

Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

# ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

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

**ENGLISH**

SKSSV3001S



MFL51224545  
Rev.04\_052523

[www.signaturekitchensuite.com](http://www.signaturekitchensuite.com)

Copyright © 2022-2023 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

# TABLE OF CONTENTS

## 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

4 Safety Messages

### 4 WARNING

4 Installation

5 Operation

5 Maintenance

6 Risk of Fire and Flammable Materials

### 6 CAUTION

6 Operation

7 Maintenance

## 8 PRODUCT OVERVIEW

---

### 8 Product Features

8 Exterior / Interior

8 Accessories

## 10 OPERATION

---

### 10 Operating Control Panel

10 Control Panel Features

11 Energy Saving Tips

### 11 Changing Settings

11 Getting Started

11 Settings

12 Lockout

12 Date & Time

12 Clock Themes

13 Sabbath Mode

13 Wi-Fi

13 Remote Start

13 Brightness

14 Display

14 Convection Auto Conversion

14 Language Selection

14 Volume

15 Preheat Alarm Light

15 Temperature Adjustment

15 Temperature Units

15 Smart Diagnosis™

15 Program Update

16 Demo Mode

16 Factory Data Reset

16 Open Source License

16 Oven Cooling

16 Timer

### 17 Operating the Oven

17 Before Using the Oven

17 Using Standard Oven Racks

18 Using Gliding Oven Racks

18 Bake Mode

19 Recommended Baking Guide

20 Convection Bake and Roast Mode

21 RapidHeat Roast(+) Mode

22 Broil Mode

23 Recommended Broiling Guide

25 Warm Mode

26 Proof Mode

26 Probe Mode

28 Recommended Probe Guide

29 My Recipe Mode

30 Steam Function

31 Steam-Combi Mode

31 Gourmet Steam Mode

32 Auto Cook Mode

33 Auto Cook Guide

36 Sous Vide

37 Sous Vide Cooking Guide

37 Remote Start Mode

## 39 SMART FUNCTIONS

---

### 39 LG ThinQ Application

39 LG ThinQ Application Features

39 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

40 Wireless LAN Module Specifications

40 Industry Canada Statement

40 Open Source Software Notice Information

### 40 Smart Diagnosis™ Feature

41 Using LG ThinQ to Diagnose Issues

41 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

## 42 MAINTENANCE

---

### 42 Cleaning

- 42 Interior
- 42 Exterior
- 43 SpeedClean
- 45 Self Clean
- 48 Cleaning the Steam Feeder Tank
- 48 Cleaning Scale on Oven Bottom
- 48 Drying the Oven Interior
- 49 Using Evaporation Function

#### **49 Periodic Maintenance**

- 49 Changing the Oven Light
- 49 Removing and Assembling the Oven Door

### **51 TROUBLESHOOTING**

---

#### **51 FAQs**

- 51 Frequently Asked Questions

#### **53 Before Calling for Service**

- 53 Cooking
- 55 Parts & Features
- 56 Noises
- 56 Wi-Fi

### **57 LIMITED WARRANTY**

---

#### **57 CANADA**

- 57 TERMS AND CONDITIONS
- 57 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

## 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### Safety Messages

**Your safety and the safety of others are very important.**

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



### **WARNING**

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



### **CAUTION**

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

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

## WARNING

### **WARNING**

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

### Installation

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

## Operation

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from an oven or cooktop. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Only arrange oven racks when the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- **DO NOT** block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.

## Maintenance

- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

## 6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

### Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

## CAUTION

### CAUTION

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

### Operation

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

- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71 °C)
  - Poultry: 165 °F (74 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (68 °C)
  - Fish/seafood: 145 °F (68 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.

## Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could shorten the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

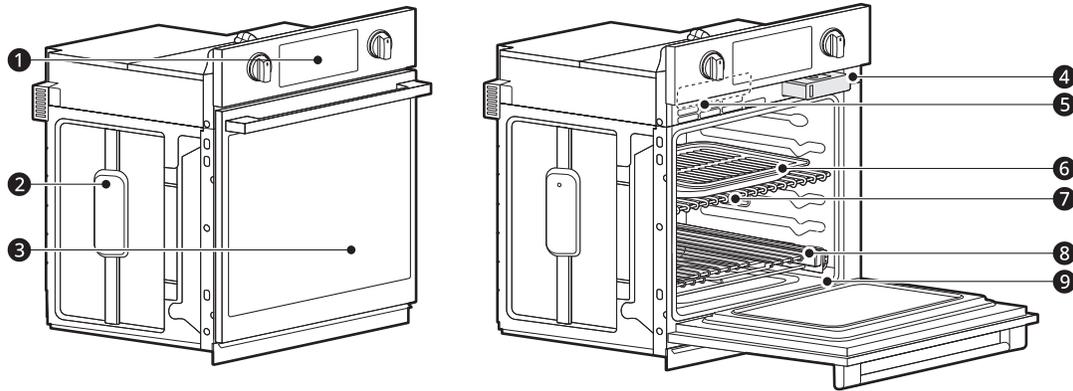
8 PRODUCT OVERVIEW

# PRODUCT OVERVIEW

## Product Features

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

### Exterior / Interior



|   |   |   |                          |
|---|---|---|--------------------------|
| 1 | Oven controller                             | 6 | Broiler pan and grid     |
| 2 | Spacer (2 ea)                               | 7 | Standard racks           |
| 3 | Oven door                                   | 8 | Gliding racks (2 ea)     |
| 4 | Steam feeder tank                           | 9 | Metal bottom trim (vent) |
| 5 | Rating label, model and serial number plate |   |                          |

## Accessories

### Accessories for Cooking



1 2 3



4 5

- 1 Grid
- 2 Heavy Duty Standard Rack

- 3 Broiler Pan
- 4 Gliding Rack (2 ea)
- 5 Meat Probe

### Accessories for Installation



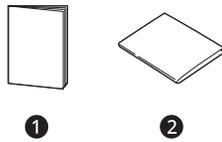
1 2 3



4 5 6

- ❶ 4X14 6 wood screws for mounting (4 needed for installation and 2 extras)
- ❷ 4X24 6 wood screws for mounting (for flush installation)
- ❸ 4X22 2 self-tapping screws for cover bracket
- ❹ 2 cover brackets for flush installation
- ❺ 4X10 2 screws for bottom decorative trim
- ❻ Bottom decorative trim

## Manuals



- ❶ Owner's manual
- ❷ Installation manual

### NOTE

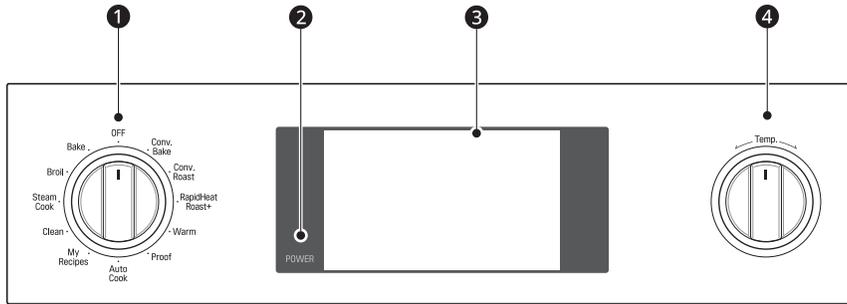
- Contact **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.
- **Do not remove gliding racks from the base packing.**

## 10 OPERATION

# OPERATION

## Operating Control Panel

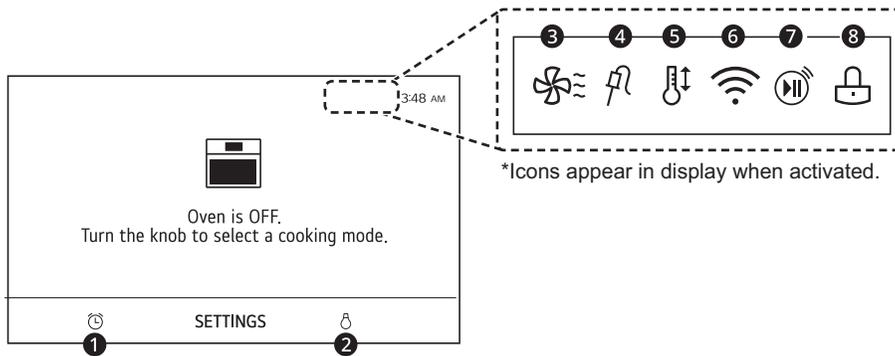
### Control Panel Features



- ❶ Oven Mode Knob
- ❷ LCD Display On/Off
- ❸ LCD Touchscreen for Oven
- ❹ Temp Knob

### Display Icons

Icons appear in display when activated.



\*Icons appear in display when activated.

|  |   |
|--|---|
|  | <b>❶ Timer Icon</b><br>Touch to set a timer   |
|  | <b>❷ Lamp Icon</b><br>Touch to turn light on/off  |
|  | <b>❸ Oven Cooling Icon</b><br>Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven |
|  | <b>❹ Probe Icon</b><br>Appears when probe is connected  |
|  | <b>❺ Auto Conversion Icon</b><br>Appears when Convection Auto Conversion is turned on                           |

|  |   |
|--|---|
| <br> | <p><b>6 Wi-Fi Icon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appears when oven is connected to Wi-Fi</li> <li>• Appears when oven is disconnected from Wi-Fi or is not connected in application</li> </ul> |
|   | <p><b>7 Remote Start Icon</b></p> <p>Appears when Remote Start is active</p>  |
|   | <p><b>8 Lock Icon</b></p> <p>Appears when Lockout is on</p>   |

### Energy Saving Tips

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides for proper rack and pan placement.
- Reduce energy use by cleaning light oven soil with the **EasyClean** feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

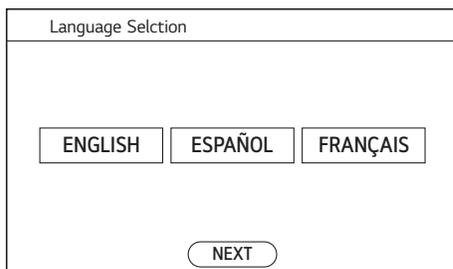
- 4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. Then touch **NEXT**.
- 5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples. Then touch **NEXT**.
- 6 Read through the application guide in the display and touch **DONE**.
- 7 Turn the oven mode knob.
- 8 The mode screen appears in the display.

## Changing Settings

### Getting Started

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

- 1 Touch **POWER** on the LCD display.



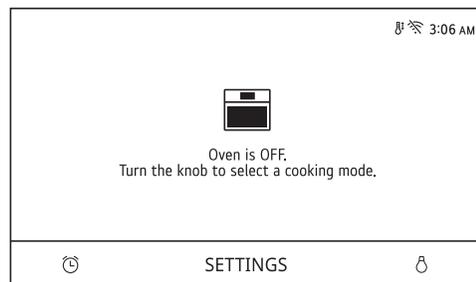
- 2 After the startup animation, select the desired language and touch **NEXT**.

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

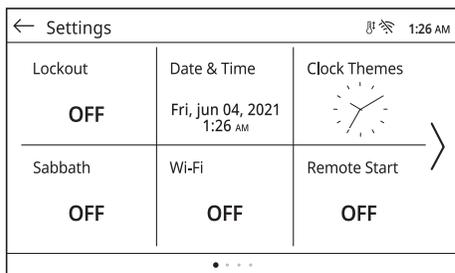
### Settings

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.



## 12 OPERATION



### Location of Settings

- Page 1: Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath Mode, Wi-Fi Setup, Remote Start
- Page 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language Selection, Volume, Preheat Alarm Light
- Page 3: Temperature 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 or the interior oven light.

#### 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, and scroll to set the correct date.
- 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, and scroll to set the correct hour and minutes. 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.

- 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. Only the cooking mode and set temperature appear in the display.

### NOTE

- If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will stay ON. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used in Bake mode.

## Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
- 2 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Sabbath in the first Settings screen.
- 3 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.
- 4 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, and 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 connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

## Setting Remote Start

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and 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.

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



## 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.

## 14 OPERATION

- Adjust the display brightness by touching and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by touching **+** or **-**.

- Touch OK.



### Display

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

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

### Setting Display Option

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

### Convection Auto Conversion

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

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

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

Convection Auto Conversion is turned ON by default.

### Turning Convection Auto Conversion On/Off

- Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Convection Auto Conversion.
- Select ON or OFF.
- 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

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

### Volume

Adjust the volume of the oven controls.

#### Setting the Volume

- Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Volume.
- 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.

**Setting the Preheat Alarm**

- 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.

**Temperature Adjustment**

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

**NOTE**

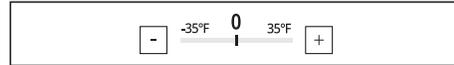
- To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If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

**Adjusting the Thermostat**

- 1** Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Adjustment.
- 2** To make large adjustments, drag the central indicator toward the **+** or **-** ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap **+** or **-** to raise or lower the

thermostat in 1-degree increments. Tap and hold **+** or **-** to scroll up or down the scale.

- 3** When the desired change appears above the range, 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.

## 16 OPERATION

- 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. Touch UPDATE 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, swipe to the third Settings screen, and touch Demo Mode.
- 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.

#### CAUTION

- All stored data will be deleted.

- 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.

### 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.

### Oven Cooling

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



### Timer

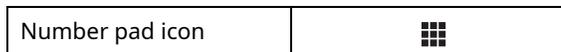
The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer 1 or 2 finished" appears in the display.

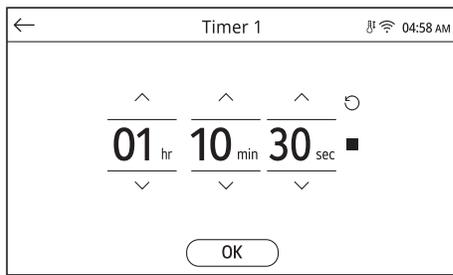
#### Setting the Timer

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

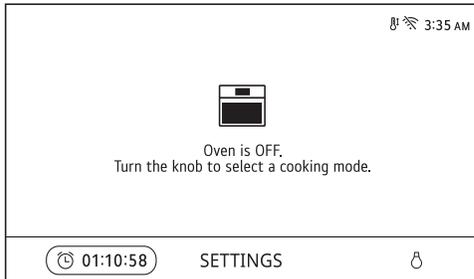


- 2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly, and touch OK.





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



## Adjusting or Cancelling the Timer

- Touch the remaining time next to the clock icon in the display.
- To cancel the timer, touch the Reset icon in the popup. Then touch OK.



- To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then touch OK.
- The remaining time in the display is adjusted.

## Operating the Oven

### Before Using the Oven

#### NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.

- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- The heat turns off if the door is left open during baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

### Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

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

#### ⚠ WARNING

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

### Using Standard Oven Racks

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

#### ⚠ CAUTION

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

### Removing Racks

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

### Replacing Racks

- Place the end of the rack on the support.

## 18 OPERATION

- 2 Tilt the front end up and push the rack in.

### Using Gliding Oven Racks

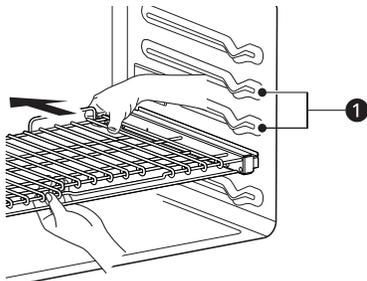
The gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

#### **CAUTION**

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

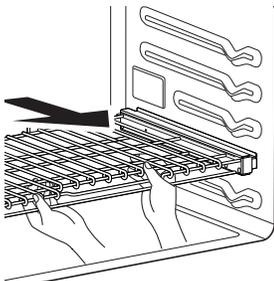
### Installing Gliding Racks

- 1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
- 2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



1 Rack guides

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



### Removing Gliding Racks

- 1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift 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.

### Bake Mode

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

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

### Setting the Bake Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Bake mode.
- 2 Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, 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.

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

- 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.

**NOTE**

- 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**

Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

**NOTE**

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

**Baking Tips**

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

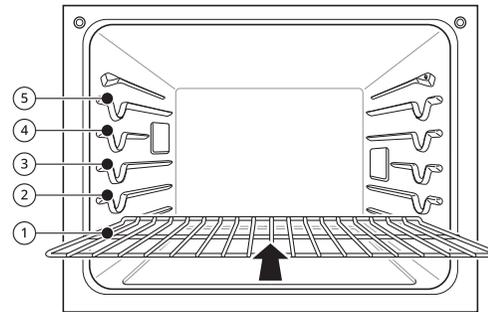
**Recommended Baking Guide**

**Rack and Pan Placement**

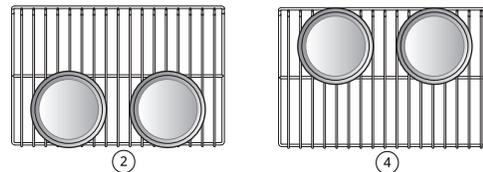
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

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

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



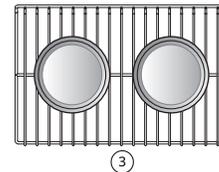
**Multiple Rack**



Standard Rack (Position ②)

Standard Rack (Position ④)

**Single Rack**



Standard Rack (Position ③)

**Baking Rack Guide**

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

## 20 OPERATION

| Type of Food           | Rack Position |
|------------------------|---------------|
| Casseroles             | ③             |
| Turkey, roasts, or ham | ①             |
| Frozen pizza           | ③             |
| Roast chicken          | ②             |

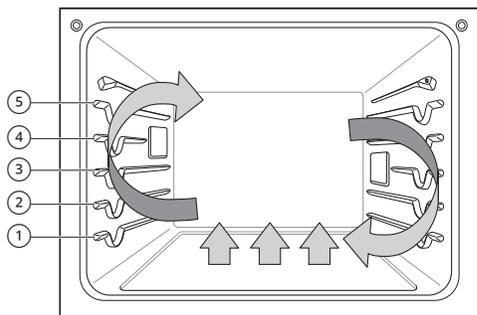
### NOTE

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

### Convection Bake and Roast Mode

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

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).



### Using Convection

- Turn the Oven Mode knob to select the **Conv. Bake** or **Conv. Roast** mode.
- Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly.

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

- 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.

- Touch **Start**. The oven starts to preheat.
- 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.
- A chime sounds once preheating is complete.
- A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

### NOTE

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

### Changing the Cook Settings

- Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- Touch **Start**.

## To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

## Tips for Convection Baking

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

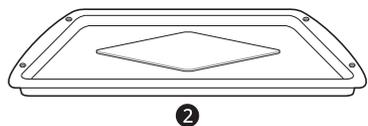
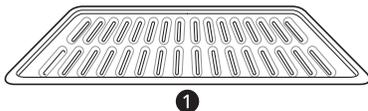
The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying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

## Tips for Convection Roasting

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

- 1 Place the oven rack in position ① or ②.

- 2 Place the grid ① in the broiler pan ②.



- 3 Place the broiler pan on the oven rack.

## CAUTION

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

## RapidHeat Roast(+) Mode

The RapidHeat Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper and lower heating elements and heated air from the back heating element results in crispier food and shorter cooking times. The RapidHeat Roast is especially good for medium sized poultry (about 3.3 lb.)

The RapidHeat Roast+ feature uses steam to roast poultry with more browning than the normal RapidHeat Roast function.

## NOTE

- The recommended cook time is 55~65 minutes for the 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 ②.
- RapidHeat Roast(+) is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast(+) function.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

## Setting the RapidHeat Roast(+) Function

## NOTE

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

## 22 OPERATION

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **RapidHeat Roast(+)** mode.
- 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

Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

### Broil Mode

#### Setting the Oven to Broil

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

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

#### **CAUTION**

- Do not use a grid without a broiler pan. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.

- DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
  - Keeping the door closed when broiling
  - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

#### **NOTE**

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

- 1 Place the food on the broiler pan grid.
- 2 Turn the Oven Mode knob to select the **Broil** mode.
- 3 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
- 4 Touch **Start**.
- 5 Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 7 Touch **Stop** to cancel at any time or when cooking is complete.

#### **NOTE**

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.

- Touch **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Broil at any time.

## 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

Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

## Tips for Reducing Smoke

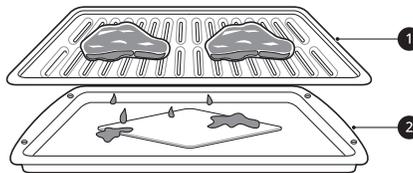
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the **LO** setting.
  - Lowering the rack position to cook the food farther 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.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

## Recommended Broiling Guide

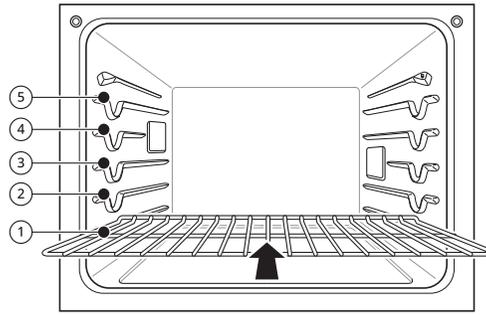
The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

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



- 1 Grid
- 2 Broiler pan

## 24 OPERATION



| Food                          | Quantity and/or Thickness                  | Rack Position | First Side Time (min.) | Second Side Time (min.) | Comments  |
|-------------------------------|--|---------------|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Ground Beef</b>            | 1 lb (9 patties)<br>1/2 to 3/4" thick      | ⑤             | 4-6                    | 3-4                     | Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.   |
| <b>Beef Steaks</b>            | 1" thick<br>1 to 1 1/2 lbs.                | Rare          | ④                      | 6                       | Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.                     |
|                               |  | Medium        | ④                      | 7                       |   |
|                               |  | Well done     | ④                      | 8                       |   |
|                               | 1 1/2" thick<br>2 to 2 1/2 lbs             | Rare          | ④                      | 10                      |   |
|                               |  | Medium        | ④                      | 12                      |   |
|                               |  | Well done     | ④                      | 14                      |   |
| <b>Chicken</b>                | 1 whole, 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise | ③             | 20                     | 6-8                     | Broil skin-side-down first.   |
|                               | 2 Breasts                                  | ③             | 20                     | 6-10                    |   |
| <b>Lobster Tails</b>          | 2-4<br>10 to 12 oz each                    | ③             | 12-14                  | Do not turn over.       | Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time. |
| <b>Fish Fillets</b>           | 1/4 to 1/2" thick                          | ④ or ⑤        | 5-6                    | 3-4                     | Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.                    |
| <b>Ham Slices (precooked)</b> | 1/2" thick                                 | ④             | 5                      | 3-5                     | Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.  |
| <b>Pork Chops Well done</b>   | 2 (1 1/2" thick)                           | ④ or ⑤        | 7                      | 6-8                     | Slash fat.  |
|                               | 2 (1" thick) about 1lb.                    | ④ or ⑤        | 9-10                   | 7-9                     |   |

| Food          | Quantity and/or Thickness      | Rack Position | First Side Time (min.) | Second Side Time (min.) | Comments                                     |      |
|---------------|--------------------------------|---------------|------------------------|-------------------------|--|------|
| Lamb Chops    | 2 (1" thick) about 10 to 12 oz | Medium        | ④                      | 6                       | Slash fat.                                   |      |
|               |                                | Well done     | ④                      | 8                       |  |      |
|               | 2 (1 1/2" thick) about 1lb     | Medium        | ④                      | 11                      |  | 9    |
|               |                                | Well done     | ④                      | 13                      |  | 9-11 |
| Salmon Steaks | 2 (1" thick)                   | ④ or ⑤        | 8                      | 3-4                     | Grease pan. Brush steaks with melted butter. |      |
|               | 4 (1" thick) about 1 lb        | ④ or ⑤        | 9                      | 4-6                     |  |      |

ENGLISH

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

### NOTE

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

## Tips for Broiling

### Beef

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

### Seafood

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

### Vegetables

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

### Warm Mode

This function will maintain an oven temperature of

less than 200 °F (93.3 °C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

## 26 OPERATION

### Setting the Warm Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Warm** mode.
- 2 On the display, scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, set a run time.
  - High: 200 °F (93.3 °C)
  - Medium: 170 °F (76.7 °C)
  - Low: 140 °F (60 °C)
- 3 Touch **Start**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.

### 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

Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

#### NOTE

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

### Proof Mode

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

### Setting the Proof Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Proof** mode.
- 2 On the display, scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon to enter the numbers directly.

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



- 3 Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.

#### NOTE

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

### Canceling the Proof Function

Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

#### NOTE

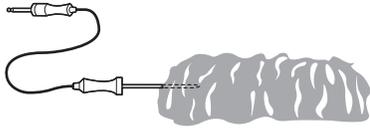
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe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

### Probe Mode

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

- The probe cannot be used in the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Rapid Heat Roast +, Self Clean, Speed Cleaning, Warm or Proof modes.

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



### Using the Meat Probe Feature

#### ⚠ CAUTION

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

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

|            |  |
|------------|--|
| Probe icon |  |
|------------|--|

- 3 Turn the Oven Mode knob to select an appropriate cooking mode.
- 4 Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, 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).

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

- 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.

#### NOTE

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

### Changing the Probe Temperature while Cooking

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

### To Stop Cooking

Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

#### NOTE

- Touch **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to the **OFF** position on the display at any time to cancel a cooking operation.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, SpeedClean does not respond.

## 28 OPERATION

### Recommended Probe Guide

#### Recommended Probe Placement Chart

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

#### Recommended Probe Temperature Chart

| Category                    | Examples of Food            | Target Internal Temp. | Desired Doneness  |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|
| Ground Meat & Meat Mixtures | Meatloaf                    | 160 °F (71 °C)        |   |
|                             | Meatballs                   | 165 °F (74 °C)        |   |
| Fresh Beef, Veal, Lamb      | Roasts                      | 145 °F (63 °C)        | Rare: 120 °F (49 °C)<br>Medium rare: 125 °F (52 °C)<br>Medium: 130 °F (54 °C)<br>Medium well: 135 °F (57 °C)<br>Well done: 140 °F (60 °C) |
| Poultry                     | Whole Chicken or Turkey     | 165 °F (74 °C)        |   |
|                             | Poultry Breasts or Roasts   |                       |   |
|                             | Duck, Goose, Pheasant       |                       |   |
|                             | Stuffing (Alone or in Bird) |                       |   |

| Category               | Examples of Food               | Target Internal Temp. | Desired Doneness          |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 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 (62.8 °C)      |                           |
|                        | Fish Fillet (Side of Fish)     |                       |                           |
|                        | Fish Steaks or Portions        |                       |                           |

## My Recipe Mode

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

### Creating My Recipe

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

- Turn the Oven Mode knob to select the **My Recipe** mode.
- Touch **Create** to make a new hot key.
- Select a cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
- Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
- If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the previous stage. Then touch **Add Cook Stage**.
- Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.

- Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **Save**.

- The recipe name is added to the **My Recipe** menu.

### NOTE

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

### Editing My Recipes

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

- Turn the Oven Mode knob to select the **My Recipe** mode.

## 30 OPERATION

**2** Select the recipe to edit and 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 Recipes

**1** Turn the Oven Mode knob to select **My Recipe** mode.

**2** Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.

**3** Touch **Yes**.

### Steam Function

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

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

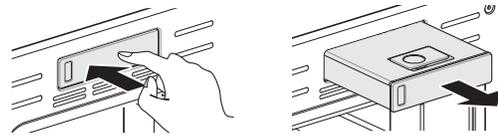
#### **CAUTION**

- 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 oven cavity.

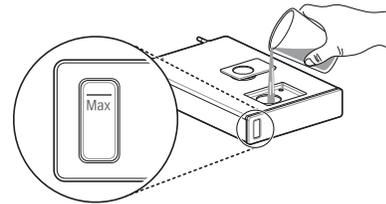
**1** Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



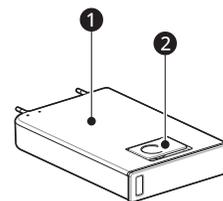
**2** Remove the tank and place it on a flat surface.

**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.



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



**1** Tank cover

**2** Fill lid

#### **CAUTION**

- Make sure the tank cover and fill lid are closed before putting the tank in the oven.
- Use potable water only.
- Do not fill the steam feeder tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.

- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking. Use oven mitts to avoid burns when handling the hot tank.

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

## Steam-Combi Mode

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

### Setting Steam-Combi Mode

- Turn the Oven Mode knob to select the **Steam Cook** mode.
- Touch **Steam-Combi** in the display.
- Select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.
- 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.
- Touch **Start**.
- Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

### NOTE

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

## Changing the Steam Cook Settings

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

### To Stop Steam Cooking

Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

## Gourmet Steam Mode

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

### Setting Gourmet Steam Function

- Turn the Oven Mode knob to select the **Steam Cook** mode.
- Touch **Gourmet Steam** in the display.
- Touch a category to filter the options.

## 32 OPERATION

---

- 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 the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

### NOTE

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

## Auto Cook Mode

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

## Setting Auto Cook Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Auto Cook** mode.
- 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

- 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.

| Menu          |                 |             | Accessories/<br>Cookware | Shelf<br>Position | Cooking<br>time in min. |
|---------------|-----------------|-------------|--------------------------|-------------------|-------------------------|
| Beef          | Beef Tenderloin | Rare        | Grid on broiler pan      | ②                 | 30~60                   |
|               |                 | Medium rare |                          | ②                 | 35~65                   |
|               |                 | Medium      |                          | ②                 | 40~70                   |
|               |                 | Medium well |                          | ②                 | 45~75                   |
|               |                 | Well done   |                          | ②                 | 50~80                   |
|               | Pot Roast       |             | Ovenproof pot with cover | ②                 | 50~80                   |
|               | Roast Beef      | Rare        | Grid on broiler pan      | ②                 | 40~70                   |
|               |                 | Medium rare |                          | ②                 | 45~75                   |
|               |                 | Medium      |                          | ②                 | 50~80                   |
|               |                 | Medium well |                          | ②                 | 55~85                   |
|               |                 | Well done   |                          | ②                 | 60~90                   |
|               | London Broil    | Rare        | Grid on broiler pan      | ⑤                 | 3~10 + 3~10             |
|               |                 | Medium rare |                          | ⑤                 | 5~15 + 3~10             |
|               |                 | Medium      |                          | ⑤                 | 5~15 + 5~10             |
|               |                 | Medium well |                          | ⑤                 | 8~15 + 5~10             |
|               |                 | Well done   |                          | ⑤                 | 10~15 + 8~15            |
|               | Steak           | Rare        | Grid on broiler pan      | ⑤                 | 3~10 + 3~10             |
|               |                 | Medium rare |                          | ⑤                 | 5~15 + 3~10             |
|               |                 | Medium      |                          | ⑤                 | 5~15 + 5~10             |
|               |                 | Medium well |                          | ⑤                 | 8~15 + 5~10             |
| Well done     |                 | ⑤           |                          | 10~15 + 8~15      |                         |
| Beef Marinade |                 |             | ③                        | 20~50             |                         |
| Meat Loaf     |                 | Loaf pan    | ②                        | 40~60             |                         |

### 34 OPERATION

| Menu      |                     | Accessories/<br>Cookware | Shelf<br>Position   | Cooking<br>time in min. |       |
|-----------|---------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------|-------|
| Pork      | Pork Butt           | Casserole dish           | ②                   | 60~90                   |       |
|           | Pork Chops          | Grid on broiler pan      | ④                   | 30~50                   |       |
|           | Pork Loin           |                          | ②                   | 50~80                   |       |
|           | Pork Tenderloin     |                          | ②                   | 20~40                   |       |
| Lamb      | Rack                |                          | ②                   | 10~30                   |       |
|           | Bone-in Leg of Lamb |                          | ④                   | 20~40                   |       |
| Veal      | Veal Top Sirloin    |                          | ②                   | 80~100                  |       |
|           | Veal Chops          |                          | ⑤                   | 4~15 + 3~10             |       |
|           | Veal Rolled Roast   |                          | ②                   | 50~70                   |       |
|           | Veal Rib Roast      |                          | ②                   | 50~80                   |       |
|           | Veal Tenderloin     |                          | ②                   | 50~80                   |       |
| Fish      | Fish Fillet         | Baking dish              | ④                   | 10~15                   |       |
|           | Whole               |                          | ④                   | 15~30                   |       |
|           | Shrimp              | Grid on broiler pan      | ⑤                   | 5~15                    |       |
|           | Lobster Tails       |                          | ④                   | 20~30                   |       |
|           | Salmon Steak        | Rare                     | Baking dish         | ④                       | 15~20 |
|           |                     | Medium rare              |                     | ④                       | 20~25 |
|           |                     | Well done                |                     | ④                       | 15~30 |
| Poultry   | Chicken             | Legs & Thighs            | ④                   | 20~40                   |       |
|           |                     | Wings (Fresh)            | Grid on broiler pan | ⑤                       | 8~20  |
|           |                     | Wings (Frozen)           |                     | ④                       | 20~40 |
|           |                     | Breasts                  | Baking dish         | ④                       | 20~40 |
|           |                     | Cutlet                   | Casserole dish      | ④                       | 20~30 |
|           |                     | Whole                    | Grid on broiler pan | ②                       | 60~80 |
|           | Whole Turkey        | ②                        |                     | 150~240                 |       |
| Casserole | Lasagna (Fresh)     | Baking dish              | ③                   | 50~70                   |       |

| Menu            |   | Accessories/<br>Cookware  | Shelf<br>Position         | Cooking<br>time in min. |         |
|-----------------|---|---------------------------|---------------------------|-------------------------|---------|
| 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          | ③                         | 10~20                   |         |
|                 |   | On pizza pan              | ③                         | 10~20                   |         |
|                 |   | On pizza stone            | ③                         | 10~20                   |         |
| Desserts        | Brownies                                  |                           | Baking dish               | ③                       | 30~40   |
|                 | Cheesecake                                |                           | Cake pan                  | ③                       | 60~70   |
|                 | Fruit pie                                 | Whole Pie                 | Pie pan                   | ③                       | 25~45   |
|                 |   | Parbake Bottom Crust Only |                           | ③                       | 20~40   |
|                 | Fruit tart                                |                           | Tart pan                  | ③                       | 20~40   |
|                 | Cakes                                     | Layer Cake                | Cake pan                  | ③                       | 25~45   |
|                 |   | Angel Food Cake           |                           | ③                       | 30~40   |
|                 | Muffins/Cupcakes                          |                           | Muffin pan                | ③                       | 20~30   |
|                 | Puff Pastry                               |                           | Baking sheet              | ③                       | 20~40   |
|                 | Cookies                                   | Single Tray               |                           | ③                       | 15~20   |
|                 |   | Multiple Tray             |                           | ②+④                     | 20~28   |
| Biscuits/Scones |   | ③                         |                           | 10~20                   |         |
| Souffle         |   | Souffle dish              | ②                         | 60~80                   |         |
| Miscellaneous   | Proof                                     |                           | Ovenproof bowl with cover | ③                       | 30~40   |
|                 | Drying/Dehydrating (Fruits or Vegetables) |                           | Baking sheet              | ③                       | 120~480 |
|                 | Slow Roasting                             |                           | Grid on broiler pan       | ②                       | 120~240 |

## 36 OPERATION

| Menu          |                       | Accessories/<br>Cookware | Shelf<br>Position              | Cooking<br>time in min. |       |
|---------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------|
| Bread (Steam) | White Bread           | Homemade                 | Loaf pan                       | ③                       | 20~50 |
|               |                       | Frozen                   |                                | ③                       | 20~50 |
|               |                       | Parbaked                 |                                | ③                       | 20~50 |
|               | Baguette              | Homemade                 | Perforated<br>baguette pan     | ③                       | 15~35 |
|               |                       | Frozen                   |                                | ③                       | 15~35 |
|               |                       | Parbaked                 |                                | ③                       | 15~35 |
|               | Cinnamon Raisin Bread |                          | Loaf pan                       | ③                       | 20~40 |
|               | Walnut Bread          |                          | Loaf pan or<br>perforated tray | ③                       | 40~50 |
|               | Whole Grain<br>Bread  | Homemade                 | Loaf pan                       | ③                       | 25~45 |
|               |                       | Frozen                   |                                | ③                       | 25~45 |
| Parbaked      |                       | ③                        |                                | 25~45                   |       |
| Banana Bread  |                       | Homemade                 | ③                              | 25~50                   |       |

### ⚠ 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.

## Sous Vide

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

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

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

### Benefits of Sous Vide

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

#### • Healthier

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

#### • Safe and Convenient

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

#### • Crisp and Moist Results

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

### Setting Sous Vide Mode

- 1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.
- 2 Place the standard rack in position ③ and place the sealed food bag on it.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select the **Steam Cook** mode.
- 4 Touch **Sous vide** in the display.

- 5 Select the desired temperature.
- 6 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.
- 7 Touch **Start**.
- 8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

### Changing the Sous Vide 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

Touch **Stop** in the display, and select Yes.

#### NOTE

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

## Sous Vide Cooking Guide

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

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

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

### Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone app.

Start can only be set when the oven door is closed.

### 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

- 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.

## 38 OPERATION

---

- 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 smartphone app.
    - The Remote Start status is "ready".
    - Remote Start experiences a problem during operation.
  - The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or register the product again.
  - A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
  - Disconnect the probe if attached.
-

# SMART FUNCTIONS

## LG ThinQ Application

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

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

### LG ThinQ Application Features

- **SpeedClean™**
  - Allows you to set **SpeedClean™** alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using **SpeedClean™** versus self clean cycles.
- **Smart Diagnosis™**
  - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
  - Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheat alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, thermostat adjustment and language.
- **Remote Start**
  - Remotely start the preheat mode or turn off the oven. After opening and closing the door, place the mode dial back to Remote Start within 30 seconds.
- **Monitoring**
  - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time on the smartphone.
- **Product Notifications**
  - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
  - You can set the timer from the application.

#### NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect 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.

ENGLISH

## 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.

## 40 SMART FUNCTIONS

### NOTE

- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

### Wireless LAN Module Specifications

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Frequency Range</b>    | 2412 - 2462 MHz |
| <b>Output Power (Max)</b> | < 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 MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

### Open Source Software Notice Information

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

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](mailto: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.

### Smart Diagnosis™ Feature

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

### NOTE

- For reasons not attributable to **LGE's** negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

## Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

## Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

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

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

- 2** Press **Start**.

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

### NOTE

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

## 42 MAINTENANCE

# MAINTENANCE

## Cleaning

### Interior

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

- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at local stores, can also help improve cleaning.

#### CAUTION

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

### Exterior

#### Painted and Decorative Trim

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

#### Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

- 4 Repeat as necessary.

#### NOTE

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

#### Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

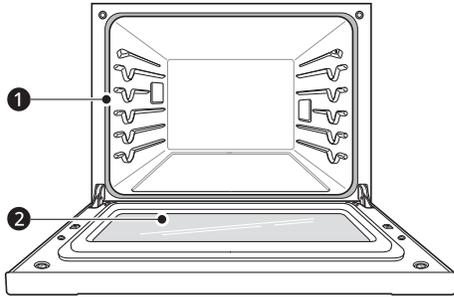
NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned after the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive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

#### Oven Door

#### CAUTION

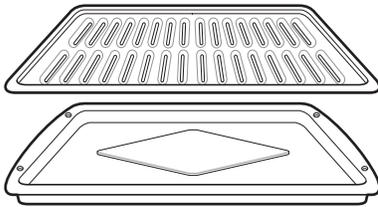
- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is

essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



- ❶ Don't hand clean oven door gasket
- ❷ Do hand clean door

### Broiler Pan and Grid



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

### Oven Racks

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

- ❶ Clean with a mild, abrasive cleaner.
  - Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck.
- ❷ 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.

### SpeedClean

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

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

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

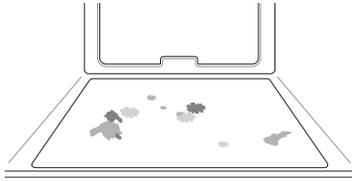
### Benefits of SpeedClean

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- **SpeedClean** only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better **Self Clean** experience.
  - Delays the need for a **Self Clean** cycle
  - Minimizes smoke and odors
  - Can allow shorter **Self Clean** time

## 44 MAINTENANCE

### When to Use SpeedClean

- Example of oven soiling

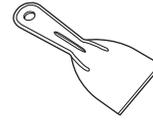


#### Case 1

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

#### Case 2

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



- Suggested plastic scrapers:
  - Hard plastic spatula
  - Plastic pan scraper
  - Plastic paint scraper
  - Old credit card

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

**4** Turn the Oven Mode knob to select the **Clean** mode. Then select **SpeedClean** in the display.

**5** Touch **Start**. The remaining time appears in the display.

#### **CAUTION**

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

### SpeedClean Instruction Guide

#### NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the **SpeedClean** cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), the **SpeedClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the **SpeedClean** cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the **SpeedClean** cycle.
- Do not open the oven door during the **SpeedClean** cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

**1** Remove oven racks and accessories from the oven.

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

**6** A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. Turn the Oven Mode knob to the **OFF** position to clear the display and end the tone.

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

**8** Clean the oven cavity immediately after the **SpeedClean** cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while

cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



#### NOTE

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

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

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

- If stubborn soils remain after multiple **SpeedClean** cycles, run the **Self Clean** cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the **Self Clean** cycle. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for further details.

#### NOTE

- The cavity gasket may be wet when the **SpeedClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **SpeedClean** cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

## Self Clean

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.

**Self Clean** can only be run in one oven at a time. While **Self Clean** is running the other oven cannot be used for any function.

## Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
  - If oven racks are left in the oven cavity during the **Self Clean** cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

### ⚠ WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

### ⚠ CAUTION

- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a **Self Clean** cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a **Self Clean** cycle.

## 46 MAINTENANCE

### CAUTION

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

### NOTE

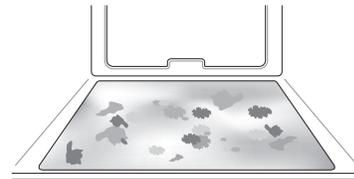
- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one **Self Clean** cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a **Self Clean** cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating

and cooling. This is normal and will not affect performance.

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

### When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



#### Case 1

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

#### Case 2

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

#### Case 3

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

### NOTE

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

## Setting Self Clean

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

### Self Clean Soil Guide

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

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Turn the Oven Mode knob to select the **Clean** mode and select **Self Clean** in the display.
  - The oven defaults to the recommended four-hour **Self Clean** for a moderately soiled oven. Turn the Time/Temp. knob to adjust the self clean time from 3 to 5 hours.
- 3 Press **START**.
- 4 Once the **Self Clean** cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon  displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

### CAUTION

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

### Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1 Set the clock to the correct time of day.
- 2 Remove all racks and accessories from the oven.

- 3 Turn the Oven Mode knob to select the **Clean** mode and select **Self Clean** in the display.
  - The oven defaults to the recommended four-hour **Self Clean** for a moderately soiled oven. Turn the Time/Temp knob to select the self clean time from 3 to 5 hours.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Turn the Time/Temp knob to enter the time of day you would like the **Self Clean** to start.
- 6 Press **START**.
  - Self Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

### NOTE

- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the **Self Clean** function, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.

### During Self Clean

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

### After the Self Clean Cycle

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

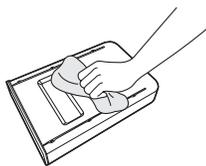
## 48 MAINTENANCE

### Cleaning the Steam Feeder Tank

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

#### NOTE

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



#### Hard Water Scale

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

### Cleaning Scale on 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 oven cavity and push it in until it clicks into place.

- 3 Turn the Oven Mode knob to select the **Clean** mode. Touch **Steam Maintenance** and **Descaling** in that order.

- 4 After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.

- 5 Insert the tank and start the Rinsing function.

- 6 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

#### NOTE

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

### Drying the Oven Interior

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

#### Setting Drying

- 1 Make sure that the steam feeder tank is empty.
- 2 Turn the Oven Mode knob to select the **Clean** mode. Touch **Steam Maintenance** and **Drying** in that order.

- Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

## Using Evaporation Function

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

### Setting Evaporation

- Turn the Oven Mode knob to select the **Clean** mode. Touch **Steam Maintenance** and **Evaporation** in that order.
- Touch **Start** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

## Periodic Maintenance

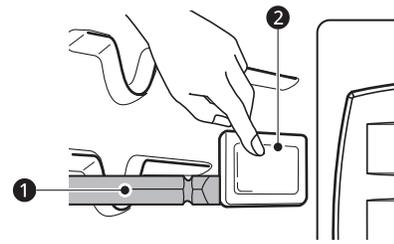
### Changing the Oven Light

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

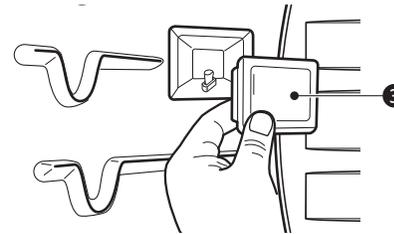
#### **⚠ WARNING**

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

- Unplug the oven or disconnect power.
- Remove the oven racks.
- Slide a flat blade screwdriver **1** between the housing and the glass light cover **2**.



- Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
- Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover **3**.



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

### Removing and Assembling the Oven Door

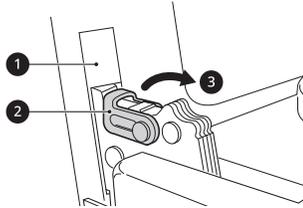
#### **⚠ CAUTION**

- The door is very heavy. Be careful when removing, lifting and replacing the door.
- Do not lift the door by its handle. The handle is not designed to support the weight of the door, doing so can result in serious damage to the door of the appliance.
- 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.
- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.

## 50 MAINTENANCE

### Removing the Oven Door

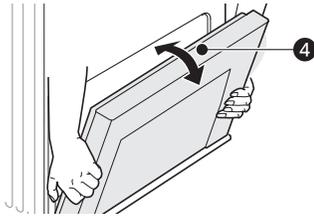
- 1 Fully open the door.
- 2 Lift up the hinge lock ② and flip it towards the hinge arm ③ completely.



- ① Slot
- ② Hinge lock
- ③ Hinge arm

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

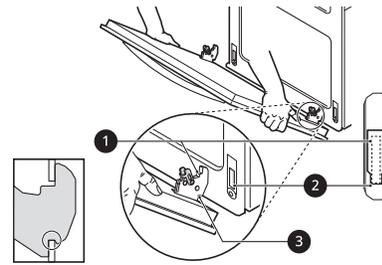
- 4 Partially close the door to approximately 70 degrees ④. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



- 5 Lift and pull the door towards you until the hinge latches are completely loosened.

### Assembling the Oven Door

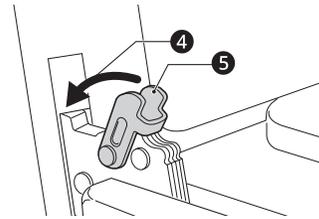
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 Fully insert the hinge arms ① into the slots ② until the indentations ③ on the hinge arms rest on the bottom edges of the slots.



- ① Hinge arm
- ② Bottom edge of slot
- ③ Indentation

- 3 Slowly open the door fully. Make sure that the hinge arms are properly engaged in the slots.

- 4 Lift up the hinge lock ⑤ and flip it towards the oven ④ until it clicks into position.



- 5 Close the door.

# TROUBLESHOOTING

## FAQs

### Frequently Asked Questions

ENGLISH

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q: Can I use aluminum foil on the racks?**

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

### **⚠ CAUTION**

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

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

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

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

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

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

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

**Q: Why aren't the function buttons working?**

## 52 TROUBLESHOOTING

---

**A:** Make sure that the appliance is not in **Lock Out** mode. The lock  will show in the display if **Lock Out** is activated. To deactivate **Lock Out**, refer to the **Lockout Feature** section. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**A:** Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the **Self Clean** cycle is recommended. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for details.

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

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

**Q: Do I need to use all 1  $\frac{1}{4}$  cups (10 oz or 300 ml) of water for SpeedClean?**

**A:** Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional  $\frac{1}{4}$  cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

**Q: How often should I use SpeedClean?**

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

**Q: What is required for SpeedClean?**

**A:** A spray bottle filled with 1  $\frac{1}{4}$  cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

## Before Calling for Service

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

### Cooking

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

## 54 TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible Cause & Solution  |
|--|--|
| <b>Food does not broil properly</b>  | <b>Oven controls improperly set.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you select the <b>Broil</b> mode properly.</li> </ul>  |
|  | <b>Improper rack position being used.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the Broiling Guide.</li> </ul>  |
|  | <b>Cookware not suited for broiling.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use broiling pan and grid.</li> </ul>  |
|  | <b>Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.</li> </ul>  |
|  | <b>In some areas the power voltage may be low.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.</li> </ul>  |
| <b>Oven temperature too hot or too cold</b>                                | <b>Oven sensor needs to be adjusted.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.</li> </ul>  |
| <b>Excessive smoking during a Self Clean cycle</b>                         | <b>Excessive soil.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the Self Clean function. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.</li> </ul>  |
| <b>Burning or oily odor emitting from the vent</b>                         | <b>This is normal in a new oven.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)</li> </ul>  |
| <b>Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent</b>      | <b>This happens when cooking foods high in moisture.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>   |
|  | <b>Excessive moisture was used when cleaning the window.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use excessive moisture when cleaning the window.</li> </ul>   |
| <b>Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.</b>       | <b>Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>   |
| <b>Oven will not steam cook</b>  | <b>Improper assembly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.</li> </ul>   |
|  | <b>The drain in the water tank may be clogged with hard water scale.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.</li> </ul>  |
| <b>Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking</b> | <b>During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode.</li> <li>• If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.</li> </ul> |
| <b>White residue appears on the oven bottom after steam cooking</b>        | <b>Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.</li> </ul>  |
| <b>The sous vide module beeps during operation</b>                         | <b>This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.</li> </ul>   |

## Parts & Features

ENGLISH

| Problem  | Possible Cause & Solution   |
|--|---|
| <p>Oven control beeps and displays any F code error.</p>                 | <p><b>Electronic control has detected a fault condition.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and call for service.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- [Case 1]<br/>Code: F-3<br/>Cause: Key short error</li> <li>- [Case 2]<br/>Code: F-19<br/>Cause: Oven not heating</li> </ul> </li> </ul> |
| <p>Displayed colon in the clock is flashing</p>                          | <p><b>This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. Reset the clock or press any button to stop the flashing.</li> </ul>  |
| <p>CLEAN and door flash in the display (On some models)</p>              | <p><b>The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the oven door.</li> </ul>  |
| <p>🔒 is on in the display when you want to cook (On some models)</p>     | <p><b>The oven is locked because of the Control Lock / Lockout feature.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deactivate the <b>Control Lock / Lockout</b> feature.</li> </ul>   |
| <p>Oven light does not work.</p>   | <p><b>It is time to replace the lamp or the lamp is loose.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace or tighten lamp. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.</li> </ul>   |
| <p>Convection fan stops. (During Conv.Bake mode)</p>                     | <p><b>Convection fan stops during a convection bake cycle. It is done to allow for more even heating during the cycle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is not a failure of the range and should be considered normal operation.</li> </ul>  |
| <p>Fan operation (During Bake mode)</p>                                  | <p><b>This is to ensure even baking results.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven.</li> </ul>   |
| <p>Cooling fan continues to run after oven is turned off.</p>            | <p><b>The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>  |
| <p>Oven will not Self Clean. (On some models)</p>                        | <p><b>The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the appliance to cool and reset the controls.</li> </ul>   |
|  | <p><b>Oven controls improperly set.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the Self Clean section.</li> </ul>   |
|  | <p><b>A Self Clean cycle cannot be started if the oven Control Lock / Lockout feature is active.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "Control Lock / Lockout" in "Changing Oven Settings" section.</li> </ul>  |
| <p>Oven door does not open after a Self Clean cycle (On some models)</p> | <p><b>Oven is too hot.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul>  |
|  | <p><b>The control and door may be locked.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>  |

## 56 TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible Cause & Solution  |
|--|--|
| <b>The oven is not clean after a Self Clean cycle (On some models)</b> | <b>Oven controls not properly set.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the Self Clean section.</li> </ul>   |
|  | <b>Oven was heavily soiled.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>                 |
| <b>Oven racks are difficult to slide (On some models)</b>              | <b>The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.</li> </ul> |

## Noises

| Problem                               | Possible Cause & Solution   |
|---------------------------------------|---|
| <b>"Crackling" or "popping" sound</b> | <b>This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul> |
| <b>Fan noise</b>                      | <b>A convection fan may automatically turn on and off.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>  |

## Wi-Fi

| Problem   | Possible Cause & Solution   |
|---|---|
| <b>Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network</b> | <b>The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.</li> </ul>   |
|   | <b>Mobile data for your smartphone is turned on.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.</li> </ul>   |
|   | <b>The wireless network name (SSID) is set incorrectly.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)</li> </ul>   |
|   | <b>The router frequency is not 2.4 GHz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>   |
|   | <b>The appliance is too far from the router.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>  |
|   | <b>During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones).</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locate the network name which starts with "LG" under Settings &gt; Networks. Note the last part of the network name. <ul style="list-style-type: none"> <li>- If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345.</li> <li>- If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.</li> </ul> </li> </ul> |

# LIMITED WARRANTY

## CANADA

### TERMS AND CONDITIONS

Should your **SIGNATURE KITCHEN SUITE** 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, replace or pro rate the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased from an authorized retailer and used within Canada, as determined at the sole discretion of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

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

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of **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;

## 58 LIMITED WARRANTY

---

- 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 SIGNITURE 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 SIGNITURE 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 SIGNITURE 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 SIGNITURE 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.

**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 <http://www.signaturekitchensuite.com>

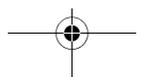
By mail: 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6





# 60 Memo

---



Balayez le code QR pour consulter le manuel.



# MANUEL D'UTILISATION **FOUR ENCASTRÉ À CONVECTION ÉLECTRIQUE**

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

**FRANÇAIS**

SKSSV3001S

[www.signaturekitchensuite.com](http://www.signaturekitchensuite.com)

Copyright © 2022-2023 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés

# TABLE DES MATIÈRES

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

### 4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

4 Messages de sécurité

### 4 AVERTISSEMENTS

4 Installation  
5 Fonctionnement  
6 Entretien  
6 Risque d'incendie et matériaux inflammables

### 7 MISE EN GARDE

7 Fonctionnement  
7 Entretien

## 9 APERÇU DU PRODUIT

---

### 9 Caractéristiques du produit

9 Extérieur / Intérieur  
9 Accessoires

## 11 FONCTIONNEMENT

---

### 11 Panneau de commande de fonctionnement

11 Caractéristiques du panneau de commande  
12 Trucs écoénergétiques

### 12 Changement des paramètres

12 Pour commencer  
12 Paramètres  
13 Verrouillage  
13 Date et heure  
14 Thèmes d'horloge  
14 Mode Sabbat  
14 Wi-Fi  
15 Remote Start (Démarrage à distance)  
15 Luminosité  
15 Affichage  
15 Conversion automatique de la convection  
16 Sélection de la langue  
16 Volume  
16 Voyant d'alarme de préchauffage  
16 Réglage de la température  
17 Unités de température  
17 Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

17 Mise à jour du programme  
17 Mode Présentation  
18 Réinitialisation des valeurs d'usine  
18 Licence de logiciel libre  
18 Refroidissement du four  
18 Minuterie

### 19 Fonctionnement du four

19 Avant d'utiliser le four  
19 Utilisation des grilles du four standards  
20 Utilisation des grilles coulissantes du four  
20 Mode Cuisson  
21 Guide sur les recommandations pour la cuisson  
22 Mode Cuisson et rôtissage par convection  
24 Mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)  
24 Mode Grillage  
26 Guide sur la cuisson au gril recommandée  
29 Mode Réchaud  
29 Mode Levage du pain  
30 Mode Sonde  
31 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde  
32 Mode Ma recette  
33 Cuisson à la vapeur  
34 Mode Cuisson combinée à la vapeur  
35 Mode Cuisson gastronomique à la vapeur  
36 Mode Cuisson automatique  
37 Guide de cuisson automatique  
41 Cuisson sous vide  
42 Guide de cuisson sous vide  
43 Mode Démarrage à distance

## 44 FONCTIONS INTELLIGENTES

---

### 44 Application LG ThinQ

44 Caractéristiques de l'application LG ThinQ  
44 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG  
45 Caractéristiques du module LAN sans fil  
45 Avis d'Industrie Canada  
45 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

### 46 Fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

46 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes  
46 Utilisation de la fonctionnalité de

diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

## 47 ENTRETIEN

---

### 47 Nettoyage

- 47 Intérieur
- 47 Extérieur
- 48 Fonction SpeedClean
- 50 Autonettoyage
- 54 Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur
- 54 Nettoyage du tartre dans le fond du four
- 55 Séchage de l'intérieur du four
- 55 Utilisation de la fonction d'évaporation

### 55 Entretien périodique

- 55 Remplacement de la lampe du four
- 56 Retrait et mise en place de la porte du four

## 58 DÉPANNAGE

---

### 58 FAQ

- 58 Foire aux questions

### 61 Avant d'appeler le réparateur

- 61 Cuisson
- 63 Pièces et caractéristiques
- 64 Bruits
- 65 Wi-Fi

## 66 GARANTIE LIMITÉE

---

### 66 CANADA

- 66 CONDITIONS
- 66 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

### Messages de sécurité

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

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :



### AVERTISSEMENT

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



### MISE EN GARDE

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

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

## AVERTISSEMENTS

### AVERTISSEMENT

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

### Installation

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

## Fonctionnement

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

## 6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

### Entretien

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

### Risque d'incendie et matériaux inflammables

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

## MISE EN GARDE

### MISE EN GARDE

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

FRANÇAIS

### Fonctionnement

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

### Entretien

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

## 8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

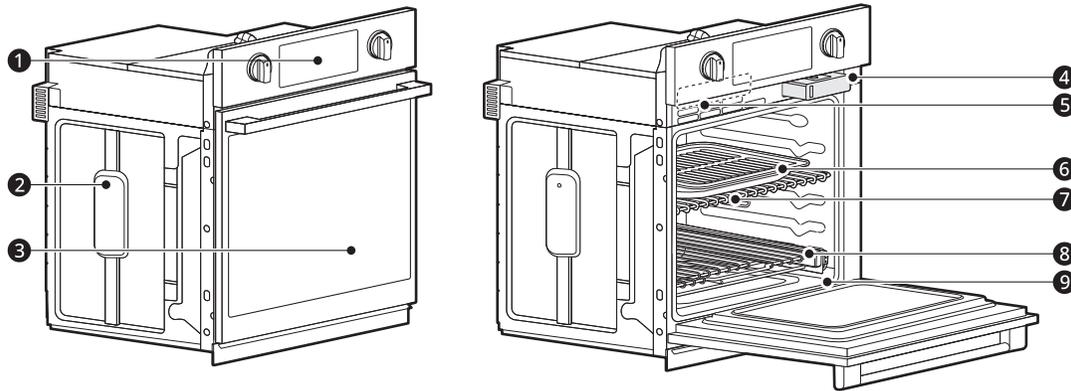
**GARDEZ CES CONSIGNES**

# APERÇU DU PRODUIT

## Caractéristiques du produit

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

### Extérieur / Intérieur



|   |   |   |                                       |
|---|---|---|---------------------------------------|
| ❶ | Panneau de commande du four   | ❸ | Lèche-frite et grill                  |
| ❷ | Cales d'espacement (2)  | ❹ | Grilles standards                     |
| ❸ | Porte du four   | ❺ | Grilles coulissantes (2)              |
| ❹ | Réservoir d'alimentation en vapeur  | ❻ | Garniture inférieure en métal (évent) |
| ❺ | Étiquette signalétique et plaque d'identification du modèle et du numéro de série |   |                                       |

### Accessoires

#### Accessoires pour la cuisson



❶

❷

❸



❹

❺

❷ Grille robuste standard

❸ Lèche-frite

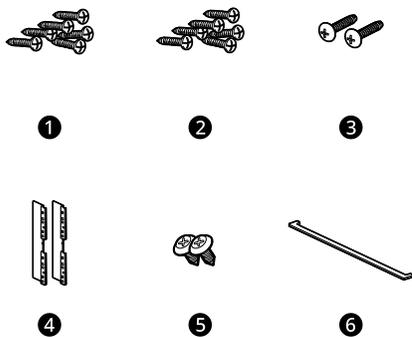
❹ Grilles coulissantes (2)

❺ Sonde thermique

❶ Grille

## 10 APERÇU DU PRODUIT

### Accessoires pour l'installation

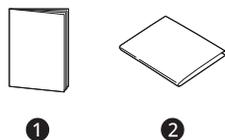


accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

- **Ne retirez pas les grilles coulissantes de l'emballage de la base.**

- 1 6 vis à bois 4 x 14 pour la fixation (4 vis pour l'installation et 2 vis supplémentaires)
- 2 6 vis à bois 4 x 24 pour la fixation (pour l'installation encastrée)
- 3 2 vis autoperceuses 4 x 22 pour le support du couvercle
- 4 2 supports de couvercle pour l'installation encastrée
- 5 2 vis 4 x 10 pour la garniture décorative inférieure
- 6 Garniture décorative inférieure

### Manuels



- 1 Manuel d'utilisation
- 2 Manuel d'installation

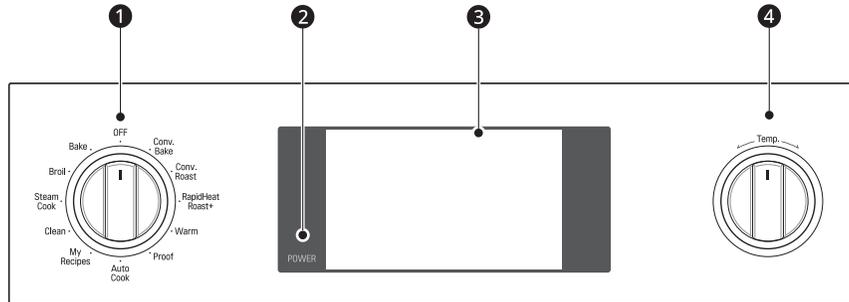
### REMARQUE

- S'il manque des accessoires, communiquez avec le service à la clientèle de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et

# FONCTIONNEMENT

## Panneau de commande de fonctionnement

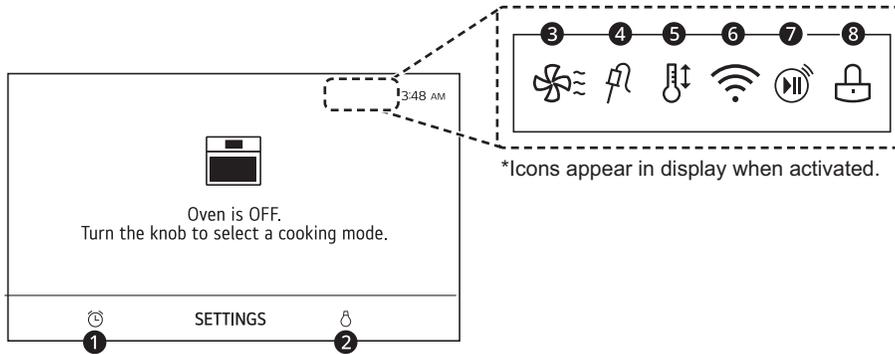
### Caractéristiques du panneau de commande



- ❶ Bouton de mode du four
- ❷ Écran ACL marche/arrêt
- ❸ Écran tactile ACL du four
- ❹ Bouton de température du four

### Icônes d'affichage

Les icônes s'affichent lorsqu'elles sont activées.



\*Icons appear in display when activated.

|  |  |
|--|--|
|  | <b>❶ Icône de la minuterie</b><br>Appuyez sur l'icône pour régler la minuterie.  |
|  | <b>❷ Icône de la lampe</b><br>Appuyez sur l'icône pour allumer ou éteindre la lumière.   |
|  | <b>❸ Icône de refroidissement du four</b><br>S'affiche pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur de refroidissement fonctionne dans le four. |
|  | <b>❹ Icône de sonde</b><br>S'affiche lorsque la sonde est branchée.  |
|  | <b>❺ Icône de conversion automatique</b><br>S'affiche lorsque la fonction de conversion automatique de la convection est activée.  |

## 12 FONCTIONNEMENT

|  |   |
|--|---|
| <br> | <p><b>6 Icône Wi-Fi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'affiche lorsque le four est connecté au réseau Wi-Fi.</li> <li>• S'affiche lorsque le four est déconnecté du Wi-Fi ou n'est pas jumelé à l'application.</li> </ul> |
|   | <p><b>7 Icône de démarrage à distance</b></p> <p>S'affiche lorsque le démarrage à distance est activé.</p>  |
|   | <p><b>8 Icône de verrouillage</b></p> <p>S'affiche lorsque le verrouillage est activé.</p>  |

### Trucs écoénergétiques

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

## Changement des paramètres

### Pour commencer

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

- 1 Appuyez sur **POWER** (marche) sur l'écran ACL.



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

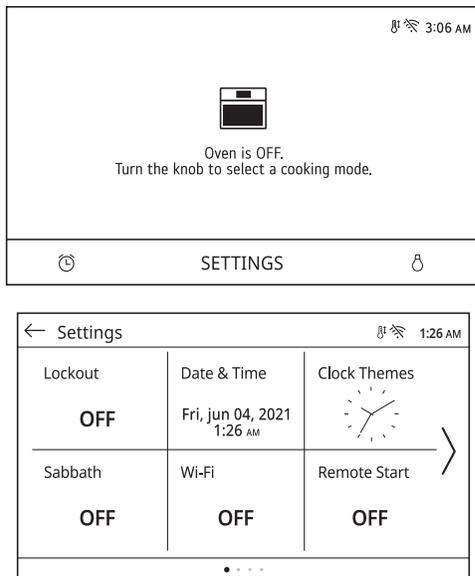
- 7 Tournez le bouton de mode du four.

- 8 L'écran de sélection du mode s'affiche.

### Paramètres

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, Mode Sabbath, Configuration du Wi-Fi, Démarrage à distance
- Page 2 : Luminosité, Affichage, Conversion automatique pour la convection, Sélection de la langue, Volume, Voyant d'alarme de préchauffage
- Page 3 : Réglage de la température, Unités de température, Smart Diagnosis<sup>MC</sup>, Mise à jour du programme, Mode Présentation, Réinitialisation des valeurs 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.

#### Lock (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  s'affiche 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 du menu principal. Appuyez ensuite sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Date et faites défiler pour régler la date.
- 3 Appuyez sur OK.

#### Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Appuyez ensuite sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Time (heure) et faites défiler pour régler l'heure et les minutes. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique et saisir les nombres souhaités.

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

## 14 FONCTIONNEMENT

- 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.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Clock Themes (thèmes d'horloge) dans le premier menu des 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 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. Seuls le mode de cuisson et la température s'affichent à l'écran.

#### REMARQUE

- Si la lampe du four est allumée et que le mode Sabbat est activé, la lampe du four restera allumée. Si la lampe du four doit être éteinte, veillez à éteindre la lampe du four avant d'activer le mode Sabbat. Le mode Sabbat ne peut être utilisé qu'en mode Cuisson.

### Réglage du mode Sabbat

- 1 Déconnectez 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 Réglez la température et le temps de cuisson désirés. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 minute à 73 heures et 59 minutes. Si vous n'utilisez qu'un seul four, appuyez sur START (démarrer).

- 4 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 d'autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

### Configuration du Wi-Fi

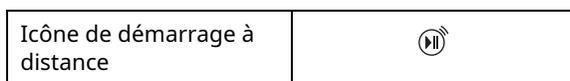
- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Wi-Fi dans le premier menu des réglages.
- 2 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.
- 3 Sélectionnez ON (activer), OFF (désactiver) ou RESET (réinitialiser), puis appuyez sur OK.
- 4 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône Wi-Fi  s'affiche en haut de l'écran.
- 5 Sélectionnez RESET (réinitialiser) pour initialiser l'adresse IP.

## Remote Start (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 écran de 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.

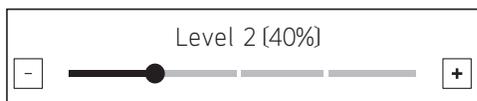


## Luminosité

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

### Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur 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 période d'attente avant que l'écran se mette en mode veille.

Trois options peuvent être sélectionnées.

- **ON** (activé) : L'affichage reste toujours allumé.
- **OFF** (désactivé) : L'affichage s'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **Night OFF** (arrêt désactivé) : L'affichage s'éteint 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.

## Conversion automatique de la convection

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

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

Par exemple, sélectionnez Convection Bake (cuisson par convection) et saisissez 350 °F. La température sera automatiquement convertie à 325 °F, et l'écran affichera la température convertie.

La fonction Convection Auto Conversion (conversion automatique de la convection) est activée par défaut.

### Activation ou désactivation de la conversion automatique de 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

## 16 FONCTIONNEMENT

écran de réglages, puis appuyez sur Convection Auto Conversion (conversion automatique de la convection).

**2** Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).

**3** Lorsque la fonctionnalité de conversion automatique de la convection est activée, l'icône s'affiche en haut de l'écran.

|   |   |
|---|---|
| Icône de la conversion automatique de la convection |  |
|---|---|

### REMARQUE

- Si la fonction de conversion automatique de 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 : anglais, espagnol ou français.

### Sélection d'une 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 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 d'alarme de préchauffage

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

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

### Réglage de l'alarme 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 d'alarme de préchauffage).

**2** Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).

**3** Appuyez sur OK.

## Réglage de la température

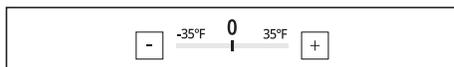
Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop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

### REMARQUE

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

## Réglage du thermostat

- 1 Appuyez sur 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 Adjustment (réglage de la température).
- 2 Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités **+** ou **-** de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Maintenez enfoncée la touche **+** ou **-** pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
- 3 Lorsque le changement désiré s'affiche 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 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<sup>MC</sup>

La fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup> 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. Appuyez sur UPDATE (mettre à jour) pour télécharger et installer la nouvelle version.

## Mode Présentation

Le mode Présentation est utilisé pour l'exposition en magasin seulement. Sous ce mode, le four ne chauffe pas.

- 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 Demo Mode (mode Présentation).
- 2 Sélectionnez le mode ON (activé) ou le mode OFF (désactivé).

## 18 FONCTIONNEMENT

- 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 lorsque le mode Présentation est activé.

### Réinitialisation des valeurs d'usine

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

- 1** Appuyez sur Settings (réglages) en bas et au centre du menu principal, faites glisser votre doigt 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.

### 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 votre doigt pour accéder au quatrième écran de réglages.
- 2** Appuyez sur Open Source License (licence de logiciel libre).

### Refroidissement du four

L'icône de refroidissement du four s'affiche à l'écran si la température à l'intérieur du four est

élevée pendant ou après son fonctionnement. L'icône disparaît si la température du four est inférieure à 210 °F (100 °C).



### Minuterie

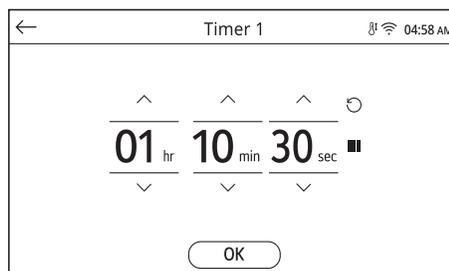
Les minuteries du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuteries de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore et le message « Timer 1 or 2 finished » (minuterie 1 ou 2 terminée) s'affiche à l'écran.

### Réglage de la minuterie

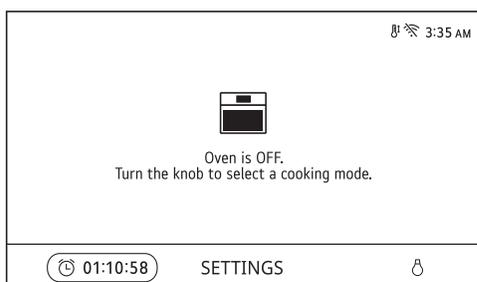
- 1** Touchez l'une ou l'autre des icônes d'horloge situées en bas de l'écran.



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



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



## Réglage ou arrêt de la minuterie

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

## Fonctionnement du four

### Avant d'utiliser le four

#### REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Pendant un cycle de cuisson régulier, il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon périodique pendant un cycle de cuisson régulier.
- L'élément s'éteint si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes pendant la cuisson, l'élément s'éteint. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des

aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

### Évent du four

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

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### Utilisation des grilles du four standards

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.

### Retrait des grilles

- 1 Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

### Remise en place des grilles

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

## 20 FONCTIONNEMENT

### Utilisation des grilles coulissantes du four

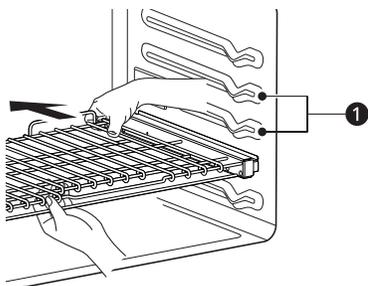
Les grilles coulissantes glissent à l'intérieur et hors du four sur un cadre. Cela permet de maintenir les accessoires de cuisson au niveau et de les empêcher de glisser vers l'avant lorsque la grille est en extension complète.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.

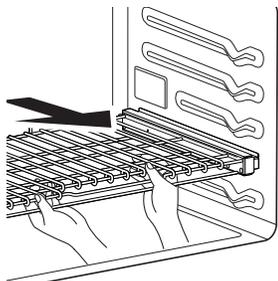
### Installation des grilles coulissantes

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



① Guides de la grille

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



### Retrait des grilles coulissantes

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

### Mode Cuisson

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

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

### Réglage de la fonction de cuisson

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Bake (cuisson).
- 2 Réglez la température du four. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.

Icône du pavé numérique



- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la 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 sortez les aliments.

### REMARQUE

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

### Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages 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

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

### REMARQUE

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

### Conseils en matière de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Le temps et la température de cuisson varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.

- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

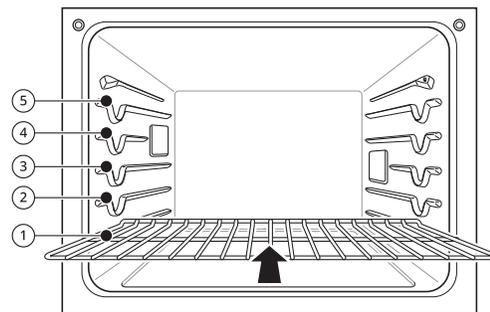
### Guide sur les recommandations pour la cuisson

#### Positionnement des grilles et des plats

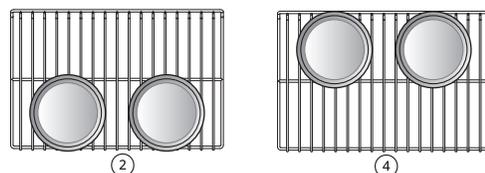
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

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

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



#### Plusieurs grilles



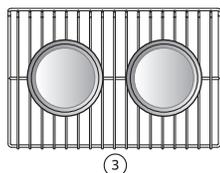
## 22 FONCTIONNEMENT

Grille standard (position ②)

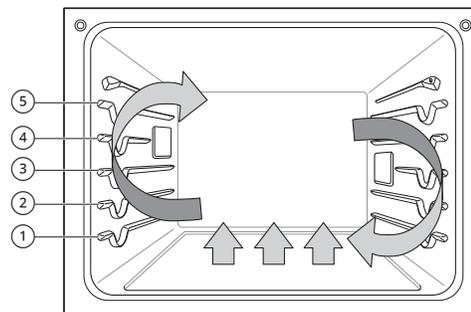
Grille standard (position ④)

(80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

### Une grille



Grille standard (position ③)



### Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

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

#### REMARQUE

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

### Mode Cuisson et rôtissage par convection

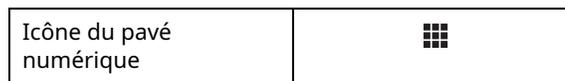
Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette amélioration de la distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F

### Cuisson par convection

**1** Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection).

**2** Réglez la température. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran, ou touchez l'icône du pavé numérique pour saisir 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 sortez les aliments.

### REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran ou tournez le bouton de mode du four à la position **OFF** pour annuler la cuisson par convection ou le rôtissage par convection en tout temps.
- Utilisez une lèchefrite et un gril lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage. La lèchefrite récupère la graisse, et le gril permet de prévenir les éclaboussures de graisse.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection et le rôtissage par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

### Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages 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 et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

### Conseils pour la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler

autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.

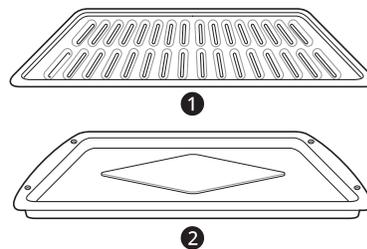
- Lorsque vous optez pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position ③. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions ② et ④.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- La cuisson des gâteaux, des biscuits et des muffins est plus réussie si on dispose les aliments sur plusieurs grilles.

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

### Conseils pour le rôtissage par convection

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

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



- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.

### ⚠ MISE EN GARDE

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

## 24 FONCTIONNEMENT

### Mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)

La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense des éléments chauffants supérieurs et inférieurs combinée à l'air chauffé par les éléments chauffants arrière rend les aliments plus croustillants et contribue à réduire le temps de cuisson. La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast est particulièrement adéquate pour une volaille de taille moyenne (environ 3,3 lb).

La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ utilise de la vapeur pour rôtir la volaille plus rapidement et la faire dorer davantage que la fonction RapidHeat Roast normale.

#### REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé au four est de 55 à 65 minutes 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 ②.
- Le rôtissage rapide RapidHeat Roast(+) est conçu pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température ne peut pas être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+) est activée.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

### Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)

#### REMARQUE

- Avant de lancer le mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast+, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau.

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode de rôtissage rapide **RapidHeat Roast(+)**.
- 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 réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages 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

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez Yes (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

### Mode Grillage

#### Réglage du four à grill

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

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.

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

#### REMARQUE

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

- 1** Placez les aliments dans la lèchefrite et le gril.
- 2** Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Broil** (grillage).
- 3** Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si vous le souhaitez, faites défiler pour régler le temps de cuisson.
- 4** Appuyez sur **Start** (démarrer).

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

- 6** Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- 7** Appuyez sur **Stop** (arrêter) pour annuler le mode en tout temps ou quand la cuisson est terminée.

#### REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.
- Les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **Stop** à l'écran ou tournez le bouton de mode du four à la position **OFF** pour annuler le grillage en tout temps.

#### Modification des réglages de grillage

- 1** Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).
- 2** Choisissez les réglages.
- 3** Appuyez sur **Start** (démarrer).

#### Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

#### Conseils pour réduire la quantité de fumée

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

- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.

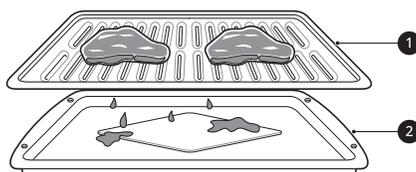
## 26 FONCTIONNEMENT

- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez TOUJOURS le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au grill.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
  - Régler la température du grilloir à **LO**.
  - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
  - Régler la température de la fonction de grill à **HI** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **LO** ou passer en mode cuisson.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au grill recommandée**.

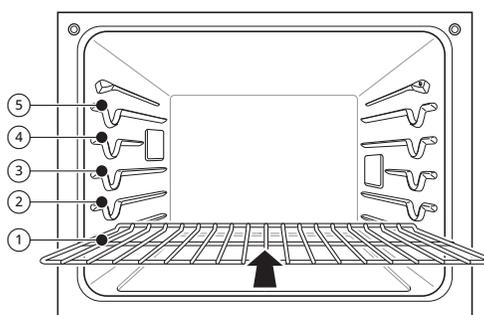
### Guide sur la cuisson au grill recommandée

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

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



- ❶ Grille
- ❷ Lèchefrite



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

## 28 FONCTIONNEMENT

| Aliment                    | Quantité ou épaisseur                                   |           | Position de la grille | Temps (min) du premier côté | Temps (min) du second côté | Commentaires   |
|----------------------------|---|-----------|-----------------------|-----------------------------|----------------------------|--|
| <b>Côtelettes d'agneau</b> | Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz | Moyen     | ④                     | 6                           | 4 - 6                      | Dégraissez.  |
|                            |   | Bien cuit | ④                     | 8                           | 7 - 9                      |  |
|                            | 2 côtelettes (1 1/2 po d'épaisseur) d'environ 1 lb      | Moyen     | ④                     | 11                          | 9                          |  |
|                            |   | Bien cuit | ④                     | 13                          | 9 - 11                     |  |
| <b>Darnes de saumon</b>    | Deux darnes (1 po d'épaisseur)                          |           | ④ ou ⑤                | 8                           | 3 - 4                      | Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu. |
|                            | 4 darnes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb              |           | ④ ou ⑤                | 9                           | 4 - 6                      |  |

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

### REMARQUE

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

## Conseils pour la cuisson au grill

### Bœuf

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

### Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au grill « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.

- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.

## Légumes

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

## Mode Réchaud

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

### Réglage du mode Réchaud

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Warm** (réchaud).
- 2 À l'écran, faites défiler les températures pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si vous le souhaitez, réglez un temps de fonctionnement.
  - Élevé : 200 °F (93,3 °C)
  - À point : 170 °F (76,7 °C)
  - Faible : 140 °F (60 °C)
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

### Modification des réglages du mode Réchaud

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

### Annulation de la fonction Réchaud

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

### REMARQUE

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

## Mode Levage du pain

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

### Réglage du mode Levage du pain

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Proof** (levage du pain).
- 2 À l'écran, faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.

Icône du pavé numérique



- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant de levage du pain s'affiche à l'écran.

### REMARQUE

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

### Annulation de la fonction de levage du pain

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

## 30 FONCTIONNEMENT

### REMARQUE

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

### Mode Sonde

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

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes Gril, Cuisson sous vide, Entretien vapeur, Rôtissage rapide +, Autonettoyage, Nettoyage rapide, Réchauffage ou Levage du pain.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.



### Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS à l'élément de grillage. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves.
- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four. Le message « Probe is connected » (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône de la sonde s'affiche en haut de l'écran.

|                |   |
|----------------|---|
| Icône de sonde |  |
|----------------|---|

- 3 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode de cuisson approprié.
- 4 Réglez la température du four. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône du pavé numérique pour saisir 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).

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

- 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 par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

#### REMARQUE

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

### Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

**1** Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).

**2** Choisissez les réglages désirés.

**3** Appuyez sur **Start** (démarrer).

#### Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

#### REMARQUE

- Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran ou tournez le bouton de mode du four à la position **OFF** pour annuler la cuisson en tout temps.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.
- Lorsque la sonde à viande fonctionne, le mode Nettoyage rapide ne répond pas.

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

### Tableau de positionnement recommandé de la sonde

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

## 32 FONCTIONNEMENT

### Tableau des températures recommandées pour la sonde

| Catégorie                           | Exemples d'aliments                   | Température interne cible | Cuisson désirée   |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|---|
| Viande hachée et mélange de viandes | Pain de viande                        | 160 °F (71 °C)            |   |
|                                     | Boulettes de viande                   | 165 °F (74 °C)            |   |
| Bœuf frais, veau, agneau            | Rôtis                                 | 145 °F (63 °C)            | Saignant : 120 °F (49 °C)<br>Mi-saignant : 125 °F (52 °C)<br>À point : 130 °F (54 °C)<br>À point bien cuit : 135 °F (57 °C)<br>Bien cuit : 140 °F (60 °C) |
| Volaille                            | Poulet entier ou dinde                | 165 °F (74 °C)            |   |
|                                     | Poitrines de volaille ou rôtis        |                           |   |
|                                     | Canard, oie, faisan                   |                           |   |
|                                     | Farce (seule ou dans l'oiseau)        |                           |   |
| Porc et jambon                      | Porc frais                            | 145 °F (63 °C)            | Bien cuit : 170 °F (77 °C)  |
|                                     | Jambon frais (cru)                    |                           | Bien cuit : 160 °F (71 °C)  |
|                                     | Jambon précuit (réchauffer et servir) | 140 °F (60 °C)            |   |
| Restes et plats mijotés             | Restes                                | 165 °F (74 °C)            |   |
|                                     | Plats mijotés                         |                           |   |
| Fruits de mer                       | Poisson entier                        | 145 °F (62,8 °C)          |   |
|                                     | Filet de poisson (flanc du poisson)   |                           |   |
|                                     | Steaks ou portions de poisson         |                           |   |

### Mode Ma recette

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

### Création de ma recette

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec les modes Grillage, Cuisson sous vide, Entretien vapeur, Rôtissage rapide+, Réchauffage et Levage du pain.

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **My Recipe** (Mes recettes).
- 2 Appuyez sur **Create** (créer) pour créer une nouvelle touche de raccourci.
- 3 Sélectionnez un 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 l'étape précédente. 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 Saisissez un nom pour votre recette à l'aide du clavier, puis appuyez sur **Save** (sauvegarder).
- 8 Le nom de la recette est ajouté au menu **My Recipe** (Mes recettes).
- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **My Recipe** (Mes recettes).
- 2 Sélectionnez la recette à modifier, puis appuyez sur 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).

#### REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage du produit s'affichera au moment de sélectionner le mode Vapeur à nouveau. Le mode Vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F (52 °C).
- Si vous utilisez le mode Levage du pain après la cuisson, attendez d'abord que le four refroidisse.
- Le mode Levage du pain ne peut être défini que comme une seule étape, et non comme faisant partie d'une cuisson en plusieurs étapes.

#### Modification de My Recipes (Mes recettes)

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ni de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls le temps de cuisson, la température du four et la température de la sonde peuvent être modifiés.

#### Suppression de My Recipes (Mes recettes)

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **My Recipe** (Mes recettes).
- 2 Sélectionnez la recette et appuyez sur l'icône de corbeille qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
- 3 Appuyez sur **Yes** (oui).

#### Cuisson à la vapeur

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

Le four offre trois méthodes de cuisson à la vapeur : **Steam Bake** (cuisson à la vapeur), **Sous Vide** (cuisson sous vide) et **Steam Combi** (cuisson combinée à la vapeur).

## 34 FONCTIONNEMENT

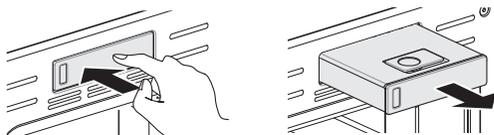
### ⚠ MISE EN GARDE

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

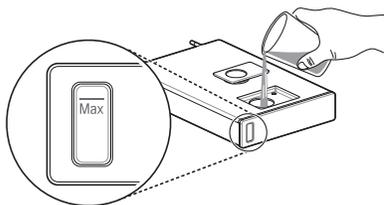
### Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

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

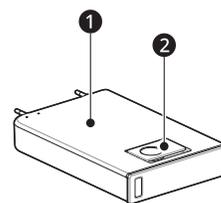
- 1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



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



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



- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Couvercle de remplissage

### ⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de remettre le réservoir dans le four.
  - N'utilisez que de l'eau potable.
  - Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
  - Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau chaude.
  - Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.
  - N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.
  - Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
  - N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
  - Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez le réservoir chaud.
- 6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à le maintenir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.
  - 7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

### Mode Cuisson combinée à la vapeur

Le mode Cuisson combinée à la vapeur chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur

humide de la vapeur. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 210 °F (100 °C) et 550 °F (285 °C). Les options de températures pré-réglées commencent à 350 °F (175 °C).

### Réglage du mode Cuisson combinée à la vapeur

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Steam Cook** (autonettoyage).
- 2 Appuyez sur **Steam-Combi** à l'écran.
- 3 Réglez la température désirée et le niveau de vapeur : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
- 4 Si désiré, faites défiler les réglages pour régler 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 essayez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

#### REMARQUE

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

### Modification des réglages de cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

### Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran et sélectionnez **Yes** (oui), ou réglez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

### Mode 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 Cuisson gastronomique à la vapeur

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Steam Cook** (autonettoyage).
- 2 Appuyez sur **Gourmet Steam** à l'écran.
- 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).

## 36 FONCTIONNEMENT

---

- 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 ou le grillage à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

## Mode Cuisson automatique

La fonction de cuisson automatique fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas vous être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne des renseignements sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

## Réglage du mode Cuisson automatique

- Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Auto Cook** (autonettoyage).
- Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- Appuyez sur **Start** (démarrer).

## Guide de cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- 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.

## 38 FONCTIONNEMENT

| Menu           |                        | Accessoires ou ustensiles de cuisson | Position du plateau                     | Temps de cuisson en minutes |                  |
|----------------|------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------|------------------|
| Bœuf           | Filet de bœuf          | Saignant                             | Grille sur lèchefrite                   | ②                           | 30 à 60          |
|                |                        | Mi-saignant                          |   | ②                           | 35 à 65          |
|                |                        | Moyen                                |   | ②                           | 40 à 70          |
|                |                        | À point bien cuit                    |   | ②                           | 45 à 75          |
|                |                        | Bien cuit                            |   | ②                           | 50 à 80          |
|                | Morceau à braiser      |                                      | Casserole avec couvercle allant au four | ②                           | 50 à 80          |
|                | Rôti de bœuf           | Saignant                             |   | ②                           | 40 à 70          |
|                |                        | Mi-saignant                          |   | ②                           | 45 à 75          |
|                |                        | Moyen                                |   | ②                           | 50 à 80          |
|                |                        | À point bien cuit                    |   | ②                           | 55 à 85          |
|                |                        | Bien cuit                            |   | ②                           | 60 à 90          |
|                | Bifteck de flanc roulé | Saignant                             | Grille sur lèchefrite                   | ⑤                           | 3 à 10 + 3 à 10  |
|                |                        | Mi-saignant                          |   | ⑤                           | 5 à 15 + 3 à 10  |
|                |                        | Moyen                                |   | ⑤                           | 5 à 15 + 5 à 10  |
|                |                        | À point bien cuit                    |   | ⑤                           | 8 à 15 + 5 à 10  |
|                |                        | Bien cuit                            |   | ⑤                           | 10 à 15 + 8 à 15 |
|                | Steak                  | Saignant                             |   | ⑤                           | 3 à 10 + 3 à 10  |
|                |                        | Mi-saignant                          |   | ⑤                           | 5 à 15 + 3 à 10  |
|                |                        | Moyen                                |   | ⑤                           | 5 à 15 + 5 à 10  |
|                |                        | À point bien cuit                    |   | ⑤                           | 8 à 15 + 5 à 10  |
| Bien cuit      |                        | ⑤                                    |   | 10 à 15 + 8 à 15            |                  |
| Bœuf mariné    |                        |                                      | ③                                       | 20 à 50                     |                  |
| Pain de viande |                        | Moule à pain                         | ②                                       | 40 à 60                     |                  |

| Menu              |                          | Accessoires ou ustensiles de cuisson | Position du plateau    | Temps de cuisson en minutes |         |
|-------------------|--------------------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------|
| Porc              | Soc de porc              | Cocotte                              | ②                      | 60 à 90                     |         |
|                   | Côtelettes de porc       | Grille sur lèche-frite               | ④                      | 30 à 50                     |         |
|                   | Longe de porc            |                                      | ②                      | 50 à 80                     |         |
|                   | Filet de porc            |                                      | ②                      | 20 à 40                     |         |
| Agneau            | Grille                   |                                      | ②                      | 10 à 30                     |         |
|                   | Gigot d'agneau           |                                      | ④                      | 20 à 40                     |         |
| Veau              | Haut de surlonge de veau |                                      | ②                      | 80 à 100                    |         |
|                   | Côtelettes de veau       |                                      | ⑤                      | 4 à 15 + 3 à 10             |         |
|                   | Carré de veau            |                                      | ②                      | 50 à 70                     |         |
|                   | Rosbif de côtes de veau  |                                      | ②                      | 50 à 80                     |         |
|                   | Filet de veau            |                                      | ②                      | 50 à 80                     |         |
| Poisson           | Filet de poisson         | Plat allant au four                  | ④                      | 10 à 15                     |         |
|                   | Entier                   |                                      | ④                      | 15 à 30                     |         |
|                   | Crevettes                | Grille sur lèche-frite               | ⑤                      | 5 à 15                      |         |
|                   | Queues de homard         |                                      | ④                      | 20 à 30                     |         |
|                   | Darne de saumon          | Saignant                             | Plat allant au four    | ④                           | 15 à 20 |
|                   |                          | Mi-saignant                          |                        | ④                           | 20 à 25 |
|                   |                          | Bien cuit                            |                        | ④                           | 15 à 30 |
| Volaille          | Poulet                   | Cuisses et hauts de cuisse           | ④                      | 20 à 40                     |         |
|                   |                          | Ailes (fraîches)                     | ⑤                      | 8 à 20                      |         |
|                   |                          | Ailes (congelées)                    | Grille sur lèche-frite | ④                           | 20 à 40 |
|                   |                          | Poitrines                            | Plat allant au four    | ④                           | 20 à 40 |
|                   |                          | Escalopes                            | Cocotte                | ④                           | 20 à 30 |
|                   |                          | Entier                               | Grille sur lèche-frite | ②                           | 60 à 80 |
|                   | Dinde entière            | ②                                    |                        | 150 à 240                   |         |
| Plat en casserole | Lasagne (fraîche)        | Plat allant au four                  | ③                      | 50 à 70                     |         |

## 40 FONCTIONNEMENT

| Menu     |                                | Accessoires ou ustensiles de cuisson | Position du plateau | Temps de cuisson en minutes |         |
|----------|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------------|---------|
| Pizza    | Surgelée à croûte mince        | Directement sur la grille            | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          |                                | Sur une plaque à pizza               | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          |                                | Sur une pierre à pizza               | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          | Surgelée à croûte lève-au-four | Directement sur la grille            | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          |                                | Sur une plaque à pizza               | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          |                                | Sur une pierre à pizza               | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          | De zéro/fait maison            | Directement sur la grille            | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          |                                | Sur une plaque à pizza               | ③                   | 10 à 20                     |         |
|          |                                | Sur une pierre à pizza               | ③                   | 10 à 20                     |         |
| Desserts | Brownies                       |                                      | Plat allant au four | ③                           | 30 à 40 |
|          | Gâteau au fromage              |                                      | Moule à gâteaux     | ③                           | 60 à 70 |
|          | Tarte aux fruits               | Tarte entière                        | Assiette à tarte    | ③                           | 25 à 45 |
|          |                                | Croûte inférieure précuite seulement |                     | ③                           | 20 à 40 |
|          | Tartelette aux fruits          |                                      | Moule à tartelette  | ③                           | 20 à 40 |
|          | Gâteaux                        | Gâteau étagé                         | Moule à gâteaux     | ③                           | 25 à 45 |
|          |                                | Gâteau des anges                     |                     | ③                           | 30 à 40 |
|          | Muffins/petits gâteaux         |                                      | Moule à muffins     | ③                           | 20 à 30 |
|          | Pâte feuilletée                |                                      | Plaque à pâtisserie | ③                           | 20 à 40 |
|          | Biscuits                       | Une seule plaque de cuisson          |                     | ③                           | 15 à 20 |
|          |                                | Plusieurs plaques de cuisson         |                     | ②+④                         | 20 à 28 |
|          | Gâteaux secs/scones            |                                      |                     | ③                           | 10 à 20 |
| Soufflé  |                                | Moule à soufflé                      | ②                   | 60 à 80                     |         |

| Menu          |  | Accessoires ou ustensiles de cuisson | Position du plateau             | Temps de cuisson en minutes |         |
|---------------|--|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------|
| Divers        | Levage du pain                             | Bol avec couvercle allant au four    | ③                               | 30 à 40                     |         |
|               | Séchage/déshydratation (fruits ou légumes) | Plaque à pâtisserie                  | ③                               | 120 à 480                   |         |
|               | Rôtissage lent                             | Grille sur lèchefrite                | ②                               | 120 à 240                   |         |
| Pain (vapeur) | Pain blanc                                 | Fait maison                          | Moule à pain                    | ③                           | 20 à 50 |
|               |  | Congelée                             |                                 | ③                           | 20 à 50 |
|               |  | Précuit                              |                                 | ③                           | 20 à 50 |
|               | Baguette                                   | Fait maison                          | Moule à baguette perforé        | ③                           | 15 à 35 |
|               |  | Congelée                             |                                 | ③                           | 15 à 35 |
|               |  | Précuit                              |                                 | ③                           | 15 à 35 |
|               | Pain aux raisins à la cannelle             |                                      | Moule à pain                    | ③                           | 20 à 40 |
|               | Pain aux noix                              |                                      | Moule à pain ou plateau perforé | ③                           | 40 à 50 |
|               | Pain de grains entiers                     | Fait maison                          | Moule à pain                    | ③                           | 25 à 45 |
|               |  | Congelée                             |                                 | ③                           | 25 à 45 |
|               |  | Précuit                              |                                 | ③                           | 25 à 45 |
|               | Pain aux bananes                           |                                      | Fait maison                     | ③                           | 25 à 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.

### Cuisson sous vide

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

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

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

### Avantages de la cuisson sous vide

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

#### • Méthode plus saine

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

#### • Méthode sécuritaire et pratique

Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non

## 42 FONCTIONNEMENT

ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.

### • **Texture croustillante et moelleuse**

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

### Réglage du mode Cuisson sous vide

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.
- 2 Placez la grille standard à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.
- 3 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 4 Appuyez sur **Sous vide** (cuisson sous vide) à l'écran.
- 5 Sélectionnez la température souhaitée.

**6** Si désiré, faites défiler les réglages pour régler 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.

**7** Appuyez sur **Start** (démarrer).

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

### Modification des réglages de cuisson sous vide

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

### Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

### REMARQUE

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

### Guide de cuisson sous vide

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

| Aliment                  | Quantité<br>(oz)                 | Temp.<br>(°F) | Durée |       |       |
|--------------------------|----------------------------------|---------------|-------|-------|-------|
|                          |                                  |               | Min.  | Cible | Max.  |
| Bifteck<br>(Mi-saignant) | 1 po d'épaisseur<br>14,1-17,6 oz | 135           | -     | 2,5 h | 3 h   |
| Poulet<br>Poitrine       | 4,2-5,3 oz                       | 149           | -     | 2,5 h | 3 h   |
| Saumon                   | 1 po d'épaisseur<br>7 oz         | 140           | -     | 2 h   | 2,5 h |

| Aliment  | Quantité<br>(oz)          | Temp.<br>(°F) | Durée  |        |        |
|----------|---------------------------|---------------|--------|--------|--------|
|          |                           |               | Min.   | Cible  | Max.   |
| Asperges | 2,8 oz / 6<br>5,6 oz / 12 | 185           | 20 min | 30 min | 45 min |

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

## Mode Démarrage à distance

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

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.

## Préparation du four pour un démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre de l'affichage. Appuyez sur **Remote Start** (démarrage à distance) dans le premier écran de 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

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
  - Le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
  - L'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
  - Le démarrage à distance éprouve des problèmes de fonctionnement.
- L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez

## 44 FONCTIONS INTELLIGENTES

# FONCTIONS INTELLIGENTES

## Application LG ThinQ

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

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

### Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **SpeedClean<sup>MC</sup>**
  - Permet de programmer des alertes **SpeedClean<sup>MC</sup>**, de lire le guide d'instructions et de simuler la consommation d'énergie aux fins de comparaison entre **SpeedClean<sup>MC</sup>** et le cycle d'autonettoyage.
- **Smart Diagnosis<sup>MC</sup>**
  - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Paramètres**
  - Permet à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris le mode horaire, le voyant d'alarme de préchauffage, le volume de l'avertisseur, les unités de température, la conversion automatique pour la convection, le thermostat et la langue.
- **Remote Start (Démarrage à distance)**
  - Démarrez à distance le mode de préchauffage ou éteignez le four à distance. Après avoir ouvert et fermé la porte, remettez le bouton de mode dans la position de démarrage à distance dans les 30 secondes.
- **Surveillance**
  - Cette fonctionnalité vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin de la cuisson sur le téléphone intelligent.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

### REMARQUE

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

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

#### Modèles avec un code QR

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



#### Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez et installez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Ouvrez l'application **LG ThinQ**, puis connectez-vous à votre compte, ou procédez à la création d'un compte LG pour vous connecter.
- 3 Tapez sur le bouton d'ajout (+) de l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil LG. Suivez les directives pour compléter le processus.

### REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.

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

## Caractéristiques du module LAN sans fil

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| <b>Gamme de fréquences</b>        | 2412 - 2462 MHz |
| <b>Puissance de sortie (max.)</b> | < 30 dBm        |

## Avis d'Industrie Canada

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

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

## Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

## REMARQUE

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

## Renseignements sur l'avis de logiciel libre

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

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](mailto:opensource@lge.com).

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit

## 46 FONCTIONS INTELLIGENTES

et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

### Fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil. Les modèles dotés de la technologie NFC ou du Wi-Fi peuvent également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

#### REMARQUE

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

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

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

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

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

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

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

**1** Appuyez sur **SETTINGS** en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis sélectionnez **Smart Diagnosis<sup>MC</sup>**. Suivez les instructions à l'écran.

- N'appuyez pas sur à aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

**2** Appuyez sur **Start**(démarrer).

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

#### REMARQUE

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

# ENTRETIEN

## Nettoyage

### Intérieur

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

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

### Extérieur

#### Motifs peints et garniture décorative

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

#### Surfaces en acier inoxydable

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

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

#### REMARQUE

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

#### Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyeurs pour le four.

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

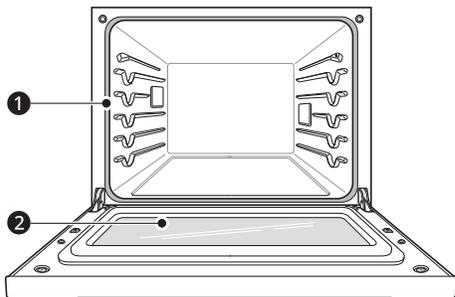
#### Porte du four

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

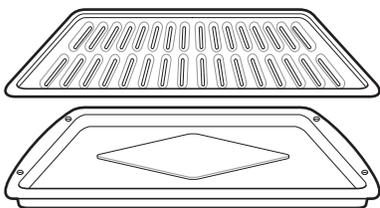
## 48 ENTRETIEN

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



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

### Lèche-frite et gril



- Ne rangez pas une lèche-frite ou un gril souillé dans l'appareil.
- Ne nettoyez pas la lèche-frite ou le gril en mode d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèche-frite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèche-frite.
- Lavez et rincez la lèche-frite et le gril à l'eau chaude à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyage alors qu'il est chaud et couvrez-le avec

des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèche-frite permet d'enlever les aliments brûlés.

- La lèche-frite et le gril peuvent être nettoyés avec un nettoyant à four commercial ou dans le lave-vaisselle.

### Grilles du four

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

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

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

### REMARQUE

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

### Fonction SpeedClean

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

Alors que la fonction **SpeedClean** est rapide et efficace pour la saleté LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage **Self Clean** peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage **Self Clean** plus intense, votre four **SIGNATURE KITCHEN SUITE** peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant

pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction **SpeedClean** plutôt que la fonction d'autonettoyage **Self Clean**.

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

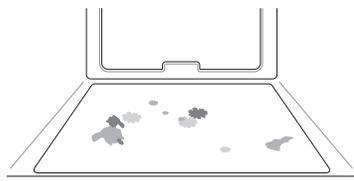
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean** pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

### Avantages de la fonction SpeedClean

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

### Quand utiliser la fonction SpeedClean

- Exemple de saleté dans le four



#### Cas 1

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

#### Cas 2

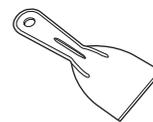
- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

## Guide d'instruction de la fonction SpeedClean

### REMARQUE

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

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



- Suggestions de grattoirs en plastique :
    - Spatule en plastique rigide
    - Raclor en plastique
    - Grattoir à peinture en plastique
    - Vieille carte de crédit
- 3 Lors du nettoyage du four, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximale avec de l'eau.
  - 4 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Clean** (nettoyage). Sélectionnez ensuite **SpeedClean** (nettoyage rapide) à l'écran.

## 50 ENTRETIEN

- 5** Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant s'affiche à l'écran.

### ⚠ MISE EN GARDE

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

- 6** Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Tournez le bouton de mode du four pour le régler à la position **OFF** pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité.

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

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



### REMARQUE

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

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

- 10** S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.

- S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles **SpeedClean**, lancez le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. Pour obtenir plus de détails, consultez la section sur l'autonettoyage **Self Clean** de votre manuel d'utilisation.

### REMARQUE

- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **SpeedClean**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **SpeedClean** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

## Autonettoyage

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

**Self Clean** (nettoyage rapide) ne peut fonctionner que dans un seul four à la fois. Lors du cycle d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être utilisé pour aucune autre fonction.

## Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel. Enlevez les grilles du four, la lèchefrite, la grille du grilloir, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre accessoire du four.
  - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyant commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.

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

### REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean**. La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage **Self Clean**.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **Self Clean** est activée.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.

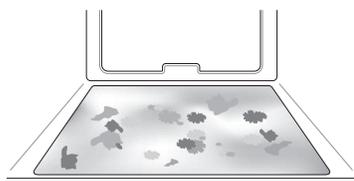
## 52 ENTRETIEN

### REMARQUE

- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Après un cycle d'autonettoyage **Self Clean**, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.
- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean** ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage **Lockout** est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage **Self Clean** réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), la fonction d'autonettoyage **Self Clean** différé ne peut pas être réglée pour démarrer plus de 12 heures à l'avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

### Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



#### Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures

- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

#### Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

#### Cas 3

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

### REMARQUE

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

### Réglage de la fonction d'autonettoyage

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

### Guide de l'autonettoyage de la saleté

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

- 1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Clean** (nettoyage). Sélectionnez ensuite **Self Clean** (autonettoyage) à l'écran.
  - Le four utilise les quatre heures recommandées pour le mode **Self Clean** (autonettoyage), pour un four modérément sale. Tournez le bouton de temps/

température pour ajuster le temps d'autonettoyage de trois à cinq heures.

- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Une fois le cycle d'autonettoyage **Self Clean** réglé, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de cadenas  s'affiche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

### MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

### Réglage du cycle d'autonettoyage avec la mise en marche différée

- 1 Réglez l'horloge à la bonne heure.
- 2 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
- 3 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Clean** (nettoyage). Sélectionnez ensuite **Self Clean** (autonettoyage) à l'écran.
  - Le four utilise les quatre heures recommandées pour le mode **Self Clean** (autonettoyage), pour un four modérément sale. Tournez le bouton de temps/température pour ajuster le temps d'autonettoyage de trois à cinq heures.
- 4 Appuyez sur **Start Time**.
- 5 Tournez le bouton de temps/température pour fixer l'heure de la journée où le cycle **Self Clean** (autonettoyage) commencera.

- 6 Appuyez sur **START**.
  - Le cycle d'autonettoyage commencera à l'heure fixée.

### REMARQUE

- Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle **Self Clean** (autonettoyage) en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction **Self Clean** (autonettoyage), tournez le bouton de mode du four à la position **OFF**.

### Durant le cycle d'autonettoyage

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

### Après le cycle d'autonettoyage

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

## 54 ENTRETIEN

### Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

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

#### REMARQUE

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



#### Tartre d'eau dure

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

### Nettoyage du tartre dans le fond du four

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

#### Détartrage

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

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

Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section

« Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

#### Réglage du détartrage

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

#### REMARQUE

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

## Séchage de l'intérieur du four

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

### Réglage du séchage

- 1 Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est vide.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Clean** (nettoyage). Appuyez sur **Steam Maintenance** (entretien du générateur de vapeur) et **Drying** (séchage), dans cet ordre.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour démarrer le séchage. Le temps restant s'affiche à l'écran.

## Utilisation de la fonction d'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 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Clean** (nettoyage). Appuyez sur **Steam Maintenance** (entretien du générateur de vapeur) et **Evaporation** (évaporation), dans cet ordre.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour démarrer l'évaporation. Le temps restant s'affiche à l'écran.

## Entretien périodique

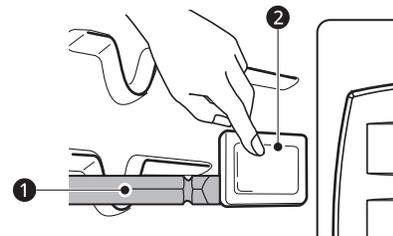
### Remplacement de la lampe du four

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

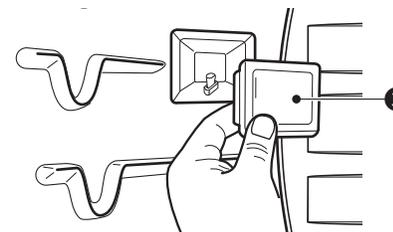
### ⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant d'ampoules brisées peuvent causer des blessures.
- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle de la lampe du four pour changer la lampe. Si vous appliquez trop de force, le verre ou le four pourrait se fissurer.

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

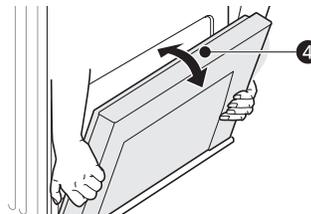


- 4 Soutenez le couvercle en verre de la lampe à l'aide de deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
- 5 Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de la lampe ③.



## 56 ENTRETIEN

- 6 Enlevez l'ampoule de la douille.
- 7 Remplacez l'ampoule, puis remettez le couvercle de la lampe en l'enclenchant en place.
- 8 Rebranchez le four ou l'alimentation électrique.
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Fermez partiellement la porte à environ 70 degrés ④. Si la porte est placée dans la bonne position, les bras de charnière bougeront sans problème.



### Retrait et mise en place de la porte du four

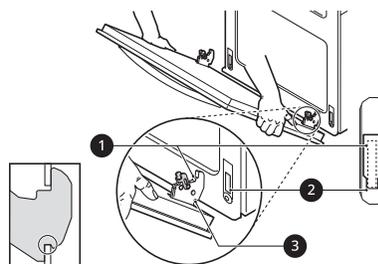
#### ⚠ MISE EN GARDE

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez, soulevez et remettez en place la porte.
- Ne soulevez pas la porte en la tenant par la poignée, car la poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte. Cela pourrait endommager gravement la porte de l'appareil.
- Évitez de cogner des casseroles, des poêles ou tout autre objet sur le verre.
- Gratter, cogner, secouer ou presser le verre peut l'affaiblir, ce qui augmente le risque qu'il se brise ultérieurement.
- Ne fermez pas la porte du four avant que toutes les grilles du four soient bien en place.

- 5 Soulevez et tirez la porte vers vous jusqu'à ce que les loquets des charnières soient complètement desserrés.

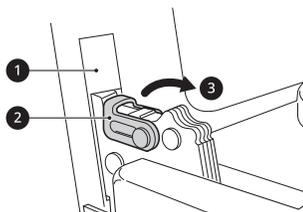
### Remise en place de la porte du four

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Insérez entièrement les bras de charnière ① dans les fentes ② jusqu'à ce que les encoches ③ qui se trouvent sur les bras de charnière soient appuyés sur le bord inférieur des fentes.



### Retrait de la porte du four

- 1 Ouvrez entièrement la porte.
- 2 Levez le verrou de charnière ② et tournez-le complètement vers le bras de charnière ③.

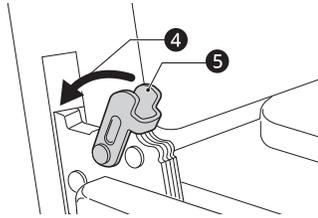


- ① Fente
- ② Verrou de charnière
- ③ Bras de charnière

- ① Bras de charnière
- ② Bord inférieur de la fente
- ③ Encoche

- 3 Ouvrez lentement la porte au complet. Vérifiez que les bras de charnières sont bien engagés dans les fentes.

- 4 Soulevez le verrou de charnière 5 et retournez-le en direction du four 4 jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.



- 5 Fermez la porte.

# DÉPANNAGE

## FAQ

### Foire aux questions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

## 60 DÉPANNAGE

---

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

## Avant d'appeler le réparateur

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

### Cuisson

| Symptômes  | Causes possibles et solutions  |
|--|--|
| <b>Le four ne fonctionne pas.</b>  | <b>La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.</li> </ul>   |
|  | <b>Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li> </ul>  |
|  | <b>Les commandes du four sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>  |
|  | <b>Le four est trop chaud.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.</li> </ul>   |
| <b>De la vapeur est évacuée par l'évent du four.</b>                     | <b>La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>   |
| <b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>                                     | <b>Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.</li> </ul>   |
|  | <b>Le raccordement du câblage n'a pas été fait.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.</li> </ul>  |
|  | <b>Coupure de courant.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.</li> </ul>  |
| <b>Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.</b> | <b>Les commandes ne sont pas correctement réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suivez les instructions dans Réglage des commandes du four.</li> </ul>   |
|  | <b>La viande est trop proche de l'élément.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.</li> </ul>  |
|  | <b>La viande est mal préparée.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.</li> </ul>  |
|  | <b>La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.</li> </ul>                             |
|  | <b>Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.</li> </ul> |
| <b>Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.</b> | <b>Les commandes du four sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>  |

## 62 DÉPANNAGE

| Symptômes  | Causes possibles et solutions  |
|--|--|
| Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.                            | <b>La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>  |
|  | <b>Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>   |
|  | <b>Le capteur du four doit être réglé.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » dans le chapitre Fonctionnement.</li> </ul>   |
| Les aliments ne grillent pas bien.   | <b>Les commandes du four sont mal réglées.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode <b>Broil</b>.</li> </ul>  |
|  | <b>La grille n'est pas à la bonne position.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez le guide sur la cuisson au gril.</li> </ul>   |
|  | <b>Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez une lèchefrite et une grille.</li> </ul>  |
|  | <b>Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.</li> </ul>  |
|  | <b>Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.</li> </ul>   |
| La température du four est trop élevée ou trop basse.  | <b>Le capteur du four doit être réglé.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Réglage de la température » dans la section Fonctionnement.</li> </ul>  |
| Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.                              | <b>Saleté excessive.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désactivez la fonction d'autonettoyage. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.</li> </ul>   |
| Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.                                       | <b>Ceci est normal dans le cas d'un four neuf.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Consultez la section Autonettoyage (sur certains modèles).</li> </ul> |
| L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'événement du four. | <b>Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>  |
|  | <b>Une trop grande quantité d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la fenêtre.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas une trop grande quantité d'eau lorsque vous nettoyez la fenêtre.</li> </ul>  |
| De l'air chaud s'échappe dans la cuisine après l'arrêt du four.                              | <b>L'évacuation de l'air chaud est nécessaire pour maintenir et refroidir la température du four. Elle s'éteint automatiquement lorsque la chaleur baisse à une température sécuritaire.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>                              |
| Le four ne cuit pas à la vapeur.   | <b>Mauvais assemblage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> </ul>   |
|  | <b>Le drain du réservoir d'eau peut être obstrué par du tartre d'eau dure.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.</li> </ul>                      |

| Symptômes  | Causes possibles et solutions   |
|--|---|
| Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. | <p><b>Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'eau est transférée au fond du four.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.</li> <li>Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.</li> </ul> |
| Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.             | <p><b>L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'eau peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                                |
| Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement.            | <p><b>Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le réservoir d'alimentation en vapeur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.</li> </ul>   |

## Pièces et caractéristiques

| Symptômes  | Causes possibles et solutions  |
|--|--|
| Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.                                     | <p><b>La commande électronique a détecté une défaillance.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désactivez la fonction du four que vous utilisez pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si la défaillance se reproduit, prenez le numéro de la panne en note et communiquez avec le centre de service. <ul style="list-style-type: none"> <li>[Cas 1]<br/>Code : F-3<br/>Cause : Message d'erreur</li> <li>[Cas 2]<br/>Code : F-19<br/>Cause : Le four ne chauffe pas.</li> </ul> </li> </ul> |
| Les deux points de l'horloge clignotent.   | <p><b>Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Remettez l'horloge à l'heure ou appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.</li> </ul>   |
| « CLEAN » (nettoyage) et l'icône de porte clignotent à l'écran (sur certains modèles). | <p><b>Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez la porte du four.</li> </ul>   |
| 🔒 est affiché sur l'écran lorsque vous voulez cuisiner (sur certains modèles).         | <p><b>Le four est verrouillé en raison de la fonctionnalité de verrouillage des commandes / verrouillage.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désactivez la fonction de verrouillage des commandes / verrouillage.</li> </ul>   |
| La lampe du four ne fonctionne pas.  | <p><b>La lampe doit être remplacée ou la lampe n'est pas vissée assez serrée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez la lampe ou resserrez-la suffisamment. Consultez la section « Remplacement de la lampe du four » de ce manuel d'utilisation.</li> </ul>   |
| Le ventilateur de convection s'arrête (pendant le mode de cuisson par convection).     | <p><b>Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisinière n'est pas en panne et cela fait partie de son fonctionnement normal.</li> </ul>  |

## 64 DÉPANNAGE

| Symptômes  | Causes possibles et solutions   |
|--|---|
| <b>Fonctionnement du ventilateur (pendant le mode de cuisson)</b>                                  | <p><b>Ceci vise à assurer des résultats de cuisson uniformes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le ventilateur fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four.</li> </ul>  |
| <b>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.</b>            | <p><b>Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>  |
| <b>La fonction d'autonettoyage du four ne se met pas en marche (sur certains modèles).</b>         | <p><b>La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez l'appareil refroidir et réinitialisez les commandes.</li> </ul>  |
|  | <p><b>Les commandes du four sont mal réglées.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section « Autonettoyage ».</li> </ul>   |
|  | <p><b>Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage des commandes / verrouillage est activée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la sous-section « Verrouillage des commandes / Verrouillage » dans la section « Modification des réglages du four ».</li> </ul>   |
| <b>La porte du four ne s'ouvre pas à la fin d'un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).</b> | <p><b>Le four est trop chaud.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.</li> </ul>   |
|  | <p><b>Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.</li> </ul> |
| <b>Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).</b>        | <p><b>Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section « Autonettoyage ».</li> </ul>   |
|  | <p><b>Le four est très sale.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'être nettoyés à nouveau ou d'un nettoyage plus en profondeur.</li> </ul>   |
| <b>Les grilles du four sont difficiles à enlever et à remettre (sur certains modèles).</b>         | <p><b>Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec la fonction d'autonettoyage.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.</li> </ul>   |

## Bruits

| Symptômes                                   | Causes possibles et solutions  |
|---|--|
| <b>Bruit de craquement ou de claquement</b> | <p><b>Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul> |
| <b>Bruit du ventilateur</b>                 | <p><b>Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>  |

## Wi-Fi

| Symptômes  | Causes possibles et solutions  |
|--|--|
| <b>L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.</b> | <b>Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.</li></ul>   |
|  | <b>Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.</li></ul>  |
|  | <b>Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)</li></ul>   |
|  | <b>La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>   |
|  | <b>L'appareil est trop éloigné du routeur.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>  |
|  | <b>Durant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones).</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres &gt; Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau.<ul style="list-style-type: none"><li>Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez « lge12345 ».</li><li>Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez « XXXX » deux fois comme mot de passe.</li></ul></li></ul> <p>Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir « 8b928b92 » comme mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse, et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.</p> |

# GARANTIE LIMITÉE

## CANADA

### CONDITIONS

Si votre four **SIGNATURE KITCHEN SUITE** (« produit ») est tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale. Cette garantie limitée n'est valable que pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté auprès d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel qu'il est déterminé à la seule discrétion de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

| PÉRIODE DE GARANTIE   | GESTION DU SERVICE   |
|---|--|
| Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil. | Toute pièce du four qui cesse de fonctionner en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Durant cette période de garantie de trois ans, <b>SIGNATURE KITCHEN SUITE</b> assurera également sans frais tout le service de réparation à domicile pour remplacer la pièce défectueuse. |

- 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**».
- Une preuve de l'achat original détaillant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE **SIGNATURE KITCHEN SUITE** EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF COMME IL EST EXPRESSÉMENT INDIQUÉ 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 ENDOSSER EN SON NOM QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, **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, LA PERTE DE PROFITS, LA PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENUS, LA PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL PROVIENNE DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE 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. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par SIGNATURE KITCHEN SUITE. Une installation ou un entretien imparfaits incluent toute installation ou tout entretien contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à SIGNATURE KITCHEN SUITE dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original a 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, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.

**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.

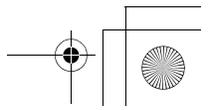
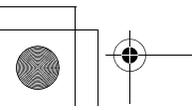
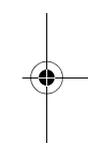
Visitez notre site Web au <http://www.signaturekitchensuite.com>

Par courrier : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6



# 68 AIDE-MÉMOIRE

---

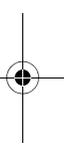






# 70 AIDE-MÉMOIRE

---







## Customer Information Center

For inquires or comments, call;

1-855-790-6655 USA, Consumer User

1-888-289-2802 CANADA, Consumer User