglages du mode de cuisson Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) sur les petits brûleurs (15 000 BTU) sont ajustés automatiquement et la flamme s'éteint et s'allume de façon périodique.

1 Enlevez le bouton du brûleur que vous voulez régler.

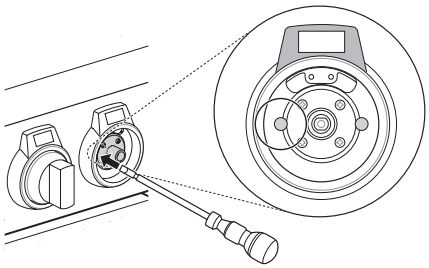
2 Dévissez les deux vis afin d'enlever la plaque de verrouillage.

3 Réassemblez le bouton du brûleur.

4 Allumez tous les brûleurs.

5 Réglez le bouton du brûleur que vous voulez régler sur Simmer (mijoter) ou sur S4, puis enlevez le bouton.

6 Insérez un petit tournevis plat dans la tige de la soupape et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur désirée.



REMARQUE

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

7 Réassemblez la plaque de verrouillage et le bouton du brûleur.

8 Vérifiez la stabilité de la flamme.

Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton pour le faire passer du réglage le plus élevé au réglage Simmer (mijoter) ou S4. Si la flamme s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.

Vérification 2 : Alors que le brûleur est réglé à Simmer (mijoter) ou S4, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si un courant d'air éteint la flamme, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.

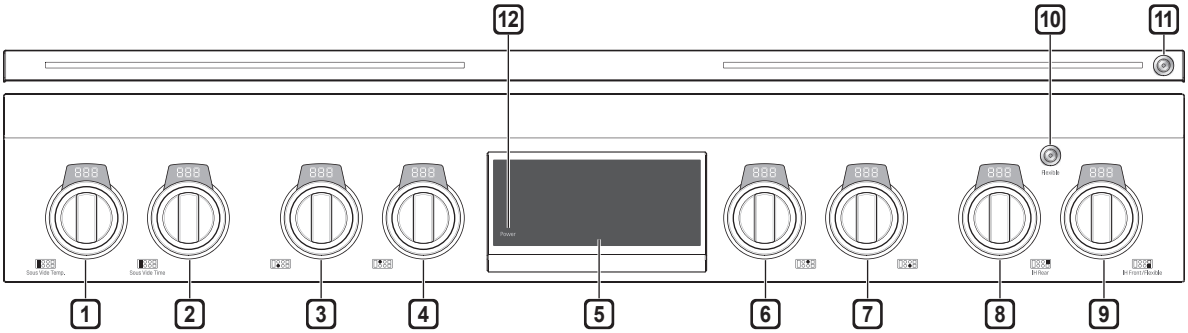
9 Répétez les étapes 1 à 8 pour chaque brûleur au gaz.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

La position des boutons de commande et autres boutons varie selon le modèle.

Modèle : SKSDR480SIS



1 **Commande de température du module de cuisson sous vide**

2 **Commande du temps de cuisson du module de cuisson sous vide**

3 **Commande du brûleur avant gauche**

4 **Commande du brûleur arrière gauche**

5 **Écran tactile ACL du four**

6 **Commande du brûleur arrière droit**

7 **Commande du brûleur avant droit**

8 **Commande de l'élément arrière à induction**

9 **Commande de l'élément avant à induction**

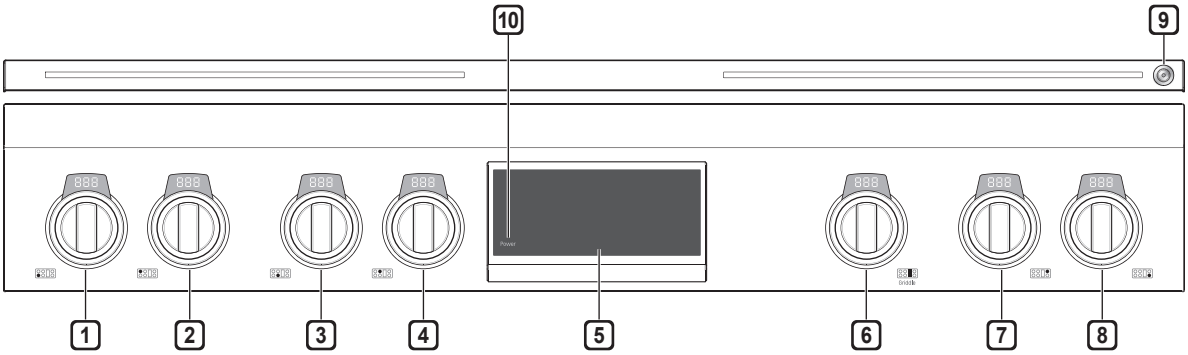
10 **Marche/arrêt du flexible**

Utilisé pour chauffer de grands récipients sur la surface à induction.

11 **Marche/arrêt de la veilleuse**

12 **Marche/arrêt de l'écran ACL**

Modèle : SKSDR480GS



1 **Commande du brûleur avant gauche**

2 **Commande du brûleur arrière gauche**

3 **Commande du brûleur avant central**

4 **Commande du brûleur central arrière**

5 **Écran tactile ACL du four**

6 **Commande de la plaque chauffante**

7 **Commande du brûleur arrière droit**

8 **Commande du brûleur avant droit**

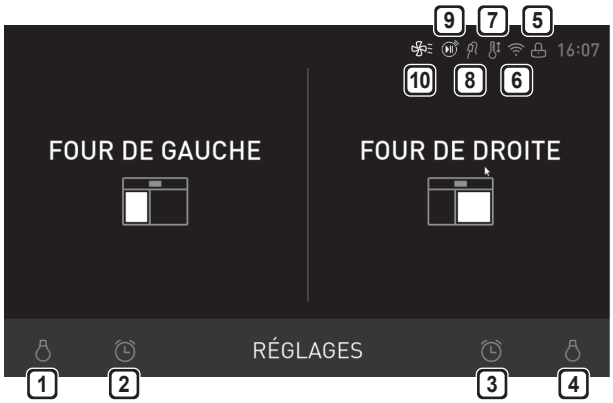
9 **Marche/arrêt de la veilleuse**

10 **Marche/arrêt de l'écran ACL**

REMARQUE

Touchez l'écran ACL pour l'activer lorsqu'il est inactif.

Icônes d’affichage



1 **Icône de la lampe (four de gauche)**

Touchez pour allumer ou éteindre la lumière.

2 **Icône de la minuterie (four de gauche)**

Touchez pour régler la minuterie.

3 **Icône de la minuterie (four de droite)**

Touchez pour régler la minuterie.

4 **Icône de la lampe (four de droite)**

Touchez pour allumer ou éteindre la lumière.

5 **Icône de verrouillage**

Apparaît lorsque le verrouillage est activé.

6 **Icône Wi-Fi**

- Apparaît lorsque la cuisinière est connectée au Wi-Fi.
- S’affiche lorsque la cuisinière est déconnectée du Wi-Fi ou n’est pas connectée à l’application LG ThinQ.

7 **Icône de conversion automatique**

Apparaît lorsque la conversion automatique pour la convection est activée.

8 **Icône de sonde**

Apparaît lorsque la sonde est branchée.

9 **Icône de démarrage à distance**

Apparaît lorsque le démarrage à distance est activé.

10 **Icône de refroidissement du four**

Apparaît pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur du four est en marche.

Pour commencer

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

1 Au besoin, appuyez sur POWER (alimentation) pour réactiver l'écran.

2 Sélectionnez la langue souhaitée et touchez NEXT (suivant).

3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date, puis appuyez sur NEXT (suivant).

4 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur NEXT (suivant).

5 Si vous le désirez, modifiez le thème de l'horloge par défaut en parcourant les exemples, puis appuyez sur NEXT (suivant).

6 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur DONE (terminé).

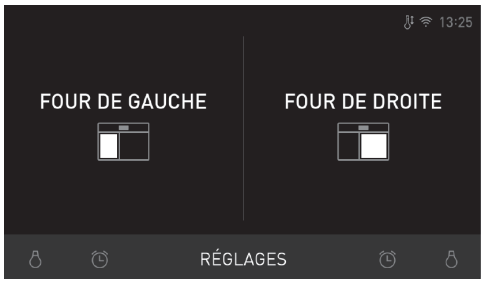
7 Sélectionnez le four de gauche ou le four de droite.

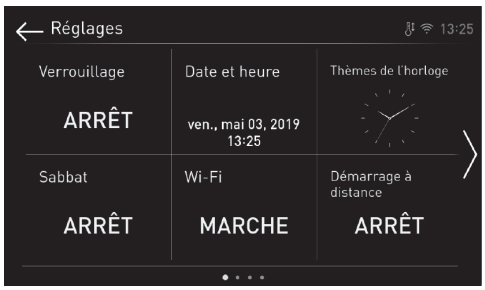
8 L'écran de sélection du mode s'affiche.

Modification des réglages du four

Réglages

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, touchez l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez sur les flèches <> pour naviguer dans le menu des réglages.





Emplacement des réglages

- Page 1 : verrouillage, date et heure, thèmes d'horloge, Sabbat, Wi-Fi, démarrage à distance
- Page 2 : luminosité, affichage, conversion automatique pour la convection, langue, volume, voyant d'alarme de préchauffage
- Page 3 : réglage du thermostat, unités de température, Smart Diagnosis^{MC}, mise à jour du programme, mode Présentation, réinitialisation des données d'usine
- Page 4 : Licence de logiciel libre

Verrouillage

La fonctionnalité de verrouillage empêche automatiquement l'activation de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

- Si la fonctionnalité de verrouillage est activée, tous les modules de la surface de cuisson sont désactivés, à l'exception des brûleurs.

Verrouillage

1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.

2 Appuyez sur Lockout (verrouillage) dans le premier menu des réglages.

3 Lorsque la fonctionnalité de verrouillage est activée, l'icône de verrouillage 🔒 apparaît en haut de l'écran.

Déverrouillage

1. Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque l'option de verrouillage est activée.
2. Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur Unlock (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 Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
2. Appuyez sur Date, puis réglez la date en faisant défiler les nombres.
3. Appuyez sur OK.

Réglage de l'heure

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
2. Appuyez sur Time (heure), puis réglez l'heure et les minutes en faisant défiler les nombres. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique ▦ et saisir les nombres souhaités.
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.

Sélection du thème de l'horloge

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
2. Touchez Clock Themes (thèmes d'horloge) sur le premier écran Settings (réglages) et faites glisser votre doigt sur l'écran pour parcourir les thèmes d'horloge.
3. Sélectionnez un thème d'horloge, puis appuyez sur OK.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés.

Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Si la lumière du four est allumée lorsque le four est mis en mode Sabbat, elle restera allumée. Seuls le mode de cuisson et la température s'affichent à l'écran. La surface de cuisson est désactivée en mode Sabbat, à l'exception des brûleurs à gaz.

Sur les cuisinières à four double, l'un ou l'autre des fours, ou les deux, peuvent être mis en mode Sabbat.

Pour n'utiliser que la surface de cuisson à gaz pendant les Fêtes sans que le four soit allumé, mettez le four en mode Sabbat et réglez le temps de cuisson à 1 minute. Le four s'éteindra après une minute, mais la cuisinière restera en mode Sabbat. L'affichage « Sb » ne change pas lors de l'utilisation des brûleurs à gaz.

Réglage du mode Sabbat

1. Débranchez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
2. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Sabbath (Sabbat) dans le premier menu des réglages.
3. Lisez les instructions au besoin, puis sélectionnez l'un des fours.
4. Réglez la température désirée et le temps de cuisson. Tous les temps de cuisson peuvent être réglés de 1 minute à 73 heures 59 minutes. Si vous n'utilisez qu'un seul four, appuyez sur START (démarrer).
5. Si vous utilisez les deux fours, réglez la température et le temps de cuisson du deuxième four, puis appuyez sur START (démarrer).
6. Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez sur la touche POWER (marche/arrêt) sur l'écran ACL.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbat, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbat, mais le four sera éteint.

Wi-Fi

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

Configuration du Wi-Fi

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Wi-Fi dans le premier menu des réglages.
2. Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.
3. Sélectionnez ON (activer), OFF (désactiver) ou RESET (réinitialiser), puis appuyez sur OK.
4. Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône Wi-Fi s'affiche en haut de l'écran.
5. Sélectionnez RESET (réinitialisation) pour initialiser l'adresse IP.

Démarrage à distance

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que cette fonctionnalité soit disponible.

Réglage du démarrage à distance

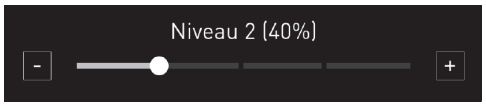
1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier menu des réglages.
2. Sélectionnez On (activer) ou Off (désactiver), puis appuyez sur OK.
3. Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône de démarrage à distance s'affiche en haut de l'écran.

Luminosité

Ajustez la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Brightness (luminosité).
2. Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou -.
3. Appuyez sur OK.



Affichage

Permet de définir la durée avant que l'écran se mette en mode veille.

Deux options peuvent être sélectionnées.

- **ACTIVÉ PENDANT 30 MINUTES** : S'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **MODE NUIT DÉSACTIVÉ** : La fonction s'active de 22 h à 5 h.

Réglage de l'affichage

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Display (affichage).
2. Sélectionnez l'option souhaitée.
3. Appuyez sur OK.

REMARQUE

Si l'écran est réglé sur OFF (arrêt), il s'éteindra au bout de 30 minutes d'inactivité. L'affichage ne peut être utilisé lorsqu'il est en mode inactif. Touchez l'écran ACL pour l'activer.

Conversion automatique pour la convection

Vous n'avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection. La conversion automatique pour 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 Convection Bake (cuisson par convection) et entrez 350 °F. La température sera automatiquement convertie à 325 °F et l'écran affichera la température convertie.

La fonction Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection) est activée par défaut.

Activation ou désactivation de la conversion automatique pour la convection

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection).
2. Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
3. Lorsque la fonctionnalité de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône apparaît en haut de l'écran.

REMARQUE

Si la fonction de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

Sélection de la langue

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

Réglage de la langue

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Language Selection (sélection de la langue).
2. Sélectionnez la langue souhaitée.
3. Appuyez sur OK.

Volume

Réglez le volume des commandes de la surface de cuisson et du four.

Réglage du volume

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Volume.
2. Sélectionnez Mute (sourdine), Low (faible) ou High (élevé).
3. Appuyez sur OK.

Voyant de préchauffage

Lorsque le four atteint la température demandée, le voyant de préchauffage clignote un minimum de cinq fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de préchauffage.

Réglage du voyant de préchauffage

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Preheat Alarm Light (voyant de préchauffage).
2. Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
3. Appuyez sur OK.

Réglage du thermostat

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de régler le thermostat, familiarisez-vous avec votre nouveau four en l'utilisant pendant quelques semaines. Commencez par augmenter ou diminuer le thermostat de 15 °F/8 °C. En fonction des résultats initiaux, réajustez la valeur jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Le thermostat peut être augmenté ou diminué de 35 °F/19 °C.

Réglage du thermostat

1. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Thermostat Adjustment (réglage du thermostat).
2. Il y a une échelle de réglage pour chaque four. 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. Appuyez sur + ou - et maintenez-le enfoncé pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
3. Lorsque le changement désiré apparaît à l'écran au-dessus de la cuisinière, appuyez sur OK.

Unités de température

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en 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 Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Units (unités de température).
2. Sélectionnez °F ou °C.
3. Appuyez sur OK.

Smart Diagnosis[MC]

La fonctionnalité Smart Diagnosis[MC] peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent ou en appelant le soutien technique. Placez le microphone de votre téléphone intelligent près du coin supérieur gauche de l'écran. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section « Fonctions intelligentes » pour obtenir des instructions détaillées.

1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Smart Diagnosis.

2 Appuyez sur START (démarrer) pour lancer la tonalité de diagnostic.

Mise à jour du programme

Une fois que l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, utilisez ce réglage pour rechercher et installer les mises à jour disponibles du programme.

1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Program Update (mise à jour du programme).

2 L'écran affiche les mises à jour disponibles du programme. Suivez les instructions à l'écran pour télécharger et installer la nouvelle version.

Mode Présentation

Le mode Présentation est utilisé uniquement à des fins de présentation en magasin. Sous ce mode, le four ne chauffe pas.

1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Demo Mode (mode Présentation) dans l'écran des réglages.

2 Sélectionnez le mode ON (activé) ou le mode OFF (désactivé).

3 Appuyez sur OK.

REMARQUE

- Lorsque le mode Présentation est activé, l'appareil ne chauffera pas.
- L'icône du mode Présentation du four s'affiche à l'écran si le mode Présentation est activé.

Réinitialisation des données d'usine

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

1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Factory Data Reset (réinitialisation des données d'usine).

2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur RESET (réinitialiser), puis sur OK.

AVERTISSEMENT

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

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 Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis faites glisser accéder au quatrième écran de réglages.

2 Appuyez sur Open Source License (licence de logiciel libre).

Utilisation de la surface de cuisson

Modules de la surface de cuisson

La taille et l'emplacement des brûleurs à gaz varient selon le modèle de la cuisinière.

Les grands brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des activités de cuisson. Les petits brûleurs sont utilisés pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température faible pour une cuisson de longue durée.

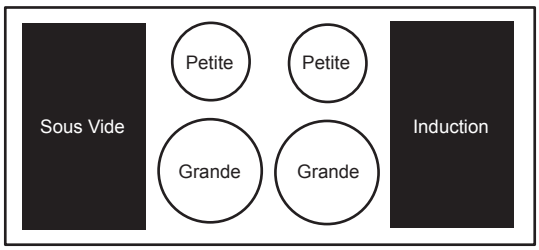
Utilisez le module de plaque pour faire cuire les œufs, les hamburgers, les crêpes et autres aliments.

Le module de cuisson sous vide utilise un bain-marie pour faire cuire les aliments qui ont été scellés sous vide dans des sachets.

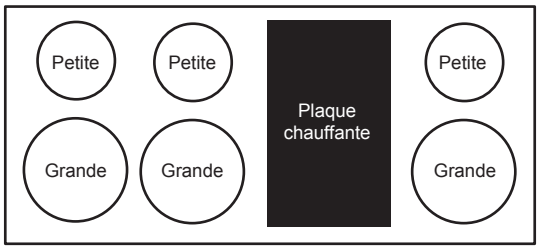
Les éléments à induction utilisent un champ magnétique pour faire chauffer rapidement et efficacement les ustensiles de cuisson et non la surface de cuisson.

Disposition de la surface de cuisson

Modèle : SKSDR480SIS



Modèle : SKSDR480GS



REMARQUE

- L'affichage central ne contrôle pas les modules de la surface de cuisson.

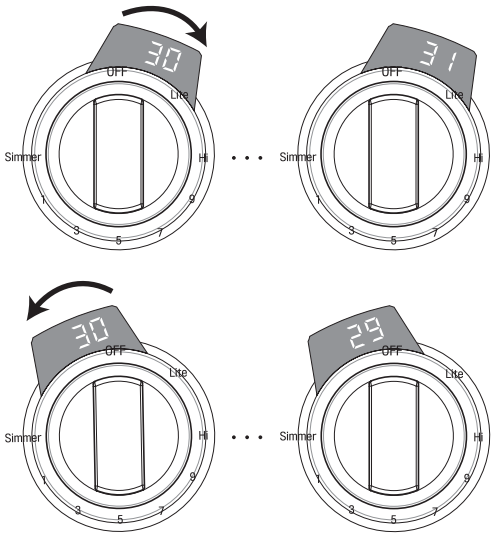
Minuteries de la surface de cuisson

Chaque bouton de commande de la surface de cuisson est muni d'un affichage à DEL situé dans le haut, qui fournit des renseignements tels que le niveau de chaleur, la température ou le temps restant. Les boutons de commande des éléments à gaz et à induction sont dotés d'une fonction de minuterie. Les chiffres des DEL rouges indiquent les niveaux de température, tandis que les chiffres des DEL bleues indiquent le compte à rebours de la minuterie.

Réglage des minuteries de la surface de cuisson

Il est possible de régler une minuterie pour la surface de cuisson uniquement lorsque l'élément est en cours d'utilisation. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'élément soit éteint.

1. Enfoncez le bouton et tournez-le pour allumer l'élément.
2. Réglez une minuterie en tournant l'anneau à DEL situé derrière le bouton. Tournez l'anneau à DEL vers la droite ou vers la gauche et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps.
3. Relâchez l'anneau à DEL lorsque le temps désiré apparaît sur l'affichage du bouton.
4. L'affichage du bouton indique le compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.
5. Pour annuler une minuterie, tournez l'anneau à DEL vers la gauche jusqu'à ce que le chiffre « 1 » s'affiche à l'écran. Ensuite, tournez à nouveau l'anneau à DEL vers la gauche.



Surface de cuisson	Plage de temps
Surface de cuisson à gaz	de 1 min à 12 h
Module de cuisson sous vide	de 1 min à 48 h
Surface de cuisson à induction	de 1 min à 12 h
Plaque chauffante	de 1 min à 12 h

Brûleurs au gaz de surface

Avant l’utilisation

Lisez toutes les instructions avant d’utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

L’emplacement des brûleurs varie en fonction du modèle de la cuisinière.

L’emplacement des brûleurs est indiqué à la section « Utilisation de la surface de cuisson ».

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

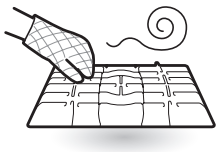
MISE EN GARDE

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

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

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

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



MISE EN GARDE

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

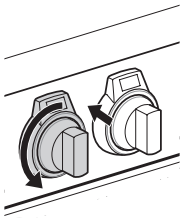
- Ouvrez les fenêtres.
- N’essayez pas d’allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N’utilisez aucun téléphone à l’intérieur de l’appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d’un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur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

REMARQUE

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

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

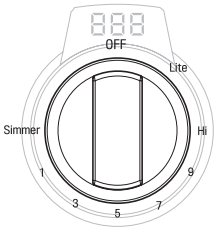
1. Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
2. Placez l’ustensile de cuisson sur la grille.
3. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position **Lite** (faible) jusqu’à ce que les flammes apparaissent.



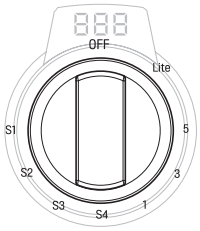
Vous entendrez un clic provenant du système d’allumage par étincelle électrique.

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

Brûleur à gaz de 23 000 BTU



Brûleur à gaz de 15 000 BTU



Pour faire mijoter : S1 à S4

MISE EN GARDE

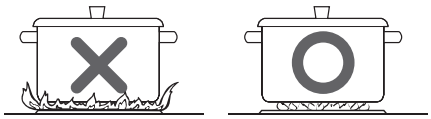
N’essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d’un brûleur lorsqu’un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (S1, S2 et S3), il est normal que les flammes s’éteignent et s’allument de façon périodique.
- Il est normal d’entendre de temps à autre les allumeurs à étincelles pendant l’utilisation du brûleur à gaz. Par mesure de sécurité, les allumeurs à étincelles sont activés si la flamme est soufflée par le vent ou disparaît momentanément.

Ajustement de l’intensité de la flamme

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



MISE EN GARDE

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

REMARQUE

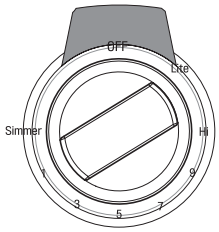
- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d’un taux élevé d’humidité, par exemple lors d’une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.
- Lorsque vous réglez un brûleur de surface à feu vif afin de faire mijoter un plat rapidement, assurez-vous que les flammes restent allumées. Consultez la page 33 pour ajuster les flammes du brûleur, au besoin.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer avec précaution les brûleurs à gaz de votre cuisinière à l’aide d’une allumette. Lors d’une panne de courant, les brûleurs à gaz continueront de fonctionner s’ils étaient déjà en cours d’utilisation.

1 Maintenez une allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.

2 Tournez le bouton de commande à la position **1**.



MISE EN GARDE

Faites preuve d’une extrême prudence en allumant les brûleurs à l’aide d’une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de causer des dommages.

Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz

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

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (petits brûleurs seulement)

- Le mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) n'est accessible qu'avec les petits brûleurs. Pour connaître l'emplacement de vos petits brûleurs, consultez la section « Emplacement des brûleurs ». La fonction de mijotage sur les grands brûleurs permet de chauffer les aliments de façon continue.

Le mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) règle le niveau de chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles prédéfinis. Cela permet aux aliments comme les sauces, le chocolat et la confiture de mijoter plus longtemps sans brûler.

- Les intervalles sans flamme sont prolongés lorsque vous passez de S3 à S1.
- Le réglage de mijotage S4 maintient la flamme allumée en permanence.

REMARQUE

- Il est possible que les brûleurs semblent éteints pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température).
- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Les allumeurs électriques fonctionnent automatiquement de façon périodique pour rallumer les brûleurs.

Utilisation d'un wok

- Il est possible d'utiliser les grandes grilles de brûleur comme grilles de wok.

Les woks à fond plat de 14 po ou moins peuvent être placés directement sur la grille si le fond du wok est assez grand pour reposer à plat sur celle-ci.

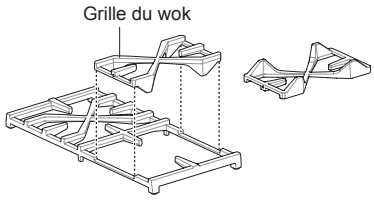
MISE EN GARDE

Si vous vous servez d'un wok à fond rond, utilisez la grille de wok incluse. N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau au-dessus du brûleur ou de la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par une exposition à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles de wok

Les grandes grilles de brûleur peuvent être retournées pour pouvoir utiliser une grande variété de woks à fond rond.

1. Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser les grilles.
2. Retournez la grande grille du brûleur de façon à ce que la grille du wok soit tournée vers le haut.
3. Utilisez un wok à fond rond de 14 po. N'utilisez pas un wok qui ne tient pas solidement sur la grille.



REMARQUE

- N'utilisez pas la grille du wok avec un autre ustensile de cuisson qu'un wok.
- Nettoyez la grille du wok avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants à four, de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs. Ne nettoyez pas la grille à l'aide de la fonctionnalité d'autonettoyage.

MISE EN GARDE

- Éteignez tous les brûleurs et laissez la grille du wok, les grilles des brûleurs et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser ou de retirer la grille du wok.
- La grille du wok retient longtemps la chaleur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la grille du wok. Ne laissez pas la grille du wok sur une autre grille de brûleur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond plat ou de woks de taille inadéquate avec la grille. Ceux-ci pourraient se renverser et causer des blessures.
- N'utilisez pas un wok de plus de 14 po avec la grille. Cela pourrait entraîner une propagation excessive des flammes du brûleur et endommager la surface de cuisson.

Utilisation des grils de la surface de cuisson

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

MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la surface de cuisson sur les brûleurs de surface. L'utilisation du gril de la surface de cuisson sur le brûleur de surface provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Surface de cuisson à induction (disponibles sur certains modèles)

La surface de cuisson à induction utilise un champ électromagnétique pour chauffer directement la casserole et non la surface de cuisson. Tous les ustensiles de cuisson fortement magnétisés peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

La surface de cuisson à induction comporte un élément avant et un élément arrière. La puissance nominale de chaque élément est indiquée ci-dessous;

Niveau	Avant et arrière	Flexible
Mode Boost (renforcement)	3650 W	3650 W
9	2000 W	3300 W

Les voyants à DEL qui se trouvent à l'avant de la surface de cuisson à induction et au-dessus de chaque bouton de commande indiquent le niveau de puissance des éléments pendant la cuisson.

Le mode Boost (renforcement) peut être utilisé pendant 10 minutes, après quoi l'élément est automatiquement réglé au niveau 9.

Avantages de la surface de cuisson à induction

Rapidité et efficacité

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

Surface de cuisson moins chaude

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

Nettoyage facile

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

Détection de la grandeur de la casserole

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

Plus grande rapidité de réaction

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

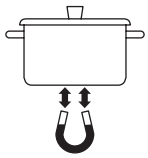
Cuisinière à induction

REMARQUE

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

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

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



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

Types de casseroles à induction

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

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

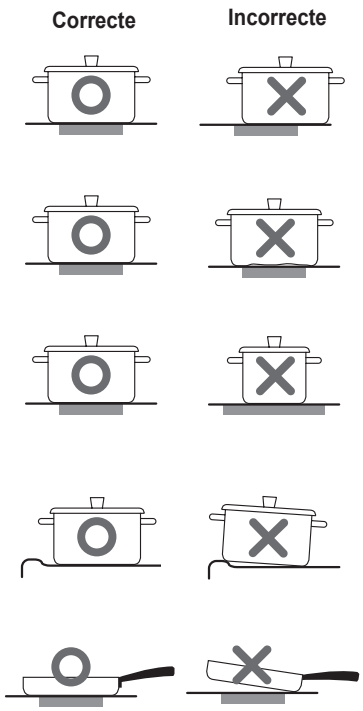
REMARQUE

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

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

Disposition des casseroles

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



- La casserole est bien au centre de la surface de l'élément chauffant.
- La casserole a un fond plat et des côtés droits.
- Le diamètre de la casserole est égal ou supérieur à celui de l'élément de cuisson.
- La casserole repose entièrement à plat sur la surface de cuisson.
- La casserole est bien équilibrée.

Brûleur	Casserole ronde (diamètre)	Casserole rectangulaire (W x L)
Avant	$5^{1}/_{2}$ po à 7 po (14 cm à 18 cm)	7 po X $8^{11}/_{16}$ po (18 X 22 cm)
Arrière	$5^{1}/_{2}$ po à 7 po (14 cm à 18 cm)	7 po X $8^{11}/_{16}$ po (18 X 22 cm
Flexible	7 po à $8^{11}/_{16}$ po (18 cm à 22 cm)	$14^{3}/_{16}$ po X $8^{11}/_{16}$ po (36 X 22 cm)

REMARQUE

- Le capteur détecte le diamètre de la poêle en mesurant la surface qui entre en contact avec l'élément de cuisson.
- La base des poêles pourrait être trop petite pour le brûleur, et ce, même si le diamètre supérieur est suffisamment grand.

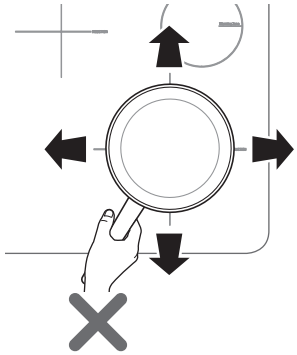
Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson

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

REMARQUE

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

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



Capteurs de casseroles

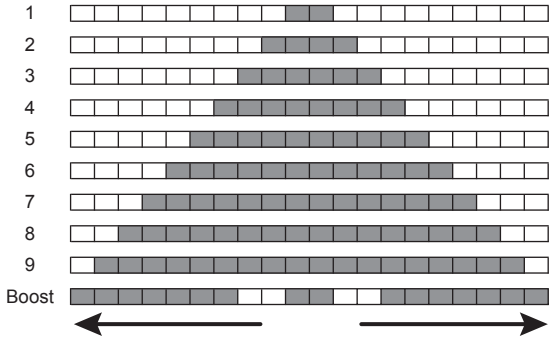
Les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson exigent que certaines conditions soient respectées pour que les éléments de cuisson puissent fonctionner.

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

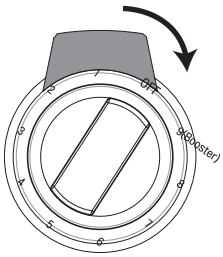
Si le problème n'est pas corrigé, l'élément de cuisson affecté se désactivera automatiquement dans les 30 secondes.

Réglage des commandes de la surface de cuisson

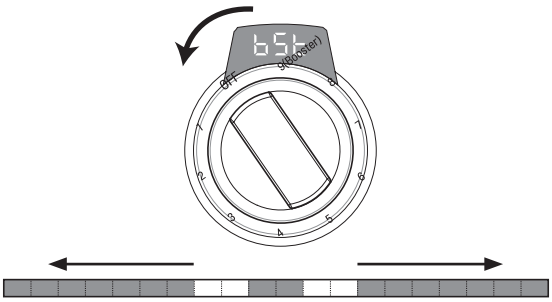
- **Barre DEL des éléments de cuisson**
  Des barres à DEL se trouvent à l'avant de la surface de cuisson à induction. Les anneaux à DEL situés sur les boutons de commande indiquent également le niveau de puissance des éléments en cours d'utilisation.



- **Réglages des niveaux de puissance disponibles**
  Les barres à DEL affichent le réglage du niveau de puissance de l'élément, allant de 1 à 9 jusqu'à Boost (renforcement). Vous pouvez ajuster le réglage par intervalles d'un niveau de puissance, de 1 à Boost (renforcement).
  Pour sélectionner le niveau 9, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à 9.



- **Niveau de puissance Boost (renforcement)**
  Pour activer le mode Boost (renforcement), tournez le bouton dans le sens antihoraire pour le faire passer de Off (éteint) à 9. Le mode Boost (renforcement) peut uniquement être sélectionné immédiatement après l'activation d'un élément de cuisson. Lorsque l'élément de cuisson est réglé au mode Boost (renforcement), la barre à DEL clignote. Ce mode peut être utilisé pendant un maximum de 10 minutes. Après 10 minutes, l'élément de cuisson retourne automatique au niveau 9. Lorsque le mode Boost (renforcement) est réglé sur un élément à induction, l'activation de l'autre élément annule le mode Boost (renforcement) sur le premier élément.



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

Indicateur de surface chaude

Le témoin indicateur de surface chaude reste allumé tant qu'une zone de la surface de cuisson est trop chaude au toucher.

Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 120 °F(50 °C).

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

Utilisation des éléments de cuisson

MISE EN GARDE

Avant la cuisson

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

Pendant la cuisson

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

Après la cuisson

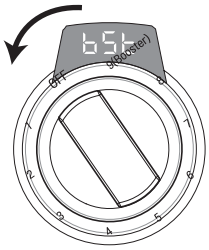
- Une fois la cuisson terminée, fermez l'élément de cuisson à induction à l'aide de la commande. N'appuyez pas sur le capteur de la lèchefrite.

Mettre les éléments de cuisson sous tension

1 Appuyez sur le bouton de l'élément.

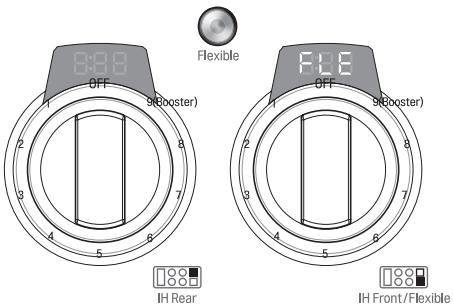
2 Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité. Vous entendrez une brève tonalité et vous verrez le réglage actuel s'afficher dans la barre DEL de l'élément.

3 Pour activer le mode Boost (renforcement), tournez directement le bouton pour le faire passer de Off (éteint) à 9 (renforcement).
Les deux éléments à induction ne peuvent pas être réglés simultanément au mode Boost (renforcement).



Mode Flexible

Utilisez le mode Flexible pour les ustensiles de cuisson qui sont trop grands pour tenir sur un seul élément. Pour activer le mode Flexible, appuyez sur le bouton Flexible situé entre les deux boutons de commande.



Les deux capteurs d'éléments de cuisson sont activés en mode Flexible. Lorsque des ustensiles de cuisson plus grands sont placés sur la surface de cuisson, les deux éléments fonctionnent simultanément.

Utilisation du mode Flexible

- Seul le bouton de commande de droite est utilisé en mode Flexible.

1 Placez les ustensiles de cuisson appropriés sur la surface de cuisson à induction.

2 Touchez le bouton Flexible situé entre les boutons de commande des éléments à induction et les voyants « FLE », sur le bouton à DEL de droite.

3 Tournez le bouton de droite et réglez le niveau de puissance. L'anneau à DEL indique le niveau de puissance.

Pour désactiver le mode Flexible, tournez le bouton de droite dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF (désactivé).

Réglage recommandé pour la surface de cuisson

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

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

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

Utilisation	Recommandée du réglage
9 Boost (renforcement)	• Utilisez ce réglage pour faire chauffer une grande quantité d'aliments ou pour faire bouillir de grands chaudrons d'eau.
8	• Amener un liquide à ébullition. • Commencer la cuisson.
7	• Maintenir une ébullition rapide, faire frire, faire frire des aliments gras. • Faire rapidement revenir ou saisir les aliments. • Biftecks, escalopes, viandes grillées.
5-6	• Maintenir une ébullition lente. • Frire ou faire revenir des aliments. • Faire cuire des soupes et des sauces. • Œufs et crêpes.
2-4	• Faire mijoter des aliments ou faire cuire à la vapeur. • Faire mijoter.
1	• Garder les aliments au chaud. • Faire fondre le chocolat ou le beurre. • Faire mijoter.

Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson à induction pourrait faire diminuer le temps de préchauffage requis comparativement au temps de préchauffage requis pour une cuisinière à serpentin radiant ou une cuisinière à gaz.
Ne pas utiliser le réglage le plus élevé pour préchauffer des ustensiles de cuisson qui ne contiennent pas de nourriture. Les ustensiles de cuisson transféreront trop de chaleur à la surface de cuisson, qui s'éteindra alors automatiquement pour éviter tout dommage. Comme la surface se réchauffe lentement, les ustensiles en fonte peuvent être préchauffés à un réglage élevé même s'ils ne contiennent pas de nourriture, mais uniquement pendant un maximum de deux minutes. Réduisez ensuite l'intensité du feu avant d'ajouter de la nourriture. Surveillez attentivement tous les aliments qui cuisent sur la surface de cuisson ou dans le four, et jusqu'à ce que tous les processus de cuisson soient terminés.

MISE EN GARDE

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

Si la surface de cuisson à induction surchauffe, elle abaisse automatiquement son niveau de chaleur ou s'éteint automatiquement pour prévenir tout dommage.
Si la surface de cuisson à induction s'éteint, éteignez les brûleurs, puis choisissez un niveau de chaleur moins élevé.

Réglez le niveau de puissance à 7 lorsque vous préchauffez de gros ustensiles de cuisson comme une plaque chauffante.

Bruits pendant l'utilisation de la surface de cuisson à induction

Les processus électroniques associés à la cuisson à induction peuvent créer des bruits de fond. Vous pourriez entendre un léger bourdonnement lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ces bruits font partie du processus de cuisson à induction et sont considérés comme normaux.
Certaines casseroles émettront un bourdonnement, tout dépendant du matériau qui compose la base. Le bourdonnement pourrait être plus fort si le contenu de la casserole est froid. À mesure que la casserole chauffera, le bruit diminuera. Le bruit diminuera également si vous diminuez la puissance.

REMARQUE

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

Contrôle de la puissance

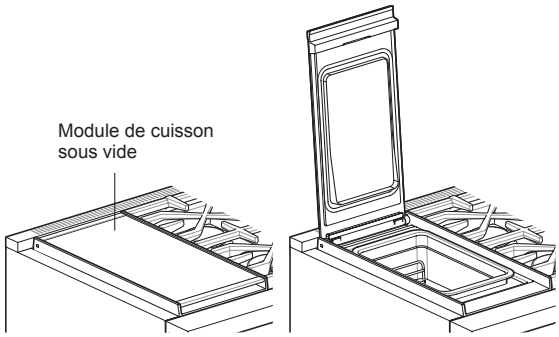
Les zones de cuisson à induction, composées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent fournir qu'un certain niveau de puissance.
Le mode Boost (renforcement) ne peut pas être utilisé lorsque les deux éléments à induction sont utilisés.

REMARQUE

- Si la chaleur combinée du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée, la puissance aux brûleurs de surface à induction est réduite pour éviter d'endommager le produit.
- Si la surface de cuisson à induction surchauffe, elle abaisse automatiquement son niveau de chaleur ou s'éteint automatiquement pour prévenir tout dommage.
- Les deux éléments de la surface de cuisson à induction ne peuvent pas être réglés simultanément au mode Boost (renforcement).

Mode de cuisson sous vide (disponibles sur certains modèles)

La cuisson sous vide utilise un bain-marie 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 avant d'être placés dans le bain-marie.



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.

Plus sain

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

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.

Scellage sous vide

Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un appareil de scellage sous vide ainsi que des sachets en plastique de qualité alimentaire conçus pour la cuisson sous vide.

1. Assaisonnez les aliments au goût et scellez-les sous vide dans un sachet en plastique.
2. Vérifiez que le sachet est complètement scellé et étanche.

REMARQUE

- N'essayez pas d'emballer des objets comportant des arrêtes coupantes qui pourraient pénétrer dans le plastique et le déchirer, comme des arêtes de poisson ou des coquilles dures.

Utilisation du module de cuisson sous vide

1. Ouvrez le couvercle du module de cuisson sous vide et retirez le bain-marie.
2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou de débris au fond du bain-marie et à l'intérieur du module. Nettoyez le bain-marie et le module au besoin.
3. Remplissez le bain-marie jusqu'à ce que le niveau d'eau soit situé entre les lignes de remplissage minimal et maximal.
4. Placez le bain-marie rempli dans le module de cuisson sous vide, puis placez la grille dans le bain.
5. Fermez complètement le couvercle du module.
6. Tournez le bouton Sous Vide Temp (température du module de cuisson sous vide) pour régler la température de cuisson désirée.
7. Tournez le bouton Sous Vide Timer (minuterie du module de cuisson sous vide) pour régler la durée de cuisson désirée.
8. En cas de préchauffage : Lorsque l'alarme de préchauffage retentit, ouvrez le couvercle du module de cuisson sous vide et placez les sachets d'aliments scellés sur la grille dans le bain-marie.
9. Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle du module de cuisson sous vide et retirez les sachets d'aliments à l'aide de pinces.
10. Remettez les boutons Temp en position OFF (arrêt).
11. Laissez refroidir le bain-marie, puis retirez le bain et videz l'eau.

⚠ MISE EN GARDE

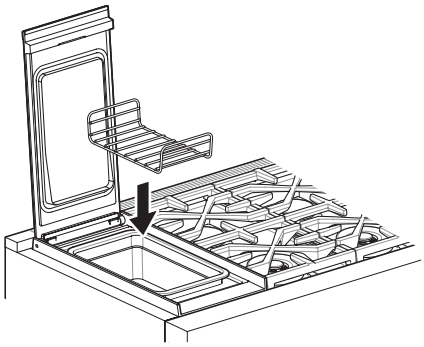
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, faites attention à la vapeur et à l'eau chaude condensée qui pourraient s'échapper ou tomber. Vous pourriez subir des brûlures.
- N'oubliez pas de remettre le bouton Sous Vide Temp (température du module de cuisson sous vide) en position OFF (arrêt) après l'utilisation.
- Lorsque le couvercle est ouvert après la cuisson sous vide, il est possible que de la vapeur se condense et tombe dans le module. Une fois le module refroidi, essuyez toute humidité avec une serviette sèche.
- Les aliments crus ou non pasteurisés ne doivent jamais être servis à des personnes immunodéficientes. Pour des raisons de sécurité, l'US Food Code recommande que les aliments ne soient pas conservés entre 41 °F/5 °C et 135 °F/57 °C pendant plus de 4 heures.

REMARQUE

- S'il n'y a pas d'eau dans le bain-marie, l'alarme retentit et le code « HS » apparaît sur l'affichage du bouton.

Utilisation de la grille

Utilisez toujours la grille lorsque vous cuisinez avec le module de cuisson sous vide. La grille empêche les aliments de reposer au fond du bain-marie, ce qui pourrait les faire cuire de façon inégale. Installez la grille en orientant les poignées vers le haut, comme dans l'illustration.



Cuisson sans préchauffage

Pour utiliser le module de cuisson sous vide sans préchauffage, suivez les instructions précédentes de la section « Utilisation du module de cuisson sous vide », mais placez les sachets d'aliments scellés sur la grille, dans le bain-marie, comme il est indiqué à l'étape 4. Ne tenez pas compte de l'alarme de préchauffage.

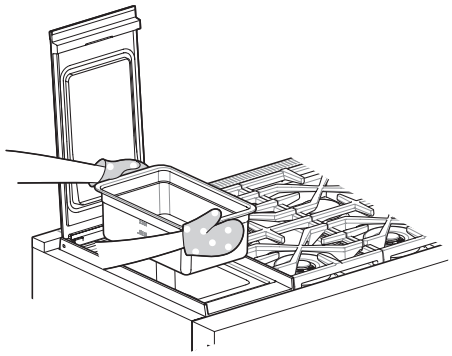
Conseils pour la cuisson sous vide

- Assurez-vous d'immerger complètement les sachets d'aliments dans le bain-marie. S'ils ne s'immergent pas seuls, utilisez une assiette ou un bol à l'épreuve de la chaleur pour les pousser vers le bas pendant la cuisson.
- Couvrez le bain-marie pour accélérer le préchauffage et la cuisson.
- L'ajout d'une huile parfumée à l'intérieur du sachet, comme de l'huile d'olive extra vierge, peut rehausser les résultats. Cet ajout d'un corps gras crée un isolant qui permet de conserver l'humidité des coupes de viande plus maigres, et peut également être utilisé dans la sauce pour accompagner l'aliment en question.
- En règle générale, les coupes de viande plus maigres, la volaille, le poisson et les fruits de mer prennent moins de temps à cuire. Les coupes moins tendres prennent plus de temps à cuire. La taille et la quantité d'aliments à cuire influencent également le temps de cuisson et la température requise.
- La texture des aliments cuits sous vide peut être différente de ce à quoi vous vous attendez. Cette texture n'est pas mauvaise, elle est simplement différente. Les aliments seront toujours plus juteux et tendres qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles.
- Rappelez-vous que les aliments plus gros ou plus lourds élèveront le niveau d'eau lorsqu'ils seront placés dans le bain-marie. Les premières fois, il sera peut-être nécessaire de vérifier le niveau d'eau en plaçant brièvement le sachet d'aliments dans le bain avant de le faire chauffer.

- Pour des temps de cuisson plus longs, il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau dans le bain-marie pendant la cuisson pour maintenir le niveau d'eau au-dessus de la ligne de remplissage minimal.
- Les sachets en plastique destinés au scellage sous vide des aliments ne présentent aucun danger pour la cuisson des aliments. Recherchez des sachets sans BPA et conçus pour la cuisson.
- Les sachets scellés sous vide représentent un environnement anaérobie (sans oxygène). Pour prévenir la formation de bactéries anaérobies dans les sachets, gardez les sachets scellés au réfrigérateur avant et après la cuisson. Si vous faites cuire des sachets pour une consommation ultérieure, plongez-les dans de l'eau glacée tout de suite après la cuisson pour faire baisser rapidement la température, puis conservez-les au réfrigérateur ou au congélateur.
- Comme pour tout aliment périssable, évitez de laisser les aliments scellés sous vide dans la zone de danger mentionnée par l'USDA (de 40 °F à 140 °F ou de 4 °C à 60 °C) pendant une longue période. En outre, assurez-vous que les aliments atteignent une température interne sécuritaire pour la consommation.
- L'une des principales causes de maladies d'origine alimentaire est la mauvaise conservation des aliments cuits. Des bactéries peuvent être réintroduites dans les aliments lors de l'utilisation du réfrigérateur pour refroidir des aliments chauds. Conservez les restes dans de petits contenants peu profonds, qui se refroidissent plus rapidement et qui permettent aux aliments de revenir à la température ambiante avant d'être réfrigérés.
- N'essayez pas de sceller sous vide les aliments qui sont chauds, congelés ou très liquides. L'appareil de scellage sous vide ne sera pas en mesure de bien sceller ces aliments.
- Pour obtenir des résultats optimaux, scellez les aliments en portions individuelles et en une seule couche. Les aliments cuisent ainsi plus rapidement et sont moins susceptibles de se retrouver dans la zone dangereuse précisée par l'USDA.
- Ne surchargez pas le bain-marie. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau entre les aliments et les parois du bain-marie.

Déplacement du bain-marie du module de cuisson sous vide

Certains utilisateurs pourraient trouver qu'il est plus pratique de placer le bain vide dans le module de cuisson sous vide avant de le remplir d'eau pour la cuisson. Après la cuisson, laissez refroidir le bain-marie, puis enlevez l'eau à l'aide d'une grande tasse à mesurer jusqu'à ce qu'il soit suffisamment léger pour pouvoir être facilement retiré. Si vous utilisez cette méthode, assurez-vous de ne pas renverser d'eau dans la cavité de cuisson sous vide avant ou après la cuisson.



MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le bain-marie avant qu'il soit complètement refroidi. L'eau chaude peut vous ébouillanter ou se renverser, et le bain chaud peut endommager le comptoir.
- Utilisez des pinces robustes pour placer les sachets dans le bain-marie ou pour les retirer. Ne faites pas ceci à mains nues.
- La surface de la cuisinière peut devenir chaude lors de la cuisson sous vide.
- Si vous devez déplacer le bain-marie pendant que la surface de cuisson est utilisée, utilisez des gants de cuisine et veillez à ne pas toucher les ustensiles de cuisson chauds ou la surface de cuisson chaude.
- Ne renversez pas d'eau sur la surface de cuisson ou dans la cavité de cuisson sous vide.

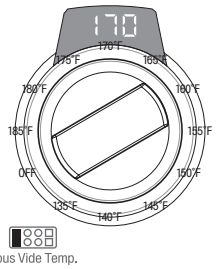
Réglage de la température de cuisson sous vide

Réglez la température de cuisson sous vide avant de régler le temps de cuisson. Sélectionnez l'une des températures par défaut en tournant le bouton de commande.

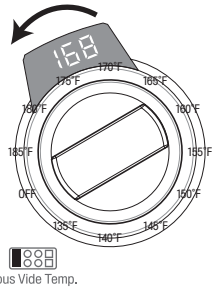
Pour choisir une température située entre les valeurs par défaut, tournez le bouton à la température par défaut la plus proche. Tournez ensuite l'anneau à DEL situé derrière le bouton vers la gauche ou vers la droite à plusieurs reprises, afin d'augmenter ou de diminuer la température par intervalles de 1 degré. La plage de températures possibles est de 120 °F à 200 °F (49 °C à 93 °C).

Par exemple, pour régler la température à 168 °F :

1 Placez le bouton à 170 °F. L'affichage indique 170 °F.



2 Tournez deux fois l'anneau à DEL dans le sens antihoraire jusqu'à 168 °F.



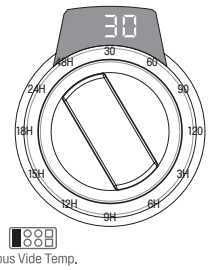
Réglage du temps de cuisson sous vide

Tournez le bouton de commande afin de choisir l'un des temps de cuisson par défaut.

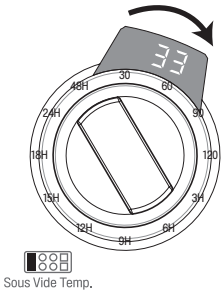
Pour choisir une durée située entre les valeurs par défaut, tournez le bouton à la durée par défaut la plus proche. Tournez ensuite l'anneau à DEL situé derrière le bouton vers la gauche ou vers la droite à plusieurs reprises, afin d'augmenter ou de diminuer le temps par intervalles de 1 minute. La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 48 heures.

Par exemple, pour régler le temps à 33 minutes :

1 Placez le bouton à 30 min. L'affichage indique 30 min.



2 Tournez trois fois l'anneau à DEL dans le sens horaire jusqu'à 33 minutes.



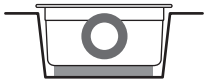
Assemblage du bain-marie

- L'emplacement du bain-marie est important pour que le capteur du module de cuisson sous vide puisse détecter la température de l'eau dans le bain et chauffer l'eau correctement.
- Pour éviter d'endommager le couvercle du module de cuisson sous vide, assurez-vous d'installer correctement le bain-marie avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou de débris dans la cavité du module de cuisson sous vide et le fond du bain-marie. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un mauvais fonctionnement de l'élément chauffant ou un incendie.

Correct

- Le bain-marie est correctement centré sur la surface de l'élément chauffant.

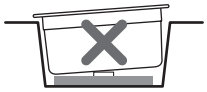
- Utilisez le bain-marie fourni avec le produit.



- La surface de l'élément chauffant ou le fond du bain-marie doivent être exempts de débris ou d'eau.

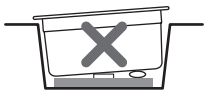
Incorrect

- Le fond du bain-marie n'est pas complètement en contact avec l'élément chauffant.



- Utilisation d'un bain-marie provenant d'une autre compagnie.

- Débris ou eau entre le bain-marie et l'élément chauffant.



Remplissage du bain-marie

- N'utilisez que de l'eau propre dans le bain-marie.
- Après usage, videz le bain-marie et nettoyez-le avant la prochaine utilisation.
- Ne réutilisez pas l'eau après la cuisson. Cela pourrait vous rendre malade.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, remplissez le bain-marie d'eau à 68 °F (20 °C) et gardez le niveau d'eau entre les lignes de remplissage minimal et maximal même après l'ajout de nourriture.
- La nourriture doit être complètement immergée dans l'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.
- Si le sachet d'aliments flotte dans l'eau, placez un plat ou des poids de cuisson dessus.

REMARQUE

- Assurez-vous que le module de cuisson sous vide et l'extérieur du bain-marie sont exempts d'eau et de débris lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Si nécessaire, nettoyez-les et asséchez-les avant de les utiliser.
- Assurez-vous de ne pas renverser d'eau dans le produit lors du chargement du bain-marie.

Guide de cuisson sous vide

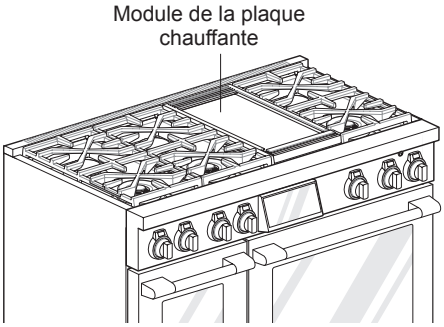
Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs; chaque type d'aliment à cuire est différent en nature et en consistance. Lorsque vous faites cuire des aliments congelés, augmentez le temps de cuisson. Consultez un livre de cuisson sous vide ou un guide en ligne pour obtenir plus de détails.

Aliment		Température de l'eau (°F)	Temps (minutes)
Steak (1 à 1,5 po), Faux-filet, contre-filet, Bifteck d'aloyau, gros filet	Moyen	135	120-180
	Bien cuit	158	45-180
Porc (1 à 2 po) Côtelettes désossées	Mi-saignant	140	60-150
	Moyen bien cuit	149	60-150
Poulet (1 à 1,5 po) Poitrine désossée	Tendre	140	90-180
	Ferme	149	60-180
Légumes	Racine	185	60-240
	Tendre		20-60
Poisson (1 à 1,5 po) Filet, steak	Moyen bien cuit	140	40-90
Œufs, catégorie A gros Entier, en coquille	À la coque	167	15-30
	Dur	167	45-90

Plaque chauffante à gaz intégré (disponibles sur certains modèles)

Utilisez la plaque chauffante intégrée au lieu d'une casserole pour divers aliments comme les œufs, les hamburgers et les crêpes.

Nettoyez et séchez soigneusement la plaque chauffante avant la première utilisation afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication.

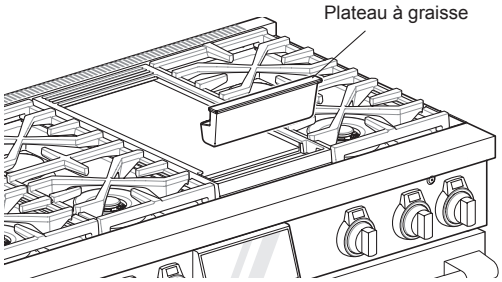


Plateau à graisse de la plaque chauffante

Assurez-vous d'installer le plateau à graisse fourni avant d'utiliser la plaque chauffante.

Le plateau à graisse doit être retiré et nettoyé après chaque utilisation.

- Laissez refroidir le plateau avant de l'enlever.



Utilisation de la plaque chauffante

1. Tournez le bouton de la plaque chauffante pour régler la température de cuisson désirée. La plage de températures possibles est de 200 °F à 450 °F (93 °C à 232 °C).
2. Attendez que le signal sonore de préchauffage se fasse entendre avant de placer les aliments sur la plaque chauffante. La plaque chauffante possède un revêtement antiadhésif. Utilisez de l'huile ou du beurre pour empêcher les aliments comme les œufs, les crêpes, le pain ou le poisson de coller.
3. Tournez le bouton à la position OFF (éteint) après la cuisson.

REMARQUE

- Il est normal que la plaque se décolore au fil du temps.
- Pour éviter les éclaboussures, épongez l'humidité des aliments avec un essuie-tout avant de les faire griller.

MISE EN GARDE

- Attendez que la surface de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies avant de toucher la plaque chauffante.
  La plaque chauffante peut devenir très chaude lorsque la surface de cuisson, le four ou le grilloir sont utilisés.

REMARQUES IMPORTANTES

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras, car la graisse risque de couler.
- La plaque chauffante peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque chauffante. N'utilisez pas la plaque chauffante en guise de planche à découper.
- Ne déposez pas et ne rangez pas d'objets sur la plaque chauffante. La plaque de cuisson peut devenir chaude lorsque la surface de cuisson ou le four sont utilisés.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des enduits à cuisson antiadhésifs et de l'huile de maïs avec la plaque chauffante. Leur forte teneur en sucre peut rendre leur élimination difficile après la cuisson.

Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson

Utilisez le bouton de commande et l'anneau à DEL pour régler la température et le temps de cuisson de la plaque de cuisson.

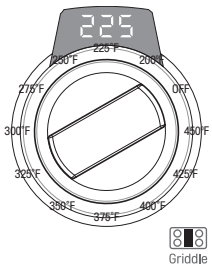
La température peut être réglée de 200 °F à 450 °F (93 °C à 232 °C) par tranche de 25 degrés.

Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes; il peut toutefois être réglé de 1 minute à 12 heures par tranche de 1 minute.

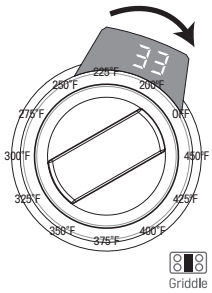
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, mais la plaque reste allumée.

Par exemple, pour régler la température à 225 °F et le temps de cuisson à 33 minutes.

1 Tournez le bouton pour sélectionner 225 °F. L'affichage indique 225 °F.



2 Tournez l'anneau à DEL 3 fois dans le sens horaire pour régler le temps de cuisson à 33 minutes. Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps de cuisson, tournez l'anneau à DEL et maintenez-le enfoncé.



Pour la plupart des aliments, il est idéal d'utiliser une plaque préchauffée. Utilisez le tableau ci-dessous comme guide et ajustez selon vos préférences. Préchauffez la plaque pendant environ 10 minutes à 450 °F (232 °C) avant de faire cuire les aliments.

Recommandations pour la cuisson sur la plaque

Aliments	Réglage
Œufs	325 °F - 350 °F (160 °C - 180 °C)
Bacon, saucisses à déjeuner	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Sandwichs grillés	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Poitrines de poulet désossées	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400 °F - 425 °F (200 °C - 220 °C)
Galettes de bœuf haché de 6 oz	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Hot dogs	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Crêpes, pain doré	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque parce que celle-ci conserve la chaleur.

Utilisation du four

Avant d’utiliser le four

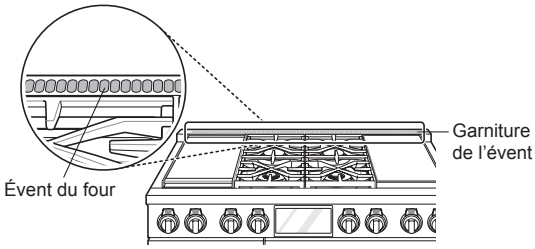
REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson, les éléments s’éteignent. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.
- Après avoir utilisé la fonction de vapeur, videz l’eau du réservoir et nettoyez-le ainsi que la cavité du four. Asséchez la cavité du four.

Évent du four

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

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



MISE EN GARDE

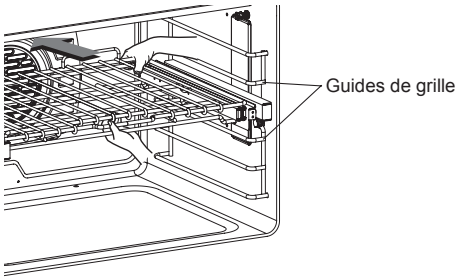
- **Les rebords des évents de la cuisinière et la garniture des évents sont coupants et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.** Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

Utilisation des grilles du four

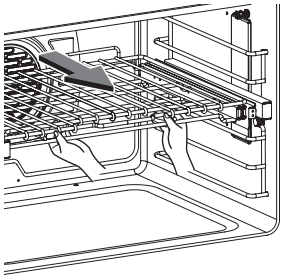
Les grilles sont dotées d’un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

Installation des grilles coulissantes

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



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.

MISE EN GARDE

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

Accessoires du four de droite

Lèchefrite et son gril

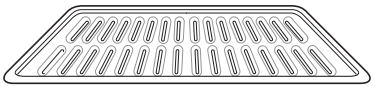
Utilisez une lèchefrite et un gril pour préparer les viandes pour le rôtissage par convection, le rôtissage rapidheat et la grillade.

La lèchefrite récupère la graisse et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

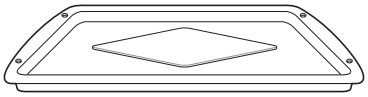
1 Placez la grille dans le four.

2 Placez le gril dans la lèchefrite avec les évents relevés pointant vers le bas.

3 Placez la lèchefrite et le gril sur la grille du four.



Gril



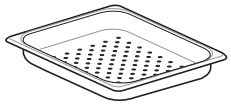
Lèchefrite

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer 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 projections, la fumée et les flambées.
- Ne faites pas griller la viande trop proche de la flamme du brûleur. Enlevez l'excès de gras de la viande avant de la faire cuire.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur le gril.

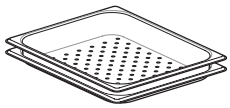
Accessoires pour le four de gauche

Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à la vapeur, servez-vous des plateaux de vapeur imbriqués pour obtenir les meilleurs résultats.



Plateau perforé 1 ch.

Plateau plein 1 ch.



Plateaux imbriqués

Utilisation des plateaux de vapeur

1 Placez les aliments sur le plateau perforé.

2 Insérez le plateau perforé dans les guides de la grille souhaités dans le four, puis glissez-le dans la cavité jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Afin d'éviter de renverser des aliments, assurez-vous que les bords du plateau plein sont bien placés sur les guides de la grille.

3 Insérez le plateau plein dans les guides de la grille, juste en dessous du plateau perforé, et glissez-le dans la cavité.

REMARQUE

- N'utilisez les plateaux de vapeur que pour la cuisson à la vapeur.
- N'utilisez pas pour la cuisson et le rôtissage.

Refroidissement du four

L'icône de refroidissement du four apparaît 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 270 °F (130 °C).

Minuterie

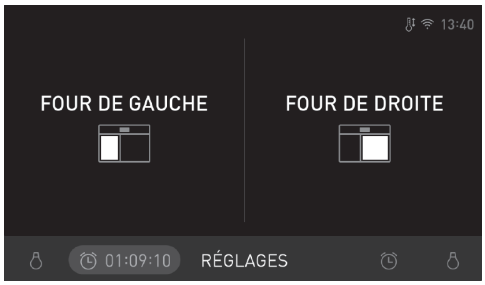
Les minuteries du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuteries de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et « Minuteur terminé » s'affiche à l'écran.

Réglage de la minuterie

1 Touchez l'une ou l'autre des icônes d'horloge situées en bas de l'écran.

2 Faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse à l'écran, puis appuyez sur OK.

3 Le temps restant apparaît 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.

2 Pour annuler la minuterie, appuyez sur Reset (réinitialisation) ( ) dans la fenêtre contextuelle, puis appuyez sur OK.

3 Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse, puis appuyez sur OK.

4 Le temps restant est ajusté.

Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats mijotés.

Le four peut être programmé pour la cuisson à n'importe quelle température, de 170 °F (80 °C) à 450 °F (230 °C) pour le four de gauche et de 170 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C) pour le four de droite. La température par défaut est 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction Cuisson

1 Sélectionnez le four désiré à l'écran, puis sélectionnez Bake (cuire) sur l'écran du mode de cuisson.

2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique pour inscrire les chiffres directement.

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 touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

4 Appuyez sur **Start** (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 enlevez les aliments.

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

Modification des paramètres de cuisson

1. Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher 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 **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

1. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Lorsque la cuisson est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

REMARQUE

Le fond du four possède un revêtement de porcelaine émaillée. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium sur la grille placée 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 de porcelaine et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

Modes de convection

La cuisson par convection et le rôtissage par convection utilisent un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Ce procédé améliore la distribution de la chaleur et offre une cuisson uniforme et d'excellents résultats, qu'il s'agisse de cuisson sur une ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à n'importe quelle température, de 300 °F (150 °C) à 450 °F (230 °C) pour le four de gauche et de 300 °F (150 °C) à 550 °F (285 °C) pour le four de droite. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Cuisson par convection

1. Sélectionnez le four désiré à l'écran, puis sélectionnez Convection Bake (cuisson par convection) ou Convection Roast (rôtissage par convection) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique ▦ pour inscrire les chiffres directement.
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 touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
4. Appuyez sur **Start** (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 enlevez les aliments.

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

Modification des paramètres de cuisson

1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher 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 **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

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

Conseils relatifs à la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque la cuisson par convection est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

Rôtissage par convection

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

RapidHeat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat)

La fonction de Rôtissage RapidHeat 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 produit des plats plus croustillants et contribue à réduire le temps de cuisson. Le Rôtissage RapidHeat est particulièrement adéquat pour une volaille de taille moyenne.

La fonction de Rôtissage RapidHeat+, pour le four de gauche seulement, utilise de la vapeur pour rôtir la volaille plus rapidement que la fonction Rapidheat Roast normale.

REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 50 à 60 minutes pour le four de gauche et de 60 à 70 minutes pour le four de droite pour un poulet entier de 3,3 lb.
- Ajustez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 3 pour le four de gauche et la position 2 pour le four de droite.
- Le RapidHeat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat(+)) 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 RapidHeat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat(+)) est activée.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- 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.

Réglage de la fonction de RapidHeat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat(+))

1 Sélectionnez le four souhaité à l'écran, puis touchez **RapidHeat Roast(+)** (Rôtissage RapidHeat(+)).

2 Appuyez sur **Start** (démarrer).

3 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 paramètres de cuisson

1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher 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 **Start** (démarrer).

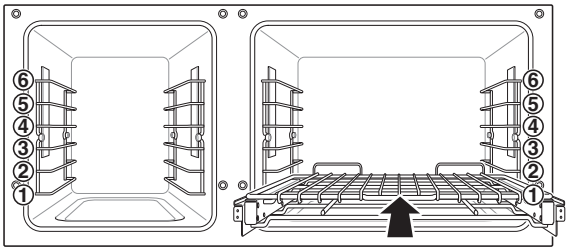
Pour arrêter la cuisson

1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

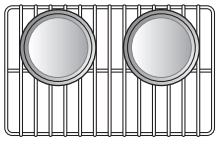
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

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

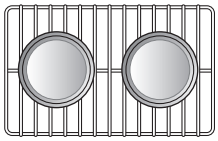
Placement des grilles et plats



Guide pour grilles multiples

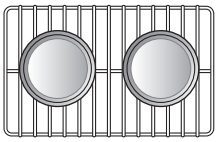


Grille
(Position 2)



Grille
(Position 4)

Cuisson à une grille



Grille

Guide pour cuisson

Aliment		Position de la grille	
		Four de gauche	Four de droite
Gâteaux	• Gâteaux étagés	3	3
	• Gâteaux Bundt (savarin)	3	3
Biscuits	• Au sucre	4	3
	• Aux pépites de chocolat	4	3
	• Brownie (Carrés au chocolat)	3	3
Pizza	• Fraîche	4	4
	• Congelée	4	3
Croûte à tarte	• Maison	3	3
	• Réfrigérateur	3	3
Pain	• Pâte à biscuit en boîte	3	3
	• Pâte à biscuit maison	3	3
	• Muffins	3	3
Desserts	• Croustades ou pavés aux fruits, maison	3	3
	• Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	3	3

Guide pour rôtissage

Aliment			Position de la grille	
			Four de gauche	Four de droite
Bœuf	Côte	Saignant	2	2
		À point	2	2
		Bien cuit	2	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2	2
		À point	2	2
		Bien cuit	2	2
	Filet de bœuf	Saignant	2	2
		À point	2	2
Porc	Côte		2	2
	Désossé, surlonge		2	2
	Jambon, cuit		2	2
Volaille	Poulet entier		2	2
	Morceaux de poulet		4	4
	Dinde		2	2

Broil (Grillage)

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

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

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite et un gril. Consultez la page suivante.

Réglage de la fonction de gril

1. Sélectionnez le four désiré sur l'écran et touchez **Broil** (gril) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. La porte du four doit être fermée pour utiliser la fonction de gril.
4. Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
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. Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour l'annuler en tout temps ou quand la cuisson est terminée.

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.

Modification des paramètres de grillage

1. Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
2. Choisissez les réglages.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter le grillage

1. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

- Ce four a été conçu pour utiliser la fonction de gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne peut pas s'activer, et un message contextuel apparaîtra à l'écran.
  Si la porte reste ouverte pendant plus de 5 secondes, le brûleur du gril s'éteint.
  Une fois la porte fermée, le brûleur du gril se rallume automatiquement.

Fumée

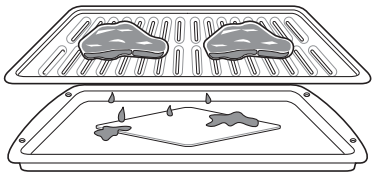
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants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

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

Guide de grillage recommandé

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

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



Aliment	Quantité ou épaisseur	Four de gauche			Four de droite			Commentaires
		Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4-7	3-5	6	4-7	3-5	Espacez uniformément. Pour 1 à 4 fricadelles utilisez Gril Rapide (Speed Broil). Pour plus de 4 fricadelles, utilisez Gril (Broil).
Biftecks Saignant Moyen Bien cuit Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb 1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	5 5 5 4 4 4	4-5 4-7 6-8 8-10 10-12 12-14	2-3 3-4 4-5 4-6 5-7 6-8	5 5 5 4 4 4	4-5 4-7 6-8 8-10 10-12 12-14	2-3 3-4 4-5 4-6 5-7 6-8	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Poulet	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Queues de homard	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	4	14	Ne pas tourner	4	14	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	4	6	3-4	4	6	3-4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	4	6-8	2-4	4	6-8	2-4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	4 4	7-8 9-10	3-5 4-6	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Côtelettes d'agneau Moyen Bien cuit Moyen Bien cuit	 2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	 4 4 4 4	 6 8 10 12	 3-4 4-5 5-8 6-8	 4 4 4 4	 6 8 10 12	 3-4 4-5 5-6 6-8	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	4 4	8 9	4-6 4-6	4 4	8 9	4-6 4-6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.
- Pour une performance impeccable, placez la nourriture au centre sur la grille lors de l'utilisation de Gril.

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Warm (Réchaud)

Le mode Warm (réchaud) maintient la température du four à 200 °F ou moins. Utilisez le mode réchaud pour garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas le mode de réchaud pour faire cuire les aliments ou réchauffer des aliments froids.

Réglage de la fonction de réchaud

1. Sélectionnez le four désiré sur l'écran et touchez **Warm** (réchaud) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de fonctionnement.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
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.

- Si aucun temps de fonctionnement n'est réglé, la fonction de réchaud s'éteint automatiquement après 3 heures.

REMARQUE

- La fonction de réchaud comporte trois niveaux de température :
  High (élevé) = 200 °F, Med (moyen) = 170 °F,
  Low (faible) = 140 °F
  High (élevé) = 93 °C, Med (moyen) = 77 °C,
  Low (faible) = 60 °C

Modification des paramètres du réchaud

1. Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
2. Choisissez les réglages désirés.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

Annulation de la fonction de réchaud

1. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

- La fonction Warm (réchaud) est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de réchaud est activée.

Proof (Levage du pain)

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

Réglage de la fonction Levage du pain

1. Sélectionnez le four désiré à l'écran, puis sélectionnez **Proof** (levage du pain) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou touchez l'icône du pavé numérique ▦ pour inscrire les chiffres directement.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant de levage du pain s'affiche à l'écran.
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.

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

Annulation de la fonction de levage du pain

1. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (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 un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode de levage pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction Réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'indication **« Oven is too hot »** (le four est trop chaud) s'affiche.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Levage du pain est activée.

Probe (Sonde)

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

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de gril, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat(+).
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.

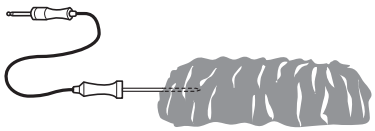


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	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 dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seul ou dans l'oiseau)	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez 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 casseroles	Restes	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
	Casseroles	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (côté du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

Utilisation de la sonde

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 apparaît en haut de l'écran.
3. Choisissez le four désiré, puis sélectionnez le mode de cuisson approprié.
4. Faites défiler les chiffres pour choisir la température de cuisson et la température de la sonde, ou touchez l'icône du pavé numérique pour inscrire les chiffres directement. La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).
5. Si vous le souhaitez, réglez de la même manière l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages supplémentaires.
6. Appuyez sur **Start** (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 pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Modification des paramètres de cuisson

1. Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
2. Choisissez les réglages désirés.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

1. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUES IMPORTANTES

Appuyez sur Stop (arrêt) sur l'écran en tout temps pour annuler la cuisson. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

MISE EN GARDE

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

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	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	Steaks, rôtis, côtelettes	145 °F (63 °C)	Saignant: 130 °F (54 °C) Mi-saignant: 140 °F (60 °C) Moyen: 150 °F (66 °C) Bien cuit: 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seul 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 casseroles	Restes	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (côté du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		Bien cuit: 160 °F (71 °C)

Mes recettes

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 Mes recettes

- 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 dans les modes de gril, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat(+).

1. Sélectionnez le four désiré à l'écran, puis sélectionnez **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Appuyez sur **Create** (créer) pour créer une nouvelle touche de raccourci.
3. Sélectionnez un premier mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
4. Appuyez sur **Set Cook Time** (régler le temps de cuisson) ou **Set Probe** (régler la sonde).
5. S'il n'y a pas d'autres étapes de cuisson, appuyez sur **Done** (terminé). Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, réglez un temps de cuisson ou une température de sonde pour la première étape. Appuyez ensuite sur **Add Cook Stage** (ajouter une étape de cuisson).
6. Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que vous ayez saisi toutes les étapes de cuisson souhaitées. Appuyez ensuite sur **Done** (terminé).
7. Inscrivez un nom pour votre recette à l'aide du clavier et appuyez sur **Save** (sauvegarder).
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 s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de 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.

Modification de Mes recettes

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ou de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls la température du four, la température de la sonde et le temps de cuisson peuvent être modifiés.

1. Sélectionnez le four désiré, puis sélectionnez **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Sélectionnez la recette à modifier, puis touchez l'icône de crayon qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
3. Modifiez les réglages de la première étape de cuisson, puis appuyez sur **Done** (terminé) pour passer à l'étape suivante, le cas échéant.
4. Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **Done** (terminé) et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.
5. Lorsque la dernière étape de cuisson est modifiée, inscrivez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent, puis appuyez sur **Save** (sauvegarder).

Suppression de Mes recettes

1. Sélectionnez le four désiré, puis sélectionnez **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
2. Sélectionnez la recette et touchez l'icône de la corbeille qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
3. Appuyez sur **Yes** (oui).

Cuisson automatique

La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne de l'information sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

Réglage de la fonction Auto Cook (Cuisson automatique)

1. Sélectionnez le four désiré, puis sélectionnez **Auto Cook** (Cuisson automatique) dans l'écran des modes 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 **Start** (démarrer).

Guide du Cuisson automatique (four de gauche)

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Insérez la sonde après le préchauffage, le cas échéant.

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.

Catégorie	Menu			Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Viande	Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Gril sur la lèchefrite	2	30~60
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	2	35~65
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	2	40~70
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	45~75
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Morceau à braiser		Casserole avec couvercle allant au four	2	50~80
		Rôti de bœuf	Saignant	Gril sur la lèchefrite	2	40~70
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	2	45~75
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	2	50~80
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	55~85
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	60~90
		Bifteck de flanc roulé	Saignant	Gril sur la lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Steak	Saignant	Gril sur la lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Bœuf mariné		Gril sur la lèchefrite	3	20~40
		Pain de viande		Moule à pain	2	40~60
	Porc	Soc de porc		Cocotte	2	50~80
		Côtelettes de porc		Gril sur la lèchefrite	4	30~50
		Longe de porc		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Filet de porc		Gril sur la lèchefrite	2	20~40
	Agneau	Grille		Gril sur la lèchefrite	2	10~30
		Gigot d'agneau avec os		Gril sur la lèchefrite	4	20~40
	Veau	Haut de surlonge de veau		Gril sur la lèchefrite	2	80~100
		Côtelettes de veau		Gril sur la lèchefrite	5	4~15 + 3~10
		Rôti de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~70
		Rôti de côtes de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Filet de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~80

Catégorie	Menu			Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Poisson	Filet de poisson			Plat allant au four	4	10~15
	Entier			Plat allant au four	4	15~30
	Crevettes			Gril sur la lèchefrite	5	10~20
	Queues de homard			Gril sur la lèchefrite	4	20~30
	Steak	Saumon	Saignant	Plat allant au four	4	15~20
			Mi-saignant	Plat allant au four	4	20~25
			Bien cuit	Plat allant au four	4	15~30
Volaille	Poulet	Pattes et cuisses		Plat allant au four	4	18~30
		Ailes (fraîches)		Gril sur la lèchefrite	5	8~20
		Ailes (congelées)		Gril sur la lèchefrite	4	20~40
		Poitrines		Plat allant au four	4	15~30
		Escalopes		Plat allant au four	4	25~40
		Entier		Gril sur la lèchefrite	2	60~80
	Dinde entière			Gril sur la lèchefrite	2	150~240
Casserole	Lasagne (fraîche)			Plat allant au four	3	50~70
Pizza	Pizza surgelée à croûte mince			Directement sur la grille	4	10~20
				Sur une plaque à pizza	4	10~20
				Sur une pierre à pizza	4	10~20
	Pizza surgelée à croûte lève-au-four			Directement sur la grille	4	10~20
				Sur une plaque à pizza	4	10~20
				Sur une pierre à pizza	4	10~20
	De zéro/fait maison			Directement sur la grille	4	10~20
				Sur une plaque à pizza	4	10~20
				Sur une pierre à pizza	4	10~20
Desserts	Brownies			Plat allant au four	3	30~40
	Gâteau au fromage			Moule à gâteau	3	60~70
	Tarte aux fruits		Tarte entière	Assiette à tarte	3	20~35
			Croûte inférieure précuite seulement	Assiette à tarte	3	20~35
	Tartelette aux fruits			Moule à tartelettes	3	15~30
	Gâteaux		Gâteau étagé	Moule à gâteau	3	25~45
			Gâteau des anges	Moule à gâteau	3	30~40
	Muffins / Petits gâteaux			Moule à muffins	3	20~30
	Pâte feuilletée			Plateau plein	3	15~30
	Biscuits		Une seule plaque de cuisson	Plaque à pâtisserie	4	15~20
			Plusieurs plaques de cuisson	Plaque à pâtisserie	3+5	20~28
	Gâteaux secs / Scones			Plateau plein	3	10~20
	Soufflés			Moule à soufflés	2	45~75
Divers	Levage du pain			Bol allant au four avec couvercle	3	30~40
	Séchage / Déshydratation (fruits ou légumes)			Plateau plein	3	120 ~ 480
	Rôtissage lent			Gril sur la lèchefrite	2	120 ~ 240

Guide du Cuisson automatique (four de droite)

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Insérez la sonde après le préchauffage, le cas échéant.

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.

Catégorie	Menu			Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Viande	Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Gril sur la lèchefrite	2	30~60
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	2	35~65
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	2	40~70
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	45~75
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Morceau à braiser		Casserole avec couvercle allant au four	2	50~80
		Rôti de bœuf	Saignant	Gril sur la lèchefrite	2	40~70
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	2	45~75
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	2	50~80
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	55~85
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	60~90
		Bifteck de flanc roulé	Saignant	Gril sur la lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Steak	Saignant	Gril sur la lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Bœuf mariné		Gril sur la lèchefrite	3	20~50
		Pain de viande		Moule à pain	2	40~60
	Porc	Soc de porc		Cocotte	2	60~90
		Côtelettes de porc		Gril sur la lèchefrite	4	30~50
		Longe de porc		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Filet de porc		Gril sur la lèchefrite	2	20~40
	Agneau	Grille		Gril sur la lèchefrite	2	10~30
		Gigot d'agneau avec os		Gril sur la lèchefrite	4	20~40
	Veau	Haut de surlonge de veau		Gril sur la lèchefrite	2	80~100
		Côtelettes de veau		Gril sur la lèchefrite	5	4~15 + 3~10
		Rôti de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~70
		Rôti de côtes de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Filet de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
Poisson	Filet de poisson			Plat allant au four	4	10~15
	Entier			Plat allant au four	4	15~30
	Crevettes			Gril sur la lèchefrite	5	5~15
	Queues de homard			Gril sur la lèchefrite	4	20~30
	Steak	Saumon	Saignant	Plat allant au four	4	15~20
			Mi-saignant	Plat allant au four	4	20~25
			Bien cuit	Plat allant au four	4	15~30

Catégorie	Menu		Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Volaille	Poulet	Pattes et cuisses	Plat allant au four	4	20~40
		Ailes (fraîches)	Gril sur la lèchefrite	5	8~20
		Ailes (congelées)	Gril sur la lèchefrite	4	20~40
		Poitrines	Plat allant au four	4	20~40
		Escalopes	Plat allant au four	4	20~30
		Entier	Gril sur la lèchefrite	2	60~80
	Dinde entière		Gril sur la lèchefrite	2	150~240
Casserole	Lasagne (fraîche)		Plat allant au four	3	50~70
Pizza	Pizza surgelée à croûte mince		Directement sur la grille	3	10~20
			Sur une plaque à pizza	3	10~20
			Sur une pierre à pizza	3	10~20
	Pizza surgelée à croûte lève-au-four		Directement sur la grille	3	10~20
			Sur une plaque à pizza	3	10~20
			Sur une pierre à pizza	3	10~20
	De zéro/fait maison		Directement sur la grille	4	10~20
			Sur une plaque à pizza	4	10~20
			Sur une pierre à pizza	4	10~20
Desserts	Brownies		Plat allant au four	3	30~40
	Gâteau au fromage		Moule à gâteau	3	60~70
	Tarte aux fruits	Tarte entière	Assiette à tarte	3	25~45
		Croûte inférieure précuite seulement	Assiette à tarte	3	20~40
	Tartelette aux fruits		Moule à tartelettes	3	20~40
	Gâteaux	Gâteau étagé	Moule à gâteau	3	25~45
		Gâteau des anges	Moule à gâteau	3	30~40
	Muffins / Petits gâteaux		Moule à muffins	3	20~30
	Pâte feuilletée		Plaque à pâtisserie	3	20~40
	Biscuits	Une seule plaque de cuisson	Plaque à pâtisserie	3	15~20
		Plusieurs plaques de cuisson	Plaque à pâtisserie	2+4	20~28
	Gâteaux secs / Scones		Plaque à pâtisserie	3	10~20
	Soufflés		Moule à soufflés	2	60~80
Pains	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	3	20~50
		Congelé	Moule à pain	3	20~50
		Précuit	Moule à pain	3	20~50
	Baguette	Faite maison	Bac à baguette perforé	3	15~35
		Congelée	Bac à baguette perforé	3	15~35
		Précuite	Bac à baguette perforé	3	15~35
	Pain aux raisins et à la cannelle		Moule à pain	3	20~40
	Pain aux noix		Moule à pain	3	40~50
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	3	25~45
		Congelé	Moule à pain	3	25~45
		Précuit	Moule à pain	3	25~45
	Pain aux bananes	Fait maison	Moule à pain	3	25~45
Divers	Levage du pain		Bol allant au four avec couvercle	3	30~40
	Séchage / Déshydratation (fruits ou légumes)		Plaque à pâtisserie	3	120 ~ 480
	Rôtissage lent		Gril sur la lèchefrite	2	120 ~ 240

Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

(four de gauche)

- Le préchauffage n'est habituellement pas nécessaire pour la cuisson à la vapeur, sauf pour la cuisson du pain.

Catégorie	Menu		Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Légumes	Asperges		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	10~20
	Brocoli		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	10~20
	Carottes		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	15~35
	Chou-fleur		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	15~25
	Légumes surgelés		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	15~25
	Épinards		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	5~15
	Courges		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	15~35
Pommes de terre	Russet entière		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	50~70
	En dés		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	20~30
Œufs	Durs		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	15~30
Poisson	Filet de poisson		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	10~25
	En accompagnement		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	10~30
	Entier		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	20~35
Mollusques et crustacés	Crevettes	Frais	Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	12~25
		Congelé	Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	15~25
	Moules		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	18~30
Volaille	Poitrines de volaille		Plateau perforé au-dessus du plateau plein	1+3	20~40
Pains	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	3	20~50
		Congelé	Moule à pain	3	20~50
		Précuit	Moule à pain	3	20~50
	Baguette	Fait maison	Bac à baguette perforé	3	20~35
		Congelé	Bac à baguette perforé	3	20~35
		Précuit	Bac à baguette perforé	3	20~35
	Pain aux raisins et à la cannelle		Moule à pain	3	20~40
	Pain aux noix		Moule à pain ou plateau perforé	3	35~50
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	3	20~40
		Congelé	Moule à pain	3	20~40
		Précuit	Moule à pain	3	20~40
	Pain aux banane	Fait maison	Moule à pain	3	30~50

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.

Fonction de vapeur (four de gauche seulement)

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

Le four de gauche offre trois méthodes de cuisson à la vapeur : Steam (vapeur), Steam Assist (aide à la vapeur) et Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur).

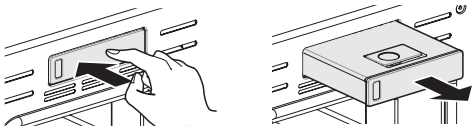
MISE EN GARDE

- 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.

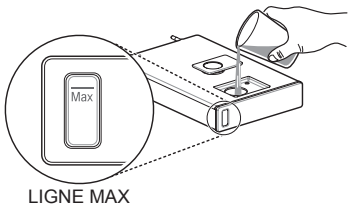
Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

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

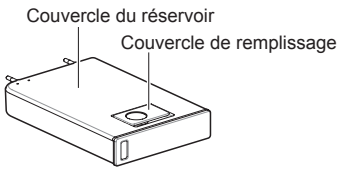
1. Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



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.



MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de mettre le module au four.

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

Mode de vapeur

Sélectionnez le mode de vapeur pour faire cuire les aliments sans les éléments chauffants du four, en utilisant seulement la chaleur humide produite par la vapeur. La plage de températures possibles est de 176 °F (80 °C) à 212 °F (100 °C).

Réglage du mode de vapeur

1. Appuyez sur **Left Oven** (four de gauche), puis sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
2. Appuyez sur **Steam** (vapeur).
3. Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique pour inscrire les chiffres directement.
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 touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
5. Appuyez sur **Start** (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

- Si des dépôts minéraux demeurent au fond du four après l'utilisation du mode de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique pour les éliminer avant de réutiliser le mode de vapeur. Pour obtenir plus d'information, consultez la section « Entretien », sous « Détartrage ». Pour éliminer les dépôts tenaces de tartre, utilisez la fonction de détartrage.
- Essuyez l'excédent d'eau après le refroidissement de l'appareil.
- Pour prévenir les dommages et prolonger la durée de vie du produit, détartrez le réservoir d'alimentation en vapeur après 8 heures d'utilisation, ou plus souvent si nécessaire.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de 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.

Mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

Le mode Steam-Assist (aide 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. Les options de températures préréglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

1. Appuyez sur **Left Oven** (four de gauche), puis sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
2. Appuyez sur **Steam-Assist** (aide à la vapeur).
3. Réglez la température désirée et le niveau de vapeur : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
4. Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
5. Appuyez sur **Start** (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.

Une fois le mode d'aide à la vapeur démarré, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.

Avant de démarrer le mode d'aide à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira, et une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.

REMARQUE

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.

Modification des paramètres de cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
2. Choisissez les réglages désirés.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

Obtenez d'excellents résultats en utilisant des recettes de cuisson à la vapeur préétablies qui comprennent des recommandations sur les accessoires et la position des grilles.

Réglage de la fonction Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

1. Appuyez sur **Left Oven** (four de gauche), puis sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
2. Appuyez sur **Gourmet Steam** (cuisson gastronomique à la vapeur).
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 **Start** (démarrer).
7. Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

Pendant la cuisson à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Démarrage à distance

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

Préparation du four pour le démarrage à distance

1. Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre de l'écran. Appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier écran Settings (réglages), puis sélectionnez On (activé). Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle à l'écran.
3. Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

REMARQUE

- La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :
  - Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
  - Lorsque l'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
  - En cas de problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- L'icône Wi-Fi 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 mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Smart Diagnosis**MC
  - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Réglages**
  - Permettent à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris la conversion automatique pour la convection et le thermostat.
- **Démarrage à distance**
  - Démarrez à distance le mode de préchauffage ou éteignez le four à distance.
- **Surveillance**
  - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

REMARQUE

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

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

Modèles avec un code QR

Balayez le code QR ci-joint au produit en utilisant l'appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.

Modèles sans code QR

1. À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
2. Lancez l'application **LG ThinQ**, connectezvous à votre compte, ou créez un compte LG.
3. Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer 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.
- 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 reportezvous 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 de l'application 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 peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.

REMARQUE

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

Fonction Smart Diagnosis^{MC}

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

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

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

1 Appelez le service de conciergerie de SIGNATURE KITCHEN SUITE au 1 888 289-2802.

2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis sélectionnez SmartDiagnosis^{MC}. Suivez les instructions à l'écran.

REMARQUE

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

3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

4 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Ceci prend environ 6 secondes.

5 Lorsque vous n'entendez plus les tonalités, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels, qui pourra vous aider grâce à l'information transmise.

REMARQUE

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

LG ThinQ et Smart Diagnosis[MC]

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

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

1. Téléchargez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent.
2. Ouvrez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent. Appuyez sur SmartDiagnosis[MC] pour passer à l'écran suivant.
3. Suivez les directives de l'application. Si la méthode par Wi-Fi ne fonctionne pas bien, suivez les instructions pour utiliser le diagnostic sonore.
4. Appuyez sur [?] dans l'application LG ThinQ afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la façon d'utiliser la fonctionnalité Wi-Fi.

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

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.

SIGNATURE KITCHEN SUITE 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.

Caractéristiques du module sans fil	
Plage de fréquence	2412 MHz – 2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

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

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

REMARQUE

Le fabricant n'est pas responsable des 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.

ENTRETIEN

REMARQUE

- Selon le modèle, votre cuisinière pourrait comporter différents modules de surface de cuisson nécessitant des procédures d'entretien différentes.
  Prenez soin d'appliquer les nettoyants de la façon recommandée lors du nettoyage de la cuisinière.

MISE EN GARDE

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

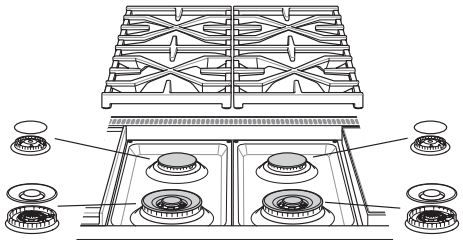
Panneau de commande

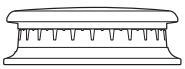
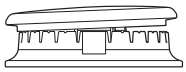
Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Brûleurs de surface au gaz

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les grilles, les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être enlevés pour en effectuer l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement installé.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement installé.	

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur il suffit de les soulever.

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

MISE EN GARDE

- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.
- Assurez-vous de ne pas rayer ou endommager les orifices des bases en laiton du brûleur.
- Il est normal que les brûleurs en laiton se ternissent avec l'usage.

REMARQUE

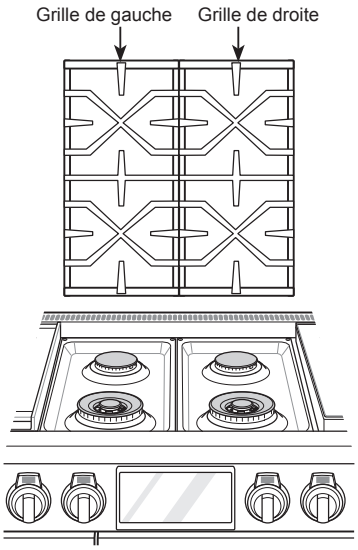
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou liquides.
- Pour nettoyer les ouvertures des orifices, utilisez une brosse rigide en poils de nylon.
- N'utilisez pas de brosses en laine d'acier ou en poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface du brûleur en laiton.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

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

Grilles des brûleurs

Les grilles de wok convertibles doivent être utilisées à l'avant, tandis que les autres grilles doivent l'être à l'arrière.



REMARQUE

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

Nettoyage des foyers de brûleurs

MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
- Ne placez pas de foyer dans le four pendant que le mode d'autonettoyage est activé.

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

Surface de cuisson à gaz

MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.
- Lorsque de l'eau est renversée sur la plaque de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si de l'eau reste sur la plaque de cuisson pendant longtemps, cette dernière pourrait se décolorer.

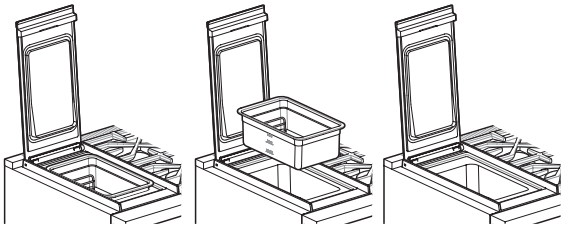
Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la table de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, telles les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que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

Module de cuisson sous vide (disponibles sur certains modèles)

MISE EN GARDE

- La poignée du module de cuisson sous vide peut devenir chaude pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous le manipulez pendant et après son utilisation.
- Laissez refroidir le bain-marie avant de l'enlever. Portez des gants de cuisine lorsque vous enlevez le bain-marie. Ne touchez pas l'élément chauffant situé sous le bain-marie.
- Assurez-vous de ne pas renverser d'eau dans le module de cuisson sous vide lorsque vous déplacez le bain-marie rempli.
- Essuyez la condensation qui se trouve sur l'ouverture du couvercle du module de cuisson sous vide à l'aide d'une serviette sèche.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le module de cuisson sous vide. Ils pourraient égratigner la surface.

- Nettoyez l'extérieur du module de cuisson sous vide avec un chiffon doux et humide ou une éponge, et utilisez un savon à vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Utilisez un essuie-tout ou un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du module et essuyer les aliments ou les liquides. Humidifiez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse douce et essuyez délicatement.
- Après le nettoyage, asséchez soigneusement avec un chiffon doux et propre.



Surface de cuisson à induction (disponibles sur certains modèles)

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur les autres surfaces de la cuisinière.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson à induction.
- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.
- Lire et suivre toutes les instructions et tous les avertissements sur l'étiquette de la crème de nettoyage.

Utilisez uniquement un nettoyant pour surfaces de cuisson à induction en vitrocéramique sur la surface de cuisson à induction. Certains types de crème sont moins efficaces ou peuvent égratigner, endommager ou tacher la surface de cuisson à induction.

Pour entretenir et protéger la surface de cuisson à induction, suivez ces instructions :

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

REMARQUE

- Nettoyez bien la surface de cuisson à induction avant de la faire chauffer.
- Pour conserver l'aspect neuf de la surface de cuisson, utilisez un nettoyant pour surface de cuisson à induction en vitrocéramique tous les jours.

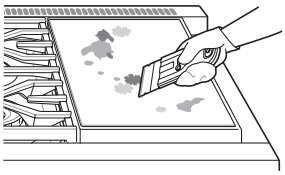
IMPORTANT

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

Résidus brûlés

Suivez ces instructions pour enlever les résidus brûlés de la surface de cuisson à induction en vitrocéramique.

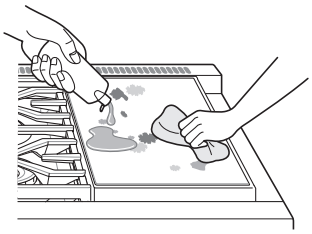
1 Pendant que la surface de cuisson à induction est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les déversements d'aliments de la surface en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir approprié. (Comme lorsqu'on nettoie de la peinture sur une fenêtre, cela n'endommage pas la surface de cuisson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



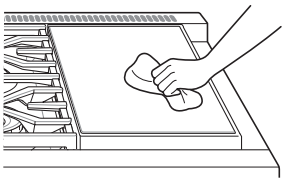
REMARQUE

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

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



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

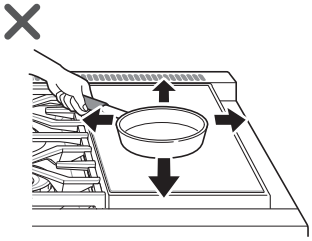


Marques de métal et égratignures

- Veillez à ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur la surface de cuisson à induction, car le métal y laissera des marques.
- Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

MISE EN GARDE

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



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

Plaque chauffante (disponibles sur certains modèles)

Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude et avec du savon liquide à vaisselle.

Pour nettoyer les saletés tenaces, faites tremper la plaque de cuisson, puis utilisez une brosse pour enlever la saleté. Laissez la plaque de cuisson sécher complètement avant de l'utiliser.

MISE EN GARDE

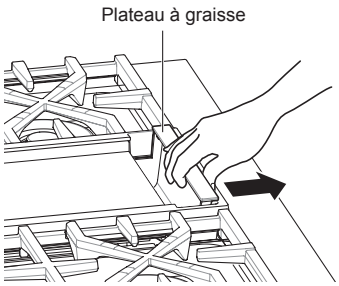
- Ne touchez pas ou ne nettoyez pas la plaque de cuisson ou le plateau à graisse avant qu'ils soient complètement refroidis.
- La graisse qui se trouve dans le plateau peut provoquer un feu de graisse. Videz et nettoyez le plateau à graisse après chaque utilisation.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque chaude. Vous risqueriez de déformer ou de fissurer la plaque de cuisson.
- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, servez-vous d'une spatule en silicone ou en bois résistante à la chaleur pour enlever la graisse et les débris de la plaque et les faire tomber dans le plateau à graisse situé à l'avant de la plaque.

Retrait du plateau à graisse

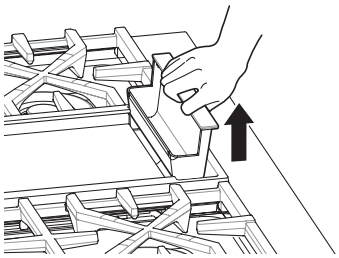
Le plateau à graisse est situé devant la plaque de cuisson.

Laissez le plateau à graisse en place pendant le nettoyage de la plaque. Laissez refroidir la plaque de cuisson et le plateau à graisse avant de retirer celui-ci.

1 Utilisez la poignée pour tirer le plateau à graisse vers l'avant de la cuisinière.

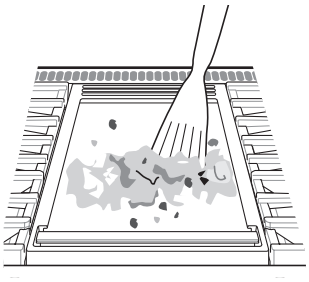


2 Soulevez délicatement le plateau à graisse pour l'enlever.



Nettoyage de la plaque de cuisson

1 Immédiatement après la cuisson, grattez les gros débris alimentaires à l'aide d'une spatule en silicone ou en bois résistante à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur la plaque de cuisson.



2 Faites tomber l'huile et les petits débris dans le plateau à graisse situé à l'avant de la plaque de cuisson.

3 Laissez la plaque refroidir complètement, essuyez l'huile restante avec un essuie-tout, puis nettoyez la plaque à l'eau chaude savonneuse.

4 Utilisez une éponge pour enlever la saleté restante.

5 Retirez le plateau à graisse et videz-le.

6 Nettoyez le plateau à graisse avec de l'eau tiède et du savon à vaisselle, puis faites-le sécher complètement.

7 Rincez la plaque à l'eau claire, essuyez-la avec un chiffon et laissez-la sécher complètement avant de l'utiliser.

REMARQUE

- Pour nettoyer les coins de la plaque, servez-vous d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse.

Extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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

Surfaces en acier inoxydable

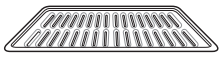
Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

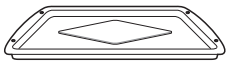
1. Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
2. Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou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

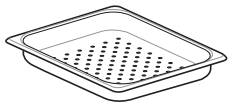
REMARQUE

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour 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.

Lèchefrite, gril et plateaux de vapeur


Gril

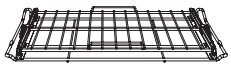

Lèchefrite


Plateau perforé

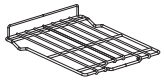
Plateau plein

- Ne rangez pas la lèchefrite, le gril ou les plateaux de vapeur souillés dans la cuisinière.
- Ne vous servez pas du mode d'autonettoyage pour nettoyer la lèchefrite, le gril ou les plateaux de vapeur.
- Enlevez le gril de la lèchefrite pour les nettoyer. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Utilisez un tampon à récurer en plastique et nettoyez la lèchefrite, le gril et les plateaux de vapeur dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour enlever les aliments brûlés, couvrez le gril pendant qu'il est encore chaud avec un chiffon ou des essuie-tout humides et savonneux, et laissez les résidus ramollir.
- Vous pouvez laver au lave-vaisselle la lèchefrite, le gril et les plateaux de vapeur.

Grilles du four


Grande grille coulissante

Grande grille


Petite grille

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

1. Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
2. Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

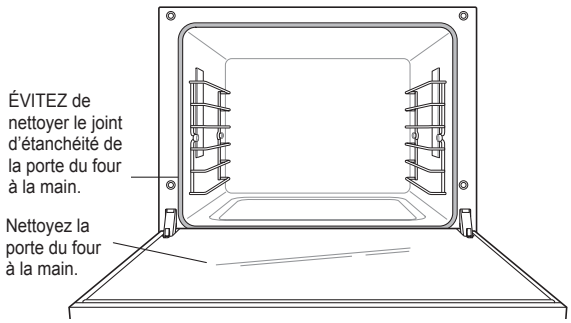
Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité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

Porte du four

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

MISE EN GARDE

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

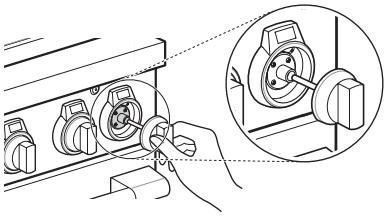


Boutons et panneau du collecteur avant

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

Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

1. Pour nettoyer les boutons, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt) et retirez-les des tiges en tirant simplement.
2. Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt), puis faites glisser les boutons directement sur la tige.



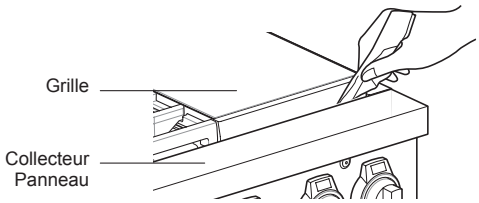
MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Ne tentez pas d'enlever les anneaux à DEL situés derrière les boutons de commande.

REMARQUE

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

Enlevez les débris qui s'accumulent dans les crevasses à l'aide d'un chiffon plié ou d'un couteau de table.



REMARQUE

Assurez-vous de ne pas rayer la surface.

SpeedClean^{MC} (four de droite)

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

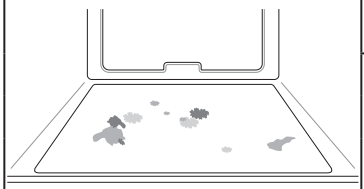
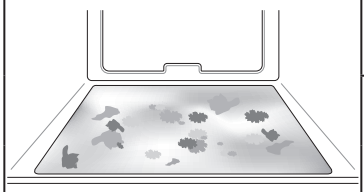
La fonction SpeedClean^{MC} est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour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

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

Avantages de la fonction SpeedClean^{MC}

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

Quand utiliser la fonction SpeedClean^{MC}

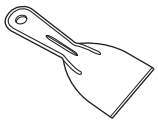
Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
SpeedClean^{MC} (Nettoyage rapide)		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés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

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

Guide d'instructions SpeedClean[MC]

1 Retirez les grilles et les accessoires du four.

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

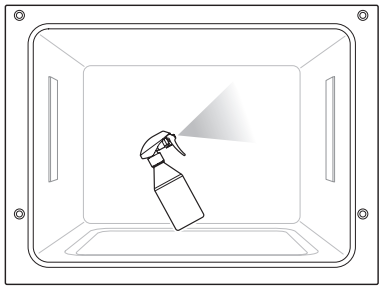


Grattoirs de plastique suggérés :

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

3 Remplissez un flacon pulvérisateur de $^{2}/_{5}$ tasse d'eau (4 oz ou 120 ml), puis pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

4 Utilisez au moins 2 oz ou 60 ml d'eau pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins. Vaporisez ou versez l'eau restante dans le centre inférieur de la cavité du four.



5 Remplissez et vaporisez ou versez les 10 oz ou 300 ml d'eau restante dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renfoncements sur la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

Utilisez le réglage de « bruine » sur le flacon pulvérisateur pour une meilleure couverture. Utilisez les 14 oz ou 410 ml d'eau au complet pour chacune des cavités de four que vous nettoyez. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte. Autrement, de l'eau coulera sur le plancher.

6 Fermez la porte du four de droite. Appuyez sur Right Oven (four de droite), Clean (nettoyage), SpeedClean[MC] et Start (démarrer) dans cet ordre.

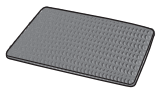
MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle SpeedClean[MC]. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle SpeedClean[MC], le four peut devenir assez chaud pour causer des brûlures. À la fin du cycle, ouvrez la porte du four et attendez 5 minutes avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette précaution pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en vitre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

7 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **End of Cleaning** (fin du nettoyage) pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.

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

9 Immédiatement après le cycle SpeedClean[MC], nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.)



MISE EN GARDE

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

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

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

REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer d'eau les saletés à l'intérieur du four avant de démarrer le cycle SpeedClean[MC], appuyez sur Stop (arrêt) pour mettre fin au cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle SpeedClean[MC].
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle SpeedClean[MC]. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle SpeedClean[MC].
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four.
  Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

SpeedClean^{MC} (four de gauche)

Ce processus d'une durée de 10 minutes se sert du générateur de vapeur dans le four de gauche pour aider à déloger la saleté légère. Ces instructions s'appliquent uniquement au four de gauche.

Réglage de la fonction SpeedClean^{MC}

1. Retirez les grilles et les accessoires du four.
2. Remplissez d'eau le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximal (34 oz/1 000 cc).
3. Appuyez sur Left Oven (four de gauche), Clean (nettoyage) et SpeedCleanMC dans cet ordre.
4. Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant s'affiche.

Pendant le cycle SpeedClean^{MC} dans le four de gauche, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle SpeedClean^{MC}.
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- Utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- Vérifiez que la cuisinière est à niveau afin d'obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage du four de droite.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle SpeedClean^{MC}.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle SpeedClean^{MC}. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès tels que l'arrière de la cavité du four.

Self Clean (Autonettoyage) (Four de droite seulement)

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

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

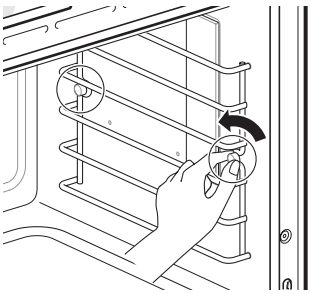
Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez du four les grilles, la lèchefrite et son gril, les plateaux de vapeur, les guides des grilles du four, tous les ustensiles de cuisson, le papier d'aluminium et tout autre matériel.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- L'éclairage à DEL à l'intérieur du four doit être éteint. Assurez-vous que le couvercle de la DEL est en place.
- La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après un cycle d'autonettoyage.

Retrait des guides de grilles

Avant de commencer l'autonettoyage, vous devez retirer les guides de grilles.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tournez les deux boulons de chaque guide de grilles dans le sens antihoraire pour retirer les guides.



MISE EN GARDE

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

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle Autonettoyage.
  Retirez les guides des grilles du four. Consultez « Retrait des guides de grilles »
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle Autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la DEL du four est en place et que la DEL du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle Autonettoyage.

Réglage de la fonction Autonettoyage

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

- Si le cycle d'auto-nettoyage est en cours dans le four droit, le four gauche, la table de cuisson à induction, le module sous vide et le module de la plaque chauffante ne peuvent pas être utilisés.
- Le four de gauche ne possède pas de fonction d'autonettoyage.

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

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

1. Appuyez sur Right Oven (four de droite), Clean (nettoyage) et Self Clean (autonettoyage) dans cet ordre.
2. Choisissez le temps de cycle désiré.
3. Si vous le souhaitez, faites défiler pour définir une heure de mise en marche différée ou touchez l'icône du pavé numérique ▦ pour inscrire directement l'heure de démarrage.
4. Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
5. Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage 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.

- Lorsqu'un cycle d'autonettoyage est en cours dans le four de droite, le four de gauche ne peut pas être utilisé.

MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de verrouillage est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de forcer pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Ne retirez pas du four le réservoir d'alimentation en vapeur pendant le cycle d'autonettoyage. Vous risqueriez d'endommager le produit.

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur la touche **STOP** (arrêt) ou **POWER** (alimentation) sur le côté gauche de l'écran.

Durant le cycle Autonettoyage

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

Après le cycle Autonettoyage

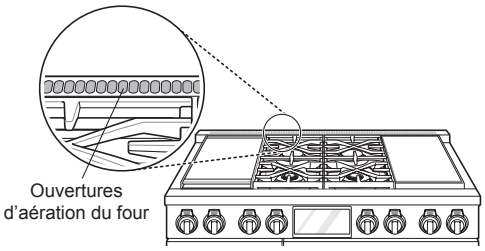
- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage,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

REMARQUE

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

Ouvertures d'aération du four

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



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

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 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 lavez pas au lave-vaisselle.

Tartre d'eau dure

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

Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction Descaling (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. Pendant son 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 1/4 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 de gauche, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Appuyez sur Left Oven (four de gauche), Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Descaling (détartrage) dans cet ordre.
4. Après 1 h 32 de détartrage, une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
5. Insérez le réservoir 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 ».

Séchage

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. Vérifiez si le réservoir d'alimentation en vapeur contient de l'eau.
2. Appuyez sur Left Oven (four de gauche), Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Drying (séchage) dans cet ordre.
3. Appuyez sur Start (démarrer) pour commencer le cycle de séchage. Le temps restant s'affiche.

Évaporation

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 Left Oven (four de gauche), Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Évaporation dans cet ordre.
2. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle d'évaporation. Le temps restant s'affiche.

Retrait et remise en place des portes amovibles du four

REMARQUE

- Les pièces peuvent être modifiées en raison de l'amélioration du produit et peuvent être différentes des images.

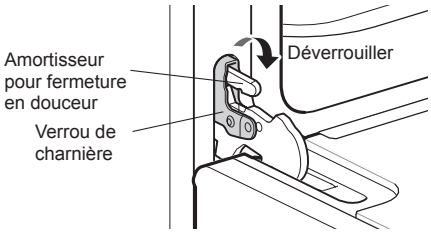
MISE EN GARDE

- **Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.**
- **Ne soulevez pas la porte par la poignée.** La poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte et pourrait se casser.

Retrait de la porte

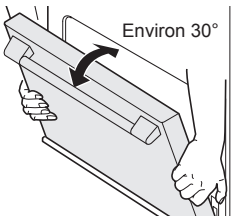
1 Ouvrez complètement la porte.

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



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

4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 30 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.

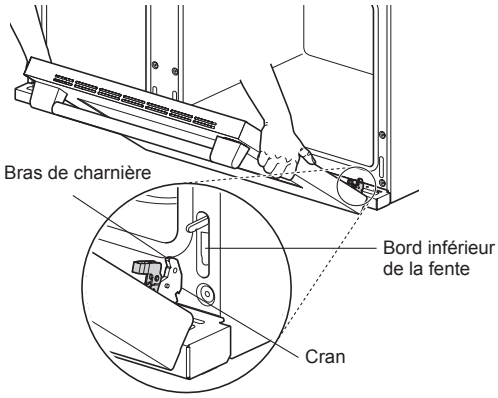


5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

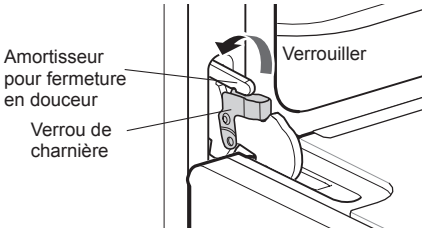
1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

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



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

4 Enclenchez les verrous de charnière de chaque côté de la porte en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



5 Fermez la porte du four.

Directives d'entretien de la porte

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

MISE EN GARDE

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

DÉPANNAGE

FAQ

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

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez uniquement des woks à fond rond de 14 po ou des woks à font plat lorsque vous vous servez d'une grille offerte par SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Les casseroles utilisées avec la surface de cuisson à induction doivent être munies d'une base magnétique.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dois-je huiler la plaque chauffante avant de l'utiliser pour la première fois?

Non. Vous devez soigneusement nettoyer la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication. La plaque chauffante ne possède pas de revêtement antiadhésif, alors utilisez de l'huile ou du beurre pour cuire les œufs, les crêpes, le pain doré ou le poisson.

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

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

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

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

MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma table de cuisson à induction? (disponibles sur certains modèles)

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

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de verrouillage. Le symbole de verrouillage 🔒 s'affiche à l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'affichage pour voir la fenêtre contextuelle de déverrouillage. Appuyez sur UNLOCK (déverrouiller) pendant 3 secondes pour annuler la fonctionnalité de verrouillage. L'icône de verrouillage disparaîtra en haut à droite de l'affichage. Si l'écran est en mode inactif (rien n'est affiché ou il est éteint), touchez l'écran ACL pour l'activer.

Ma cuisinière est toujours sale après un cycle SpeedClean^{MC}. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

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

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle SpeedClean^{MC}, mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

SpeedClean^{MC} fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Recommencez le processus SpeedClean^{MC} en utilisant suffisamment d'eau.

Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent dans le four de droite, utilisez l'option d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

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

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus SpeedClean^{MC} en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Le processus SpeedClean^{MC} fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?

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

Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent dans le four de droite, utilisez l'option d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

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

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

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, le brûleur du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle SpeedClean^{MC}?

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

Ai-je besoin d'utiliser les 14 oz ou 410 ml d'eau pour effectuer la fonction SpeedClean^{MC} du four de droite?

Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 12 oz ou 350 ml d'eau dans le fond du four et de vaporiser 2 oz ou 60 ml supplémentaires sur les parois et autres surfaces sales afin de saturer les saletés en vue d'une efficacité de nettoyage supérieure.

De la fumée sort par les évents du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle SpeedClean^{MC}. Est-ce que c'est normal?

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

À quelle fréquence devrais-je utiliser SpeedClean^{MC}?

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

Quels accessoires sont requis pour la fonction SpeedClean^{MC}?

Un flacon pulvérisateur rempli de 14 oz ou 410 ml d'eau (uniquement pour le four de droite), un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayure et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récureur abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier.

Puis-je lancer le cycle SpeedClean^{MC} dans les deux fours en même temps?

Oui. Vous pouvez lancer le cycle SpeedClean^{MC} dans les deux fours en même temps. Certaines surfaces du four seront chaudes lorsque le cycle se terminera. Évitez de vous appuyer sur la vitre de la porte du four durant le nettoyage de ses cavités.

Cependant, lorsque vous effectuez un cycle d'autonettoyage dans le four de droite, le cycle SpeedClean^{MC} ne peut pas être exécuté dans le four de gauche.

Avant d'appeler le réparateur

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

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.signaturekitchensuite.com pour la page de dépannage.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La cuisinière n'est pas au niveau.	• Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. • S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. • Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. • L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	• Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. • Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. • Le support antibasculement est enclenché.
Le four émet des bips et affiche le code d'erreur F1~F25.	• Erreur de commande électronique. Appuyez sur **OK** pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Appuyez sur **OK** et communiquez avec un agent de service.
La commande de l'induction émet des bips, et une DEL située sur le bouton affiche le code d'erreur F33~F45.	• Erreur de commande électronique. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) et contactez un technicien.
La commande du module de cuisson sous vide émet des bips, et une DEL située sur le bouton affiche le code d'erreur F62.	• Erreur de commande électronique. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) et contactez un technicien.
La commande de la plaque émet des bips, et une DEL située sur le bouton affiche le code d'erreur F51~F59.	• Erreur de commande électronique. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème persiste, enregistrez le numéro du problème. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) et contactez un technicien.
Les brûleurs de la surface de cuisson au gaz ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	• Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». • Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ». • Lorsque les réglages S3 à S1 sont utilisés, il est normal que les petits brûleurs dotés de la fonction de mijotage à très basse température s'éteignent et s'allument de façon périodique. Pour obtenir plus de détails, consultez la section Utilisation de la fonction de mijotage à très basse température.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfiés, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. – S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. – Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. – Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	• La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	• Ce four utilise un éclairage à DEL qui doit être réparé ou remplacé par un technicien autorisé.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four ne préchauffe pas avant la cuisson. – Pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson ou du rôtissage, assurez-vous que le préchauffage soit terminé et que la température réglée est atteinte avant de mettre les aliments au four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. – Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode Broil. • La grille n'est pas placée au bon endroit. – Consulter le Guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. – Utiliser la lèchefrite et le plateau. • Le courant peut être faible à certains endroits. – Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. – Consulter le Guide de grillage.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La température du four est trop élevée ou trop basse	• Le thermostat du four doit être réglé. – Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ».
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. – Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consulter la section sur l'autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée. • La fonction d'autonettoyage n'est disponible que sur le four de droite.
Bruits secs ou « craquements »	• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. – Cela est normal.
Bruit du ventilateur	• Les ventilateurs de convection et de la table de cuisson peuvent automatiquement cycler en marche / arrêt. – Cela est normal. • Les ventilateurs qui assurent le refroidissement de la cuisinière sont activés et désactivés en fonction de sa température. – Ceci est normal.
Le ventilateur à convection s'arrête.	• Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. – C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	• Saleté excessive. – Appuyez sur le bouton **STOP** (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et réglez à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. – Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas 🔒 n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consulter la section sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. – Nettoyer les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
L'icône de porte verrouillée 🔒 s'affiche lorsque vous voulez cuisiner.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas tombée sous la température de verrouillage. – Appuyez sur le bouton **STOP** (arrêt). Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. – Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. – Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire le bord des grilles d'un mince film d'huile.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.	• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.

Symptômes	Causes possibles / 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 a été mal saisi. – Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. – Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. – Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) • La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. – Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. • La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. – Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
Le module de cuisson sous vide émet des bips pendant le fonctionnement.	• Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le bain-marie. – Avant de l'utiliser, remplissez le bain-marie au niveau recommandé.
La DEL du bouton de commande du module de cuisson sous vide indique « HS ».	• Un cycle d'autonettoyage du four est en cours, et le module de cuisson sous vide est désactivé. – Le module de cuisson sous vide peut être utilisé lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé et que le four est refroidi. • Le niveau d'eau dans le bain-marie est tombé en dessous de la marque minimale. – Ajoutez de l'eau dans le bain-marie. • La température de l'eau du bain-marie est très élevée. – Avant de manipuler le bain-marie, laissez refroidir l'eau.
La surface de la plaque chauffante est égratignée ou terne.	• Les ustensiles en métal égratignent la surface de la plaque chauffante. N'utilisez pas la plaque chauffante en guise de planche à découper. N'utilisez que des ustensiles en silicone ou en bois lorsque vous cuisinez sur la plaque chauffante.
Les aliments ne cuisent pas bien sur la plaque chauffante.	• Attendez que le signal sonore de préchauffage de la plaque chauffante se fasse entendre avant de commencer à faire cuire les aliments.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	• Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation à vapeur est transférée au fond du four. Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	• L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation à vapeur peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four. • Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Bruit après la cuisson à la vapeur	• 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.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

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

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vériée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)
Cuisinière à combustible double
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.
Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

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

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

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

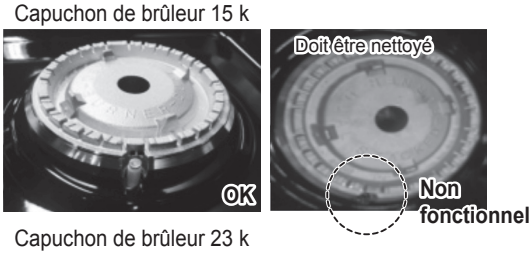
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

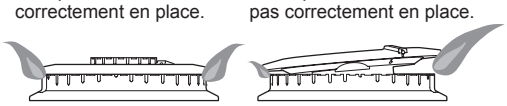
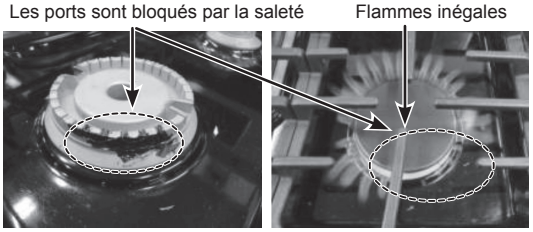
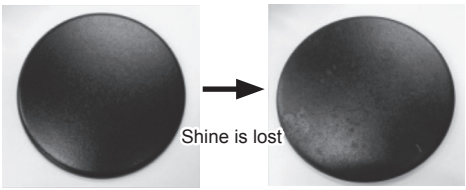
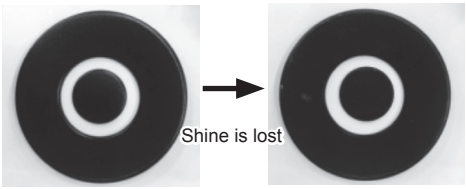
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de SIGNATURE KITCHEN SUITE ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par SIGNATURE KITCHEN SUITE. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit';
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation

commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;

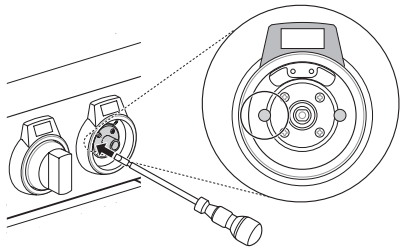
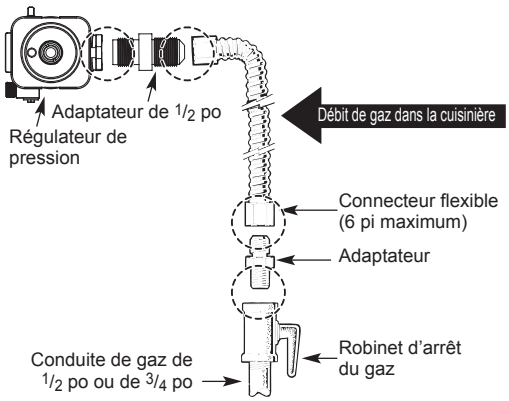
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à SIGNATURE KITCHEN SUITE dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
• Les brûleurs ne s'allument pas	Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur. Capuchon de brûleur 15 k  Capuchon de brûleur 23 k 	• Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.

Problème	Cause	Prévention
• Flamme inégale	1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.  2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales 	• Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur • Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.
• Le brûleur change de couleur et perd du lustre	1. Égratignure 2. Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs Capuchon de brûleur 15 k  Capuchon de brûleur 23 k  	• Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. • Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
• Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium	Le papier d'aluminium a fondu dans le four 	• Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium • Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affectepas la performance de ce dernier.

Problème	Cause	Prévention
• L'appareil est hors tension.	1. Le réseau électrique de la maison est éteint (alimentation électrique). 2. Disjoncteur déclenché 3. Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. **RACCORDEMENT À 3 FILS** **RACCORDEMENT À 4 FILS** Noir Blanc Rouge FIL EXTÉRIEUR FIL CENTRAL (NEUTRE) FIL EXTÉRIEUR CONDUCTEUR DE TERRE <NEMA 10-50> Noir Blanc Rouge FIL NOIR FIL BLANC (NEUTRE) FIL ROUGE FIL VERT DE MISE À LA TERRE DÉBRANCHEZ LE CONDUCTEUR DE TERRE. <NEMA 14-50>	• Vérifiez l'alimentation au tableau principal avant d'appeler le service d'entretien. • Utilisez le même type de cordon d'alimentation et de prise électrique. • Installez correctement le cordon d'alimentation.
• La surface n'est pas à niveau • Le four penche	1. Le fourneau n'est pas à niveau 2. Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement Support anti-basculement Plaque murale Mettre à niveau les deux côtés du four La vis doit entrer dans le bois ou le béton Environ 16,5 mm (0,65 po) Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.	• Vérifier premièrement avec l'installateur
• Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide)	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 2 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson) régulateur valve de la surface de cuisson	• Vérifier premièrement avec l'installateur • Consulter le manuel d'installation

Problème	Cause	Prévention
• La flamme est trop petite ou trop grosse	1. Pression de gaz variable 2. L'installateur n'a pas vérifié  Vis de réglage central	• Vérifier premièrement avec l'installateur
• Odeur de gaz	Raccordement incorrect **Branchement de connecteur flexible**  	• Vérifier premièrement avec l'installateur

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

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Composez le 1 888-289-2802 et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.

Visitez notre site Web au https://www.signaturekitchensuite.com

Par courrier : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Customer Information Center

For inquiries or comments, call:
1-855-790-6655 USA
1-888-289-2802 CANADA

Printed in Korea