



Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

COMBINATION

WALL OVEN

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

ENGLISH

WCEP6427*



MFL70581908
Rev.00_040623

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

4 WARNING

- 4 Technical Safety
- 6 Installation
- 6 Operation
- 7 Maintenance
- 7 Risk of Fire and Flammable Materials
- 8 Microwave Oven
- 8 Radio/TV/Wireless Equipment Interference
- 8 Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

9 CAUTION

- 9 Operation
- 9 Maintenance

11 PRODUCT OVERVIEW

11 Product Features

- 11 Exterior / Interior
- 11 Accessories

14 OPERATION

14 Operating Control Panel

- 14 Control Panel Features
- 14 Energy Saving Tips

16 Changing Settings

- 16 Clock
- 16 Oven Light
- 16 Timer On/Off
- 17 Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)
- 18 Control Lock
- 18 Start Time (Delayed Timed Cook) (Lower Oven Only)
- 19 Cook Time (Timed Cook)
- 19 Wi-Fi
- 20 Remote Start

21 Operating the Upper Microwave Oven

- 21 Before Using
- 21 Microwave Cookware Guide
- 22 Cooking Tips
- 23 Microwave Power Levels
- 24 Microwave Mode
- 24 +30 Seconds Mode
- 24 Defrost Mode
- 25 Sensor Cook Mode
- 27 Convection Bake Mode
- 27 Broil Mode
- 28 Speed Cook Mode
- 28 Popcorn Mode
- 29 Warm Mode
- 29 Proof Mode
- 30 Auto Cook Mode
- 32 More Modes (Soften, Melt, Air Fry, Dehydrate)

35 Operating the Lower Oven

- 35 Before Using the Oven
- 35 Using Standard Oven Racks
- 35 Using Gliding Oven Racks
- 36 Instaview
- 36 Convection Bake and Roast Mode
- 38 Bake Mode
- 38 Recommended Baking Guide
- 39 Broil Mode
- 40 Recommended Broiling Guide
- 43 More Modes (Frozen Meal)
- 43 More Modes (Warm)
- 43 More Modes (Proof)
- 44 More Modes (Favorite)
- 45 Air Fry
- 46 Recommended Air Frying Guide
- 47 Probe Mode
- 48 Recommended Probe Guide
- 50 Steam Function
- 50 Steam Bake and Roast Mode
- 51 Steam Sous Vide
- 52 Sous Vide Cooking Guide
- 52 Remote Start Mode
- 53 Sabbath Mode

54 SMART FUNCTIONS

54 LG ThinQ Application

- 54 LG ThinQ Application Features
- 54 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
- 55 RF Module Specifications
- 55 Industry Canada Statement
- 55 FCC Notice
- 56 Open Source Software Notice Information

56 Smart Diagnosis™ Feature

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

57 MAINTENANCE

57 Cleaning

- 57 General Cleaning Tips
- 57 Exterior
- 58 EasyClean (Lower Oven)
- 60 Self Clean (Lower Oven)
- 63 Cleaning the Steam Feeder Tank
- 63 Cleaning Scale on Lower Oven Bottom
- 64 Drying the Lower Oven Interior

64 Periodic Maintenance

- 64 Changing the Oven Light

65 TROUBLESHOOTING

65 FAQs

- 65 Frequently Asked Questions

69 Before Calling for Service

- 69 Cooking
- 71 Parts & Features
- 72 Noises
- 72 Wi-Fi

74 LIMITED WARRANTY

74 CANADA

- 74 TERMS AND CONDITIONS
- 74 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 75 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

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

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



WARNING

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



CAUTION

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

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

WARNING



WARNING

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

Technical Safety

- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the microwave oven, read all instructions before using the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Children must not be allowed to play with accessories or hang down from the door or any part of the oven. Doing so can cause serious injury and damage. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Read and follow the **Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy** found on **page 4**.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the **Electrical Requirements** section.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- To avoid electric shock:
 - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 - Do not immerse the electrical cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF MICROWAVE OVEN.** During and after use or cleaning the Interior, do not touch other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of microwave oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as windows of microwave oven door, oven lamp, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
- If materials inside the oven ignite:
 - Keep oven door closed and turn the oven off.
 - Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

Installation

- Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. Injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt 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.
- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

Microwave Oven

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

Radio/TV/Wireless Equipment Interference

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

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

- This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular

installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
 - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.
- The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

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.

10 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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

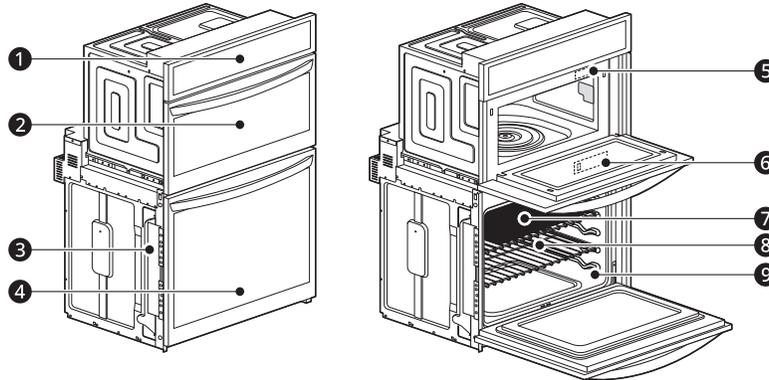
PRODUCT OVERVIEW

Product Features

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

Exterior / Interior

ENGLISH

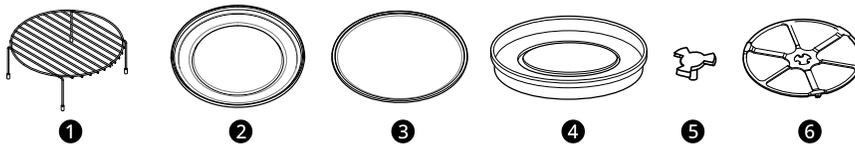


1	Oven Controller	6	Steam Feeder Tank
2	Upper Oven Door	7	Air Fry Tray
3	Spacer (2 ea)	8	Heavy Duty Rack (2 ea)
4	Lower Oven Door	9	Gasket
5	Rating Label, Model and Serial Number Plate	-	

Accessories

Accessories for Upper Oven

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

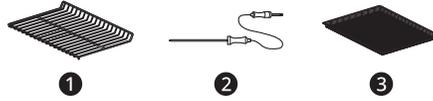


- 1 Rack (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions)
- 2 Metal Tray (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions)
- 3 Glass Tray (For the Microwave and Defrost functions)
- 4 Air Fry Pan (For the Air Fry function)
- 5 Shaft
- 6 Rotating Ring

12 PRODUCT OVERVIEW

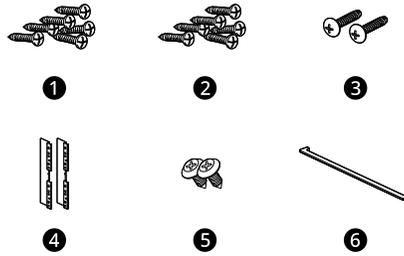
Accessories for Lower Oven

Accessories for Cooking



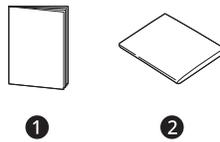
- ❶ Heavy Duty Rack (2 ea)
- ❷ Meat Probe
- ❸ Air Fry Tray

Accessories for Installation



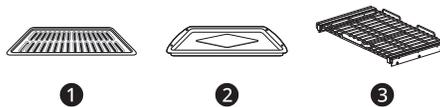
- ❶ 4X14 6 wood screws for mounting (4 needed for installation and 2 extras)
- ❷ 4X24 6 wood screws for mounting (for flush installation)
- ❸ 4X22 2 self-tapping screws for cover bracket
- ❹ 2 cover brackets for flush installation
- ❺ 4X10 2 screws for bottom decorative trim
- ❻ Bottom decorative trim

Manuals



- ❶ Owner's Manual
- ❷ Installation Manual

Optional Accessories (sold separately)



- ❶ Grid

- 2 Broiler Pan
- 3 Gliding Rack

How to Use Accessories

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

- : Recommended method
- △: Alternative method
- : Do not use

NOTE

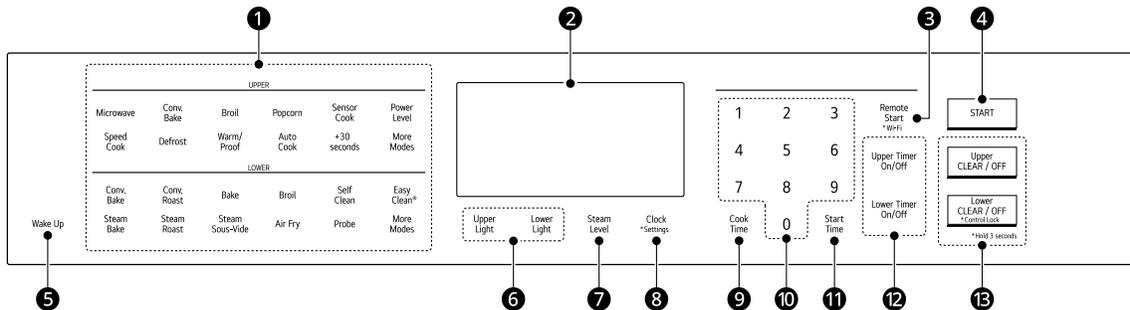
- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000(1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased,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

14 OPERATION

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features

**1 Oven Functions**

- Select various functions of the oven. See **Operating the Oven**.

2 Display

Oven operation and settings appear in the display

3 Remote Start / Wi-Fi

- Use to select the **Remote Start** function.
- Press and hold the button for 3 seconds to connect the appliance to a **Wi-Fi** network.

4 START

Use to start all functions in either oven.

5 Wake Up

Press to activate the display.

6 Upper / Lower Light

- Use to turn the oven lights of the upper or lower oven on and off.

7 Steam Level

- Use to set the steam level of the cooking.

8 Clock / Settings

- Use to set the time of day.
- Press and hold the button for 3 seconds to select and adjust oven settings.

9 Cook Time

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

10 Number Pads

Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the

oven temperature, the start time, and the length of operation for timed baking, etc.

11 Start Time

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

12 Upper / Lower Timer On/Off

- Use to set or cancel the timer of the upper or lower oven.

13 Upper / Lower CLEAR/OFF

- Use to stop cooking or cancel settings of the upper or lower oven.
- Press and hold the **Lower CLEAR/OFF** button for three seconds to activate/deactivate **Control Lock**.

NOTE**Setting the Time, Timer and Temperature**

If you enter one digit of a number incorrectly, enter the entire number again to correct it. For example, if you press 1, 0, 3 and 1 to set the clock for 10:30, press 1, 0, 3 and 0 to enter the correct time.

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.

16 OPERATION

Changing Settings

Clock

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

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

NOTE

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

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened.

Upper Light

Press the **Upper Light** button to manually turn the upper oven light on.

Lower Light

Press the **Lower Light** button to manually turn the lower oven light on.

NOTE

- The lower oven light cannot be turned on if the **Self Clean** function is active.
- The oven light turns off automatically after **2 minutes and 30 seconds**.

Timer On/Off

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

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

For example, to set 5 minutes:

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Canceling the Timer

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

Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)

Press and hold the **Clock** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Setting** button allows you to:

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

Setting the Hour Mode

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

- 1** Press and hold the **Clock** button until $\square \square \square$ appears in the display.
- 2** Press **1** to select a 12-hour clock, or **2** to select a 24-hour clock.
- 3** Press **START** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion (Only for Lower Oven)

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

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

- 1** Press and hold the **Clock** button until $\square \square \square$ appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until Auto appears in the display.
- 2** Press **1** to enable or **2** to disable auto conversion.

- 3** Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature (Only for Lower Oven)

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

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

- 1** Press and hold the **Clock** button until $\square \square \square$ appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until L-RJ appears in the display.
- 2** Use the number buttons to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3** Adjust the temperature either up or down by pressing **Clock** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).

- 4** Press **START** to accept the change.

NOTE

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

Selecting the Display Language

The oven control is set to display in English but can be changed to display in Spanish or French.

18 OPERATION

1 Press and hold the **Clock** button until \square appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until \square appears in the display.

2 Press **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.

3 Press **START** to accept the change.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off (Only for Lower Oven)

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1 Press and hold **Clock** until \square appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until \square appears in the display.

2 Press **1** to turn the light on and **2** to turn the light off.

3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

1 Press and hold **Clock** until \square appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until \square appears in the display.

2 Press **1** for Loud, **2** for Low, and **3** for Mute.

3 Press **START** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

1 Press and hold **Clock** until \square appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until \square appears in the display.

2 Press **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).

3 Press **START** to accept the change.

Control Lock

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

1 Press and hold **Lower CLEAR / OFF** for 3 seconds.

2 The lock melody sounds, **CONTROL LOCKED** and the lock icon \square appear in the display

3 To deactivate the Control Lock feature, press and hold **Lower CLEAR / OFF** for 3 seconds. The unlock melody sounds and the controls unlock.

NOTE

- The **Control Lock** feature locks the control panel, but does not lock the oven door.

Start Time (Delayed Timed Cook) (Lower Oven Only)

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

CAUTION

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

Setting a Delayed Timed Cook

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

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

NOTE

- To cancel this function, press **Lower CLEAR/OFF** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Lower CLEAR/OFF** is pressed.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using this function. This function can only be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous-Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal** and **Favorite Mode (Lower oven)** / **Conv. Bake**, **Air Fry**, **Dehydrate (Upper oven)** modes.

Setting a Timed Cook

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

- 1** Press **Bake**. 350 °F appears in the display.

- 2** Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.

- 3** Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.

- 4** Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes).
 - The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

- 5** Press **START**.

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

- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **CLEAR/OFF** is pressed.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time to 1 hour and 30 minutes during cooking:

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

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

- 1** Press and hold **Remote Start** for 3 seconds.
- 2** If connected, the Wi-Fi icon  appears at the bottom of the display.

20 OPERATION

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 Press **Remote Start**. The Wi-Fi icon  appears in the display.
 - In this mode, the controls for both ovens are locked.
- 2 Follow the instructions in the LG ThinQ application for using the Remote Start.

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.
-

Operating the Upper Microwave Oven

Before Using

WARNING

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.
- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
- Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
- Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.

NOTE

- To program the oven, press the center of each button firmly. When a button is pressed correctly, a beep sounds and the oven is activated. Do not press several buttons at once.
- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. It may be damaged or broken.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the **Cookware Guide** section for more information.
- To avoid breakage, allow cookware to cool before rinsing or submerging in water. Always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate the oven.

Microwave Cookware Guide

Microwave-Safe Cookware

Use microwavable cookware.

WARNING

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

• Ovenproof Glass

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

• China

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

• Plastic

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

• Paper

- Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.
- Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.

22 OPERATION

- Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

• Tableware

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

Microwave-Unsafe Cookware

• Metal Containers/Metal Decoration

- Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.
- Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
- Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.

• Aluminum Foil

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

• Wood

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

• Tightly Covered Cookware

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

• Brown Paper

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

• Flawed or Chipped Cookware:

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

• Metal Twist Ties

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

Cooking Tips

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

• Overcooked or Dry Food

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

• Undercooked Food

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

• Unevenly Cooked Food

- **Stirring:** Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
- **Arranging:** Turn food over several times during cooking. The upper portions of thick foods cook more quickly than the lower portions. Thick or dense foods can be elevated

so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.

- **Shaping:** Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.

• **Foods with Skin, Shell or Membrane**

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

• **Testing if Cooked**

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

• **Defrosting Tips**

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

- Slit the skins of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Place food in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.
- Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still frozen solid in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
- Depending on the shape of the food, some areas may defrost more quickly than others.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- For best results, shape ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.

Microwave Power Levels

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

Power Level	Use
10 (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Boiling water • Browning ground beef • Making candy • Cooking whole poultry, poultry pieces, fish & vegetables • Cooking tender cuts of meat
9 (90%)	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating rice, pasta & vegetables
8 (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating prepared foods quickly • Reheating sandwiches
7 (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking egg, milk and cheese dishes • Cooking cakes and breads • Melting chocolate

24 OPERATION

Power Level	Use
6 (60%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking veal • Cooking whole fish • Cooking puddings and custard
5 (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry and lamb • Cooking rib roast and sirloin tip
4 (40%)	<ul style="list-style-type: none"> • Thawing meat, poultry and seafood
3 (30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking less tender cuts of meat
2 (20%)	<ul style="list-style-type: none"> • Taking chill out of fruit • Softening butter
1 (10%)	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping casseroles and main dishes warm • Softening butter and cream cheese

2 Set the cook time: Press **7**, **3** and **0**.

3 Set the power level: Press **Power Level** and **7**.

4 Press **START** to start cooking.

- When the cook time is over a melody sounds.

+30 Seconds Mode

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

1 Press the button when the oven is off to immediately start the microwave function for 30 seconds at High power.

2 When cooking has finished or to cancel, Press **Upper CLEAR/OFF**.

Microwave Mode

Cooking at High Power Level

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

- 1** Press **Microwave**.
- 2** Set the cook time: Press **8**, **3** and **0**.
- 3** Press **START** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds.

Cooking at Lower Power Levels

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

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

- 1** Press **Microwave**.

Defrost Mode

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

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

Setting the Defrost Function

Example: To defrost 1.2 pounds of meat

- 1** Press **Defrost** once.
- 2** Press **1** to select meat mode.
- 3** Set the weight: Press **1**, **2**. (for 1.2 lbs)
- 4** Press **START** to start defrosting.

5 When defrosting is complete, press **Upper CLEAR/OFF**.

NOTE

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

Weight Conversion Table

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

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

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

Defrost Menu

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

Meat (0.1 - 6.0 lbs)

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

Poultry (0.1 - 6.0 lbs)

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

Fish (0.1 - 4.0 lbs)

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

Bread (0.1 - 2.0 lbs)

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

Sensor Cook Mode

About Features

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

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

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
- Do not open the door or press **Upper CLEAR/OFF** during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

26 OPERATION

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

Setting the Sensor Cook Function

Example: To sensor cook rice

- 1 Press **Sensor Cook**.
- 2 Press **7** to select RICE.
- 3 Press **START**.
 - When the cook time is over a melody sounds.

Sensor Cook Menu

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

- **1. Beverage** (1 - 2 cups)
 - Cookware: Mug or microwave-safe cup on the glass tray
 - Food temperature: Room
 - Instructions: Use microwave safe mug or cup without covering. After cooking, stir to complete reheating.
- **2. Casserole** (10-20 oz)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **3. Chicken** (16-20 oz)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

- **4. Pasta** (½-2 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated (precooked)
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **5. Pizza** (1-3 slices)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: This is a reheat function for leftover pizza. Use microwave safe plate without covering.
- **6. Plate of food** (1 serving)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **7. Rice** (½-2 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated (precooked)
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **8. Soup** (1-4 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Room
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **9. Vegetable** (1-4 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

⚠ WARNING

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

† 8 oz (240 ml) per cup

Convection Bake Mode

During Convection Bake, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. The convection cooking temperature ranges from 100 °F (38 °C) to 450 °F (232 °C). It is best to preheat the oven when convection cooking.

NOTE

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

Setting the Convection Bake Function

Example: 45 minutes at 375 °F (191 °C) with preheating

- 1 Press **Conv. Bake**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature: Press **3**, **7** and **5**.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat and the display shows the oven temperature. (Do not enter the time.)
- 4 When the melody sounds, place the food in the oven.
- 5 Press **Cook Time**.
- 6 Set the cook time: Press **4**, **5**.
- 7 Press **START**.
- 8 When cooking is complete, Press **Upper CLEAR/OFF**.

Example: 30 minutes at 375 °F (191 °C) without preheating

- 1 Press **Conv. Bake**. The display flashes 350 °F.

- 2 Set the oven temperature: Press **3**, **7** and **5**.

- 3 Press **Cook Time**.

- 4 Set the cook time: Press **3**, **0**.

- 5 Press **START**.

- 6 When cooking is complete, Press **Upper CLEAR/OFF**.

NOTE

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

Broil Mode

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

Setting the Broil Function

Example: Broiling for 1 minute 30 seconds

- 1 Press **Broil**.
- 2 Set the cook time: Press **1**, **3** and **0**.
- 3 Press **START**. The oven begins to heat.
- 4 When cooking is complete, Press **Upper CLEAR/OFF**.

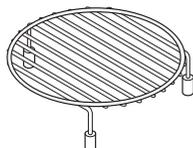
CAUTION

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

28 OPERATION

NOTE

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



Speed Cook Mode

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

CAUTION

- When using this function, remember that the oven, door and dishes will be very hot.
- Arcing can occur during both Speed Cook and Microwave cooking. If arcing occur, press the **Upper CLEAR/OFF** and correct the problem.
- Do not use coverings, containers or cooking bags made of foil, plastic, wax or paper when speed cooking.

NOTE

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

Setting the Speed Convection Function

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

Example: Cooking for 1 minute 30 seconds at 40% power and 375 °F

- 1 Press **Speed Cook**.
- 2 Press **1** to select SPEED CONVECTION.
- 3 Set the power level: Press **4**.
- 4 Set the oven temperature: Press **3, 7, 5** and **START**.

- 5 Set the cook time: Press **1, 3** and **0**.

- 6 Press **START**.

- 7 When cooking has finished or to cancel, press **Upper CLEAR/OFF**.

Setting the Speed Broil Function

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

Example: Cooking for 1 minute 30 seconds at 20% power

- 1 Press **Speed Cook**.
- 2 Press **2** to select SPEED BROIL.
- 3 Set the power level: Press **2**.
- 4 Set the cook time: Press **1, 3** and **0**.
- 5 Press **START**.
- 6 When cooking has finished or to cancel, press **Upper CLEAR/OFF**.

Popcorn Mode

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

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

- 1 Press **Popcorn** once.
- 2 Press **START** to start cooking.
- 3 Press **Upper CLEAR/OFF** to cancel **Popcorn** at any time.

CAUTION

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

NOTE

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



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

Warm Mode

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

Setting the Warm Mode

- 1 Press **Warm / Proof**.
- 2 Press **1** to select the Warm mode.
- 3 Select the temperature level: Press **1** for low, **2** for medium, or **3** for high.
 - Low: 140 °F - 160 °F (60 °C - 71 °C)
 - Medium: 160 °F - 195 °F (71 °C - 91 °C)
 - High: 195 °F - 230 °F (91 °C - 110 °C)
- 4 Press **START** to enter choice.
- 5 Select the type: Press **1** for moist, **2** for crisp.
- 6 Press **START** to start.
- 7 Press **Upper CLEAR/OFF** at any time to cancel.

NOTE

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

Proof Mode

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

Setting the Proof Mode

- 1 Press **Warm / Proof**.
- 2 Press **2** to select the Proof mode.

30 OPERATION

3 Press **START** to start.

4 Press **Upper CLEAR/OFF** at any time to cancel.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the Warm function to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

Auto Cook Mode

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

Setting the Auto Cook Mode

- 1** Press **Auto Cook**.
- 2** Select the food item: Press **1** for bacon.
- 3** Press **START** to enter choice.
- 4** Set the weight or amount: Press **1** to select 3-4 slices of bacon.
- 5** Press **START** to begin cooking.

Auto Cook Menu

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

- **1. Regular sliced bacon** (3-4 or 5-6 slices)
 - **Cookware:** Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated

- **Instructions:** Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available.
- **2. Bagels** (1 or 2-3 bagels)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **3. Baked Potatoes** (1, 2, 3-4 potatoes (7-9 oz/ea))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Pierce each potato several times with a fork.
- **4. Brownie** (8" X 8", 9" X 13")
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Spray microwave-safe glass or silicone bakeware with cooking spray. Pour batter into bakeware, spreading it evenly. After cooking, allow to rest for a few minutes.
- **5. Cod fillets** (1 lb)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **6. Corn dog** (1-2, 3-4)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **7. Fresh vegetable** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **8. Frozen chicken nuggets** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **9. Frozen chicken wings** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.

- **10. Frozen fries** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **11. Frozen pizza, Regular crust** (Individual: 6", Regular: 12")
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **12. Frozen soft pretzels** (1, 2, 3-4 pretzels)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **13. Frozen vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **14. Garlic bread, sliced and frozen** (1-2, 3-4, 5-6 pieces)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **15. Hamburger, 1/2" thick** (2, 3-4, 5-6 patties)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **16. Lamb chops, 1/2" thick (6-7 oz)** (1, 2, 3-4 chops)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **17. Meat loaf (9" X 5")**
 - **Cookware:** Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Ingredients:**
Ground meat: 28 oz / 800 g, Egg (refrigerated): 4 oz / 115 g, Salt: 1/2 tsp / 2 g
 - **Instructions:** Place meat mixture into microwave-safe 9" x 5" glass or silicone bakeware.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Room
- **19. Oatmeal** (1, 2 servings)
 - **Cookware:** Large microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
1 Serving: Oats 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash
2 Servings: Oats 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
 - **Instructions:** Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **20. Pork chops, 1/2" thick** (1, 2, 3-4 chops)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **21. Quinoa** (1, 2 generous servings)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
1 Serving: Quinoa 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash
2 Servings: Quinoa 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
 - **Instructions:** Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **22. Ribeye steak, 1" thick (14-15 oz)** (1, 2 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **23. Rice** (1/2, 1 cup)
 - **Cookware:** Deep and large microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
Rice: 1/2 cup (96 g), 1 cup (192 g)
Water: 1 cup (230 g), 2 cups (460 g)
Salt: Optional

32 OPERATION

- **Instructions:** Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 5-10 minutes.
- **24. Salmon steak, 1" thick** (1, 2, 3-4 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **25. Sausage** (1-6, 7-14 links)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **26. Sirloin steak, 1" thick (18-21 oz)** (1, 2 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **27. Tenderloin** ($\frac{3}{4}$, 1 $\frac{1}{2}$ lb)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **28. Canned vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Transfer canned vegetables to microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

WARNING

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

More Modes (Soften, Melt, Air Fry, Dehydrate)

The oven has 4 preset modes. The More Mode menu shows the suggested mode for various foods.

- **1:** Soften mode
- **2:** Melt mode
- **3:** Air Fry
- **4:** Dehydrate

Setting the Soften Mode

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

Example: 1 pint of ice cream

- 1** Press **More Mode**.
- 2** Press **1** to select the Soften mode.
- 3** Set the menu: Press **4** for ice cream.
- 4** Press **START** to enter choice.
- 5** Set the weight or amount: Press **1** to select 1 pint.
- 6** Press **START** to begin heating.

Soften Menu

- **1. Butter** ($\frac{1}{2}$, 1, 2 sticks)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Press **1** for 1/2 stick, **2** for 1 stick, or **3** for 2 sticks. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **2. Cream cheese** (3, 8 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Press **1** for 3 oz or **2** for 8 oz. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **3. Frosting** (16 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **4. Ice cream** (1 pint, 1 quart)
 - **Cookware:** Glass tray
 - **Food temperature:** Frozen

- **Instructions:** Remove lid and cover. Press **1** for 1 pint or **2** for 1 quart. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.

Setting the Melt Mode

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

Example: 8 oz of chocolate.

- 1** Press **More Mode**.
- 2** Press **2** to select the Melt mode.
- 3** Set the menu: Press **4** for chocolate.
- 4** Press **START** to enter choice.
- 5** Set the weight or amount: Press **2** to select 8 oz.
- 6** Press **START** to begin heating.

Melt Menu

- **1. Butter** (½, 1, 2 sticks)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Press **1** for 1/2 stick, **2** for 1 stick, or **3** for 2 sticks. After heating, stir to complete melting.
- **2. Caramel** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Press **1** for 4 oz, **2** for 8 oz, or **3** for 12 oz. After heating, stir to complete melting.
- **3. Cheese** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Use processed cheese food only. Cut into cubes. Press **1** for 4 oz, **2** for 8 oz, or **3** for 12 oz. After heating, stir to complete melting.

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

Setting the Air Fry Mode

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

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

- 1** Press **More Mode**.
- 2** Press **3** to select the Air Fry mode. 400 °F appears in the display.
- 3** Press numbers to set the oven temperature.
- 4** Press **Cook Time** and press numbers to set the cook time.
- 5** Press **START** to begin heating.
- 6** Press **Upper CLEAR/OFF** at any time to cancel.

Air Fry Menu

- Arrange food evenly in a single layer.
- For best results, turn food over 1 - 2 times during cooking.
- Cookware: Air Fry Pan on the rack on the metal tray

34 OPERATION

- **Fresh shrimp** (6 - 12 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Frozen chicken nuggets** (5 - 10 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 14 - 18
- **Frozen chicken tenders** (6 - 14 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 25
- **Frozen chicken wings** (5 - 18 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 21 - 26
- **Frozen churros** (4 - 8 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 375 °F / 10 - 13
- **Frozen french fries** (5 - 10 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade french fries** (6 - 12 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade potato wedges** (8 - 16 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 27
- **Mixed vegetable** (6 - 12 oz)
 - Set temp / Time (minutes): 400 °F / 17 - 23

Setting the Dehydrate Mode

Use this function to dry fruit, vegetables, and beef to create healthy and nutritious snacks without using chemicals and preservatives. Place parchment paper on the metal tray and spread the food in a single layer. Dehydrate temperatures range from 100 °F to 200 °F.

Example: Dehydrating for 5 hours at 140 °F

- 1** Press **More Mode**.
- 2** Press **4** to select the Dehydrate mode. 160 °F appears in the display.
- 3** Set the oven temperature: Press **1, 4, 0**.
- 4** Set the cook time: Press **Cook Time** and press **5, 0** and **0**. **HR** appears in the time display.
- 5** Press **START**. The oven begins to dehydrate.
- 6** Press **Upper CLEAR/OFF** to cancel at any time or when cooking is complete.

Dehydrate Menu

- **Bananas**
 - Preparation: Cut into 1/4" (5 - 6 mm) slices.
 - Set temp / Time: 160 °F / 5 - 8 hrs
 - Use: Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread
- **Figs**
 - Preparation: Remove stems and halve.
 - Set temp / Time: 160 °F / 8 - 9 hrs
 - Use: Fillings, cakes, puddings, bread and cookies
- **Kiwi**
 - Preparation: Peel and cut into 3/8" (8 - 12 mm) slices.
 - Set temp / Time: 160 °F / 5 - 8 hrs
 - Use: Snacks
- **Mangos**
 - Preparation: Remove skin and cut into 3/8" (6 - 10 mm) slices.
 - Set temp / Time: 160 °F / 6 - 9 hrs
 - Use: Snacks, cereals, baked goods
- **Pineapple**
 - Preparation: Peel, core and cut into 3/8" (8 - 12 mm) slices.
 - Set temp / Time: 160 °F / 6 - 9 hrs
 - Use: Snacks, baked goods, baked granola
- **Tomatoes**
 - Preparation: Wash and slice into 1/4" (6 mm) thick circles.
 - Set temp / Time: 160 °F / 6 - 9 hrs
 - Use: Soups, stews, paste or sauce
- **Mushroom**
 - Preparation: Clean with soft brush or cloth. Don't wash.
 - Set temp / Time: 140 °F / 4 - 8 hrs
 - Use: Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying
- **Beef jerky**
 - Preparation: Cut meat into 1/4" (5 - 6 mm) thick slices and marinate for 6 - 8 hours in the refrigerator.
 - Set temp / Time: 175 °F / 6 - 9 hrs
 - Use: Snacks

Operating the Lower Oven

Before Using the Oven

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- 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.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the

corners of the racks. Doing so can damage the racks.

Removing Racks

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

Replacing Racks

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

Using Gliding Oven Racks

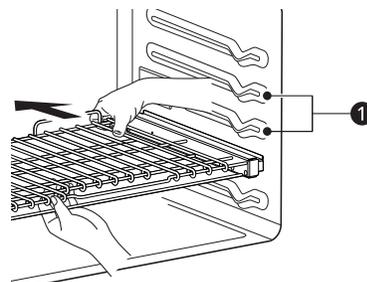
The optional gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

⚠ CAUTION

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

Installing Gliding Racks

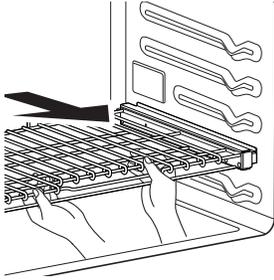
- 1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
- 2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



36 OPERATION

1 Rack Guides

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



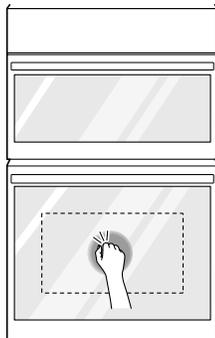
Removing Gliding Racks

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

Instaview

This feature is only available on the lower oven.

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



CAUTION

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

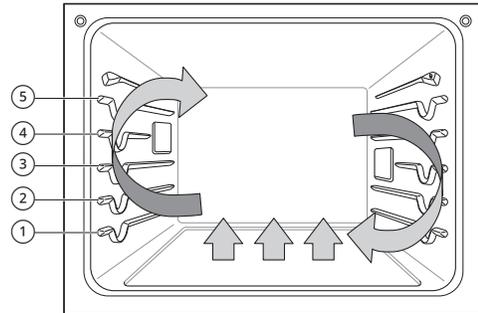
NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 150 seconds.
- The InstaView function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.
- The InstaView function is disabled during Self Clean, Lockout, Sabbath Mode and initial power input (on some models only).
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView function.

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

- 1 Press **Conv.Bake** or **Conv.Roast**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start

time. Press the numbers to set the time settings.

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

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **Stop** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **Conv.Bake** or **Conv.Roast**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

- 1 Press **Lower CLEAR / OFF**.

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.

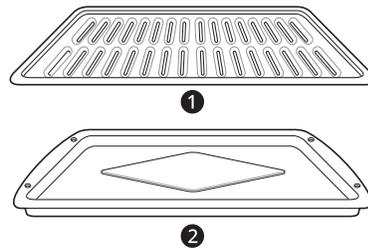
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position ③. If cooking on multiple racks, place the oven racks 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.

NOTE

- * : Sold separately

CAUTION

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

38 OPERATION

Bake Mode

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

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

Setting the Bake Function

- 1 Press **Bake**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

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

Changing the Cook Settings

- 1 Press **Bake**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

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.

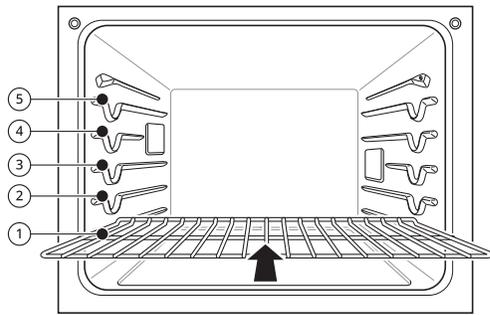
Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

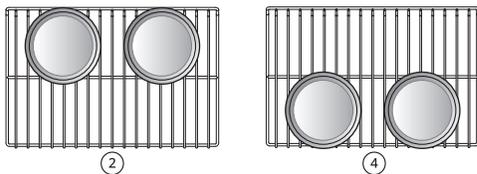
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

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.



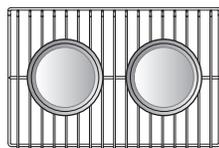
Multiple Rack



Heavy Duty Rack (Position ②)

Heavy Duty Rack (Position ④)

Single Rack



Baking Rack Guide

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

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

40 OPERATION

- 3** Press **1** for Full broil, **2** for Center broil.
- 4** Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
- 5** If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
- 6** Press **START**.
- 7** Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.
- 8** If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
- 9** Press **Lower CLEAR / OFF** 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.

Changing the Broil Settings

- 1** Press **Broil**.
- 2** Press the numbers to enter the desired temperature.

Recommended Broiling Guide

Recommended Broiling Guide

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

- 3** Press **START**.

To Stop Broiling

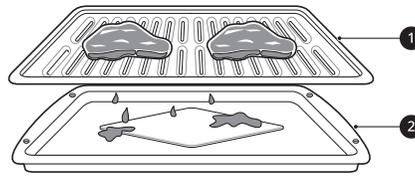
Press **Lower CLEAR / OFF**.

Tips for Reducing Smoke

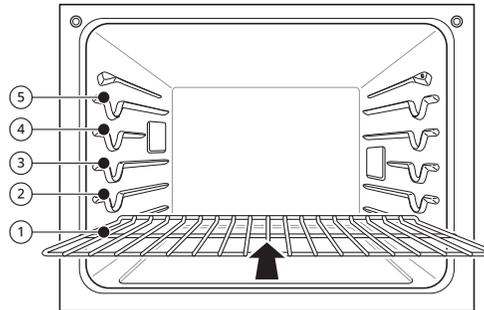
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

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



- ❶ Grid (sold separately)
- ❷ Broiler Pan (sold separately)



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

42 OPERATION

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

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

NOTE

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

Tips for Broiling

Beef

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

More Modes (Frozen Meal)

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly.

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results with frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 4 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

- 1 Press **More Modes**.
- 2 Press **1**.
- 3 Press **START** or the numbers to enter the desired temperature from 300 °F to 550 °F.
- 4 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
- 5 Press **START**

Changing the Frozen Meal Settings

- 1 Press **More Modes**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**

Canceling the Frozen Meal Function

Press **Lower CLEAR / OFF**.

More Modes (Warm)

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.

Setting the Warm Mode

- 1 Press **More Modes**.
- 2 Press **2**.
- 3 Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
 - High: 200 °F (93.3 °C)
 - Medium: 170 °F (76.7 °C)
 - Low: 140 °F (60 °C)
- 4 Press **START**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.

Canceling the Warm Function

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

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

More Modes (Proof)

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

Setting the Proof Mode

- 1 Press **More Modes**.
- 2 Press **3**.

44 OPERATION

3 Press the numbers to set the time settings.

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

NOTE

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

Canceling the Proof Function

Press **Lower CLEAR / OFF**.

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.)

More Modes (Favorite)

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

Creating a Favorite

- 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, Warm, or Proof modes.

1 Press **More Modes**.

2 Press **4**.

3 Press **More Modes** repeatedly to select the desired recipe.

Recipe	Default Temp. (°F) (may be changed and recalled)	Cooking Mode
1. Bread	375	Bake
2. Meat	325	Conv.Roast
3. Chicken	350	Conv.Roast

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

- Only the selected temperature is stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature is stored.

5 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

6 Press **START**. Once the oven reaches the desired temperature, **PREHEATING** appears in the display.

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.

Air Fry

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

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

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

Setting the Air Fry Mode

- 1 Press **Air Fry**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
- 4 Press **START**.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **Air Fry**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

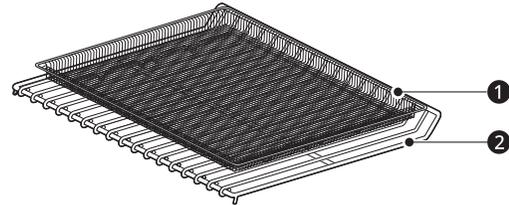
Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

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

Tips for Air Fry

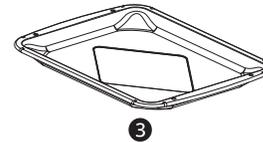
- For best results, use the provided air fry tray.
 - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



1 Air Fry Tray

2 Heavy Duty Rack

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



3 Broiler Pan

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the air fry tray or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

46 OPERATION

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

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

CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.
- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.

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

Recommended Air Frying Guide

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

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

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	25	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	50	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	40	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	425	③	30-40	

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

Probe Mode

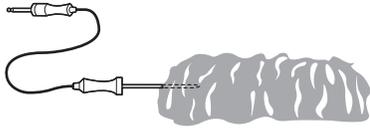
The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. 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 can be used in the **Conv.Bake, Conv.Roast, Bake, Steam Bake, Steam Roast.**

48 OPERATION

- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of 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 Select the desired cooking mode.

2 Connect the probe to the jack in the oven. Probe icon pops up in the display.



3 Press **Probe**.

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

- The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).

5 Press **START**.

6 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

NOTE

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

Changing the Probe Temperature while Cooking

1 Press **Probe**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, EasyClean does not respond.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle

Category	Examples of Food	Probe Placement
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	Safe Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	-
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare: 120 °F (49 °C) Medium rare: 135 °F (57 °C) Medium: 140 °F (60 °C) Medium well: 150 °F (66 °C) Well done: 160 °F (71 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	-
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well done: 160 °F (71 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well done: 165 °F (74 °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		

50 OPERATION

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 3 methods of steam cooking: **Steam Bake**, **Steam Roast** and **Steam Sous Vide**.

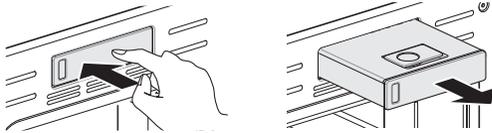
⚠ CAUTION

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

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

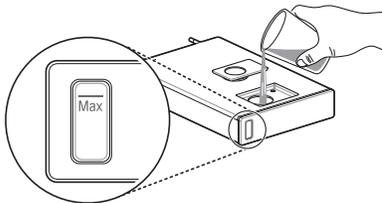
- 1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



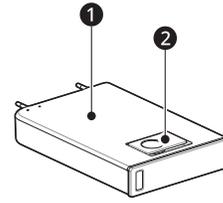
- 2 Remove the tank and place it on a flat surface.

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

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

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

Steam Bake and Roast Mode

The Steam Bake and Roast modes heat 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 Cook Mode

- 1 Press **Steam Bake** or **Steam Roast**.
- 2 Press **Steam Level** repeatedly to select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.
- 3 Press **START** to enter the desired temperature.
- 4 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.
- 5 Press **START**.
- 6 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

- Once Steam Bake 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 Bake 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

- 1 Press **Steam Bake** or **Steam Roast**.
- 2 Press the numbers to enter the desired temperature.

- 3 Press **START**.

To Stop Steam Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

Steam Sous Vide

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

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

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

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

- **Healthier**
Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.
- **Safe and Convenient**
The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.
- **Crisp and Moist Results**
The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Sous Vide Mode

- 1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.
- 2 Place the heavy duty rack in position ③ and place the sealed food bag on it.
- 3 Press **Steam Sous-Vide**.
- 4 Press the numbers to enter the desired temperature.

52 OPERATION

- 5** If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
- 6** Press **START**.
- 7** Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.
- 2** Press the numbers to enter the desired temperature.
- 3** Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

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

Changing the Sous Vide Settings

- 1** Press **Steam Sous-Vide**.

Sous Vide Cooking Guide

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

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

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

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.

Preparing the Oven for a Remote Start

- 1** Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
- 2** Press **Remote Start**.
- 3** When **Remote Start Ready** appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
- 4** 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 connect the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
- Disconnect the probe if attached.

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.
- Always close the oven door before engaging Sabbath Mode.

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically 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. When the Sabbath mode is activated, the oven does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all function buttons are inactive. 5b will appear in the display.

- 1** Disconnect the probe. The probe function is not available in Sabbath mode.
- 2** Press **Bake**.
- 3** Press the numbers to enter the desired temperature.
- 4** Press **START**.
- 5** Press and hold **Settings** for 3 seconds. 5b appears in the display when the Sabbath mode is activated.



- 6** To stop the Sabbath mode, press and hold **Settings** for 3 seconds.

54 SMART FUNCTIONS

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

• Product Upgrades

- On models with the **LG UP** Home Appliance feature, experience new features by upgrading the product through the **LG ThinQ** app.

• Monitoring

- This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.

• Product Notifications

- Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.

• Timer

- You can set the timer from the application.

• Settings

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

• Smart Diagnosis™

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

• Firmware Update

- Keep the appliance updated.

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.

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.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)

- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.
- To reconnect the appliance or add another user, press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 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.

FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 and Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Part 15, Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

56 SMART FUNCTIONS

Open Source Software Notice Information

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

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com.

This offer is valid to anyone in receipt of this information for a period of three years after our last shipment of this product.

Smart Diagnosis™ Feature

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

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.

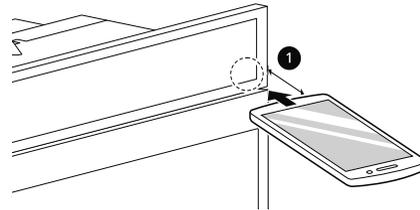
Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

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 the **START** button for 3 seconds.
 - If the display has been locked, you must deactivate the lock and then reactivate it.

- 2 Hold the mouthpiece of your phone in front of the control panel, as shown below.



① Max: 3/8" (10 mm)

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

NOTE

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

MAINTENANCE

Cleaning

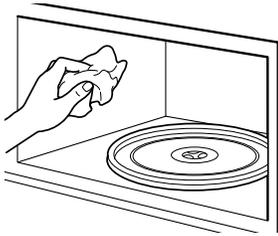
General Cleaning Tips

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

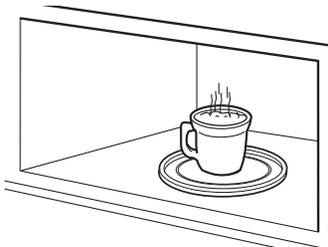
Cleaning the Interior of the Upper Oven

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

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



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



Exterior

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, disconnect power to the appliance. Clean up splatters with a damp cloth using a glass

cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

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

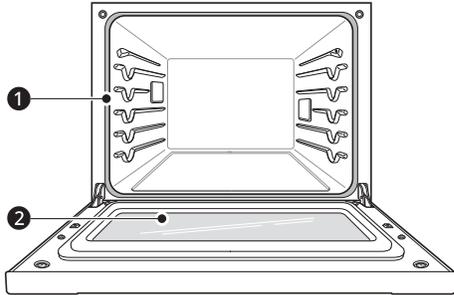
Oven Door

⚠ CAUTION

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

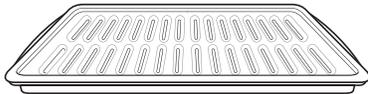
58 MAINTENANCE

- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



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

Broiler Pan and Grid



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

Oven Racks

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

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

NOTE

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

Oven Cavity

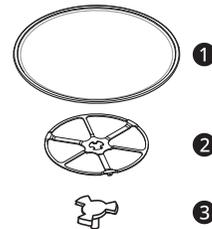
DO NOT use oven cleaners.

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

Glass Tray and Rotating Ring

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

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



- 1 Glass tray
- 2 Rotating ring
- 3 Shaft

NOTE

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

EasyClean (Lower Oven)

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

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

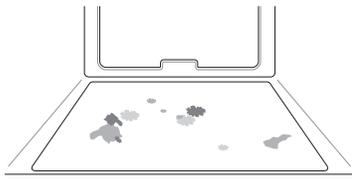
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

Benefits of EasyClean

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

When to Use EasyClean

- 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

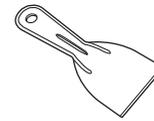
- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures

EasyClean Instruction Guide

NOTE

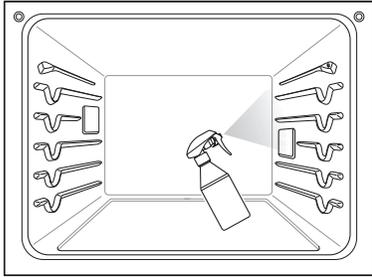
- Allow the oven to cool to room temperature before using the **EasyClean** cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), the **EasyClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered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

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



- Suggested plastic scrapers:
 - Hard plastic spatula
 - Plastic pan scraper
 - Plastic paint scraper
 - Old credit card
- 3 Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.

60 MAINTENANCE



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

NOTE

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

- 6** Close the oven door. press **EasyClean** .

- 7** Press **Start**.

CAUTION

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

- 8** A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Press **End of the Cleaning** in the display to end the EasyClean mode and the tone.

- 9** 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.

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



NOTE

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

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

- 12** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.
- If stubborn soils remain after multiple **EasyClean** cycles, run the **Self Clean** cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the **Self Clean** cycle. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for further details.

NOTE

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

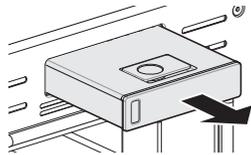
Self Clean (Lower Oven)

The **Self Clean** cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While

running the **Self Clean** cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled. During **Self Clean**, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
 - If oven racks are left in the oven cavity during the **Self Clean** cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
 - If you don't remove the water tank from the oven, a beep sounds and the **Self Clean** cycle does not start.



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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse

or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.

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

NOTE

- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the 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.

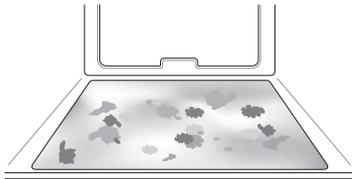
62 MAINTENANCE

NOTE

- 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 **Lock Out** 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 Press **Self Clean**.
The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
- 3 Press **Self Clean** repeatedly to set the time settings.
- 4 If desired, press **Start Time** to set the delayed start time.
Press the numbers to set the time settings.
- 5 Press **START**. The remaining time or the delayed start time appears in the display.

CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press **Stop** in the display.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

Cleaning the Steam Feeder Tank

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

NOTE

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



Hard Water Scale

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

Cleaning Scale on Lower Oven Bottom

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

Descaling

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

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

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

Setting Descaling

- 1 Fill the steam feeder tank with a 50:1 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 upper oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3 Press **More Modes** and press **5**. Press **START**.
- 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.

64 MAINTENANCE

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 Lower 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 Press **More Modes** and press **6**.
- 3 Press **START** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

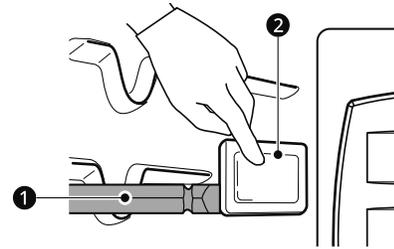
Changing the Oven Light

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

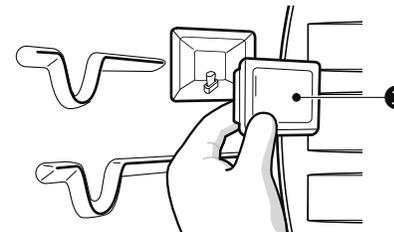
⚠ WARNING

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

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



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



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

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

About the Upper Oven

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Q: Why does the glass tray not move?

66 TROUBLESHOOTING

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

About the Lower Oven

- Q: My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?**
- A: No. Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the **Changing Settings** section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.
- Q: Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?**
- A: Your new appliance is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.
- Q: Why is the time flashing?**
- A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.
- Q: During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?**
- A: Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.
- Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?**
- A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a foil-lined sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)
- Q: Can I use aluminum foil on the racks?**

- 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: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. The lock  will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock 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 EasyClean cycle. What else should I do?

A: The **EasyClean** 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 **EasyClean** cycle.

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

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

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 **EasyClean** process with more than the $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.

Q: Will EasyClean 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 EasyClean?

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.

68 TROUBLESHOOTING

Q: Do I need to use all 1 ¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?

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 ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

Q: I see smoke coming out of my appliance's vents during EasyClean. 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 **EasyClean**, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

Q: How often should I use EasyClean?

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

Q: What is required for EasyClean?

A: A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

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

A: Children should be supervised around the appliance whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the **Control Lock** feature to help prevent children from accidentally turning on the oven. The **Control Lock** feature disables most control panel buttons. Consult the **Control Lock Feature** section of your owner's manual for details.

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
Arcing or Sparking	Cookware is not microwave safe. <ul style="list-style-type: none"> When in doubt, test cookware before use.
	Do not operate oven while empty. <ul style="list-style-type: none"> Place the food in the oven.
Unevenly Cooked Foods, Overcooked Foods, Undercooked Foods, Improper Defrosting	Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. <ul style="list-style-type: none"> See the Cooking Tips in the Operating the Upper Microwave Oven section.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking.	The oven door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> Check that the oven door is firmly closed.
Oven will not work	Plug on appliance is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
	Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	Cooking foods with high moisture produces steam. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Appliance does not operate.	Cord is not plugged in correctly. <ul style="list-style-type: none"> Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. <ul style="list-style-type: none"> Contact your electrician for assistance.
	Power outage. <ul style="list-style-type: none"> Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven smokes excessively during broiling.	Control not set properly. <ul style="list-style-type: none"> Follow instructions under Changing Settings.
	Meat too close to the element. <ul style="list-style-type: none"> Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. <ul style="list-style-type: none"> Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. <ul style="list-style-type: none"> Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.

70 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Oven smokes excessively during broiling.	<p>Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p> <ul style="list-style-type: none"> Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly	<p>Oven controls improperly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
	<p>Rack position is incorrect or the rack is not level.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
	<p>Incorrect cookware or cookware of improper size being used.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
	<p>Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
	<p>In some areas the power voltage may be low.</p> <ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the OPERATION chapter.
	<p>Oven sensor needs to be adjusted.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
Food does not broil properly	<p>Oven controls improperly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> Make sure you select the Broil mode properly.
	<p>Improper rack position being used.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the Broiling Guide.
	<p>Cookware not suited for broiling.</p> <ul style="list-style-type: none"> Use broiling pan and grid.
	<p>Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
	<p>In some areas the power voltage may be low.</p> <ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<p>Oven sensor needs to be adjusted.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the OPERATION chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle (On some models)	<p>Excessive soil.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
Burning or oily odor emitting from the vent	<p>This is normal in a new oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<p>This happens when cooking foods high in moisture.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
	<p>Excessive moisture was used when cleaning the window.</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not use excessive moisture when cleaning the window.
Oven will not steam cook (On some models)	<p>Improper assembly</p> <ul style="list-style-type: none"> Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.

Problem	Possible Cause & Solution
Oven will not steam cook (On some models)	<p>The drain in the water tank may be clogged with hard water scale.</p> <ul style="list-style-type: none"> If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking (On some models)	<p>During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking (On some models)	<p>Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom.</p> <ul style="list-style-type: none"> To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
The sous vide module beeps during operation (On some models)	<p>This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fill the steam feeder tank to the recommended level before using

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any F code error.	<p>Electronic control has detected a fault condition.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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"> [Case 1] Code: F-9 Cause: Oven not heating (upper oven) [Case 2] Code: F-19 Cause: Oven not heating (lower oven)
🔒 is on in the display when you want to cook	<p>The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Oven light does not work.	<p>It is time to replace the bulb or the bulb is loose.</p> <ul style="list-style-type: none"> Replace or tighten bulb. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
Cooling fan continues to run after oven is turned off.	<p>The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Oven will not Self Clean.	<p>The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.</p> <ul style="list-style-type: none"> Allow the appliance to cool and reset the controls.
	<p>Oven controls improperly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section.
	<p>A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open.</p> <ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	<p>Oven is too hot.</p> <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.

72 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Oven door does not open after a Self Clean cycle	<p>The control and door may be locked.</p> <ul style="list-style-type: none"> Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed.
The oven is not clean after a Self Clean cycle	<p>Oven controls not properly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section.
	<p>Oven was heavily soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
Convection fan stops (On some models)	<p>Convection fan stops during a convection bake cycle. This allows for more even heating during the cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed time is flashing (On some models)	<p>This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.</p> <ul style="list-style-type: none"> Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.
Oven racks are difficult to slide (On some models)	<p>The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Noises

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

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<p>The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	<p>Mobile data for your smartphone is turned on.</p> <ul style="list-style-type: none"> Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	<p>The wireless network name (SSID) is set incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	<p>The router frequency is not 2.4 GHz.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	The appliance and the router are too far apart. <ul style="list-style-type: none">• 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.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). <ul style="list-style-type: none">• Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name.<ul style="list-style-type: none">- If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345.- If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

74 LIMITED WARRANTY

LIMITED WARRANTY**CANADA****TERMS AND CONDITIONS**

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

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

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from the date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).
Ten (10) years from the date of original retail purchase	Inverter Magnetron Only	

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;

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

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 1-888-542-2623 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.lg.com>

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

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

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include

76 LIMITED WARRANTY

any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

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

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

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

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

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

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

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

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

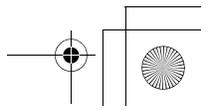
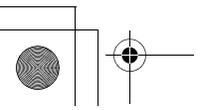
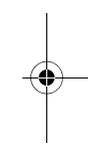
In the event that you "Opt Out", the law of the province or territory of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between you and LG except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal or provincial/territorial law. Should arbitration not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

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

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



78 Memo







80 Memo





Balayez le code QR pour consulter le manuel.



MANUEL D'UTILISATION

FOUR MURAL COMBINÉ

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

WCEP6427*

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

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

4 AVERTISSEMENT

- 4 Sécurité technique
- 6 Installation
- 6 Fonctionnement
- 7 Entretien
- 8 Risque d'incendie et matériaux inflammables
- 8 Four à micro-ondes
- 9 Interférences Radio/TV/Appareil sans fil
- 9 Énoncé de la commission fédérale des communications concernant les interférences des fréquences radio (É.-U. seulement)

9 MISE EN GARDE

- 10 Fonctionnement
- 10 Entretien

11 APERÇU DU PRODUIT

11 Caractéristiques du produit

- 11 Extérieur / Intérieur
- 11 Accessoires

14 FONCTIONNEMENT

14 Panneau de commande de fonctionnement

- 14 Caractéristiques du panneau de commande
- 15 Trucs écoénergétiques

16 Changement des paramètres

- 16 Horloge
- 16 Lampe du four
- 16 Mise en marche et arrêt de la minuterie
- 17 Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)
- 18 Verrouillage des commandes

- 19 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée) (Four inférieur uniquement)

- 19 Temps de cuisson (cuisson minutée)

- 20 Wi-Fi

- 20 Remote Start (Démarrage à distance)

22 Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur

- 22 Avant l'utilisation

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

- 23 Conseils de cuisson

- 25 Niveaux de puissance du four à micro-ondes

- 26 Mode micro-ondes

- 26 Mode +30 secondes

- 26 Mode Décongélation

- 27 Mode de cuisson par capteur

- 29 Mode Cuisson par convection

- 30 Mode Grillage

- 30 Mode Cuisson rapide

- 31 Mode Maïs soufflé

- 32 Mode Réchaud

- 32 Mode Levage du pain

- 33 Mode Cuisson automatique

- 35 Plus de modes (Ramollissement, Fondue, Air Fry, Déshydratation)

39 Fonctionnement du four inférieur

- 39 Avant d'utiliser le four

- 39 Utilisation des grilles du four standards

- 39 Utilisation des grilles coulissantes du four

- 40 InstaView

- 40 Mode Cuisson et rôtissage par convection

- 42 Mode Cuisson

- 43 Guide sur les recommandations pour la cuisson

- 44 Mode Grillage

- 45 Guide sur la cuisson au gril recommandée

- 48 Plus de modes (Plats surgelés)

- 48 Plus de modes (Réchaud)

- 49 Plus de modes (Levage du pain)

- 49 Plus de modes (Favoris)

- 50 Fonction Air Fry

- 52 Guide sur la friture à l'air

- 53 Mode Sonde

- 54 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

- 56 Cuisson à la vapeur
- 57 Mode Cuisson et grillage à la vapeur
- 57 Cuisson à vapeur sous vide
- 58 Guide de cuisson sous vide
- 59 Mode Démarrage à distance
- 59 Mode Sabbat

61 FONCTIONS INTELLIGENTES

61 Application LG ThinQ

- 61 Caractéristiques de l'application LG ThinQ
- 61 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG
- 62 Caractéristiques du module RF
- 62 Avis d'Industrie Canada
- 62 Renseignements relatifs à la réglementation FCC
- 63 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

63 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

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

65 ENTRETIEN

65 Nettoyage

- 65 Conseils généraux de nettoyage
- 65 Extérieur
- 67 EasyClean (four inférieur)
- 69 Autonettoyage (four inférieur)
- 72 Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur
- 72 Nettoyage du tartre dans le fond du four inférieur
- 73 Séchage de l'intérieur du four inférieur

73 Entretien périodique

- 73 Remplacement de la lampe du four

75 DÉPANNAGE

75 FAQ

- 75 Foire aux questions

79 Avant de demander un service d'entretien

- 79 Cuisson
- 81 Pièces et caractéristiques

82 Bruits

83 Wi-Fi

84 GARANTIE LIMITÉE

84 CANADA

84 CONDITIONS

85 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

86 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

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

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

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

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

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

Messages de sécurité

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

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

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

Sécurité technique

- Afin de réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures ou d'une exposition éventuelle à l'énergie des micro-ondes lors de l'utilisation du four à micro-ondes, lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances

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

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four. Le faire peut entraîner des blessures et des dégâts matériels graves. Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Lisez et suivez les **précautions pour éviter une exposition excessive éventuelle aux micro-ondes** qui se trouvent à la **page 4**.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez uniquement l'appareil sur une prise de courant convenablement mise à la terre. Consultez la section **Alimentation électrique**.
- Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, veuillez respecter les instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés (p. ex. pots de verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Avec cet appareil, n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou susceptibles d'émettre des vapeurs, tels que du sulfure ou du chlorure. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- Pour éviter toute électrocution :
 - Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
 - Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau. Éloigner le cordon des surfaces chauffées.
 - Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR À MICRO-ONDES.** Pendant et après l'utilisation ou le nettoyage de l'intérieur, ne touchez pas d'autres matériaux inflammables aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les fenêtres de la porte du four à micro-ondes, la lampe du four, deviennent également chaudes et peuvent provoquer des brûlures si on ne les laisse pas refroidir.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible a été placé dans la cavité pour faciliter la cuisson.
 - N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
 - Enlevez les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
- Dans le cas où un matériau placé à l'intérieur du four prend feu :
 - Gardez la porte du four fermée et éteignez le four.
 - Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en basculant le disjoncteur dans le panneau électrique.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Installation

- Ne laissez jamais personne grimper, s'asseoir, se tenir debout sur la porte ou s'y accrocher. Le contact avec des aliments chauds ou avec le four lui-même peut entraîner des blessures.
- Ne 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.

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 grim pant 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.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher les composants électriques, ce qui pourrait causer un risque de décharge électrique.
- Autre que les accessoires recommandés par le fabricant, n'entrez aucun matériel dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four.
- Si le témoin de panne du mode d'autonettoyage s'allume, ou si le signal sonore retentit, éteignez ou débranchez l'appareil et faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.
- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.

Risque d'incendie et matériaux inflammables

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

Four à micro-ondes

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Pour préserver la sole du four :
 - Ne pas trop chauffer la sole du four.
 - Ne rien cuire directement sur la sole du four ou le plateau tournant en verre. Utiliser un plat pour four à micro-ondes.
- Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé. Ces aliments pourraient ne pas chauffer uniformément et causer des blessures.
- Ne faites pas de friture dans le four.
- Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas de contenants cylindriques.

- Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer le liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.
- Placez les aliments directement sur les plateaux pendant la cuisson, à moins que le four ne vous invite à faire autrement.

Interférences Radio/TV/Appareil sans fil

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

Énoncé de la commission fédérale des communications concernant les interférences des fréquences radio (É.-U. seulement)

- Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle. Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
 - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.
- Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modifications non autorisées apportées à ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

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 :

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.
- 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.

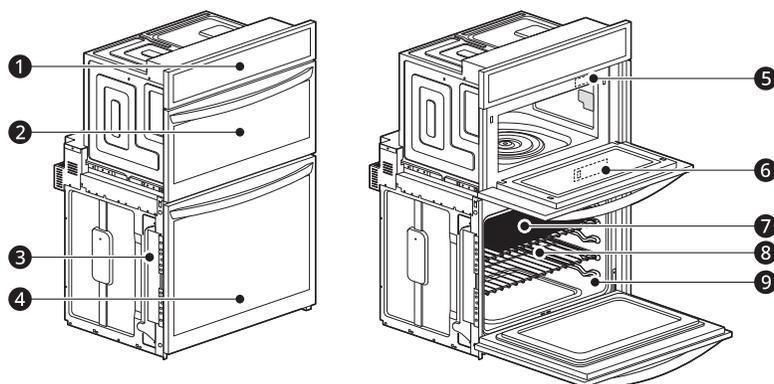
GARDEZ CES CONSIGNES

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

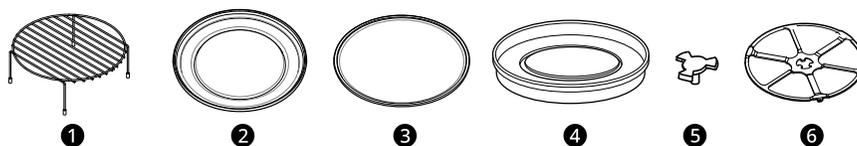


①	Panneau de commande du four	⑥	Réservoir d'alimentation en vapeur
②	Porte du four supérieur	⑦	Plateau de la friteuse à air chaud
③	Cales d'espacement (2)	⑧	Grille Robuste (2)
④	Porte du four inférieur	⑨	Joint
⑤	Étiquette signalétique et plaque d'identification du modèle et du numéro de série	-	

Accessoires

Accessoires pour le four supérieur

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



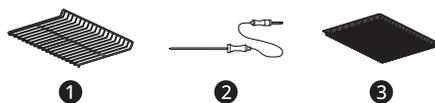
- ① Grille (pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide)
- ② Plateau en métal (pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide)
- ③ Plateau en verre (pour les fonctions de cuisson au four à micro-ondes et de décongélation)
- ④ Poêle Air Fry (pour la fonction Air Fry)
- ⑤ Arbre

12 APERÇU DU PRODUIT

⑥ Anneau rotatif

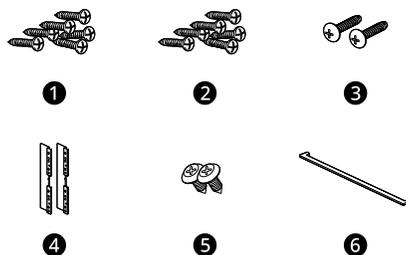
Accessoires pour le four inférieur

Accessoires pour la cuisson



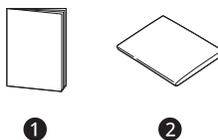
- ① Grille Robuste (2)
- ② Sonde thermique
- ③ Plateau de la friteuse à air chaud

Accessoires pour l'installation



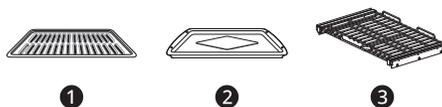
- ① 6 vis à bois 2 x 14 pour la fixation (4 vis pour l'installation et 4 vis supplémentaires)
- ② 6 vis à bois 4 x 24 pour la fixation (pour l'installation encastrée)
- ③ 2 vis autoperceuses 4 x 22 pour le support du couvercle
- ④ 2 supports de couvercle pour l'installation encastrée
- ⑤ 2 vis 4 x 10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

Manuels



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

Accessoires en option (vendus séparément)



- ❶ Grille
- ❷ Lèche-frite
- ❸ Grille coulissante

Comment utiliser les accessoires

				
Micro-ondes Cuisson au capteur, Popcorn, Décongestion, Ramollissement, Fondue	○	△	-	-
Cuisson par convec. Déshydrater, Réchaud, Levage du pain	-	○	△	-
Griller	-	△	○	-
Cuisson rapide Cuisson rapide, Grillage rapide	-	○	-	-
Air Fry	-	-	-	○

○ : Méthode recommandée

△ : Méthode alternative

- : Ne pas utiliser

REMARQUE

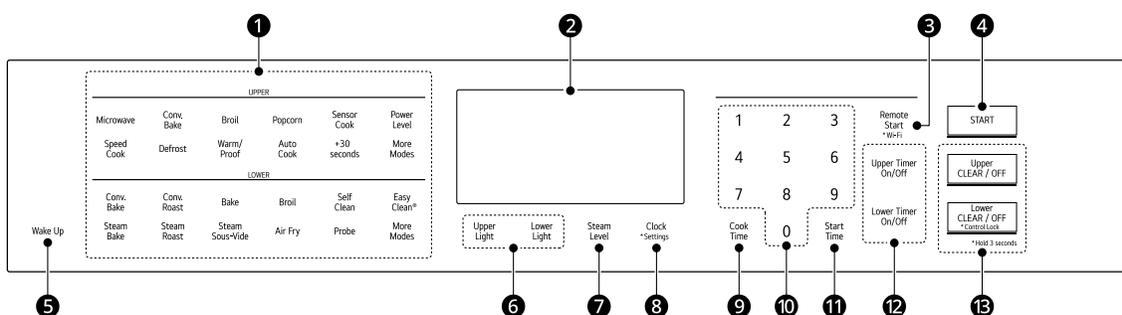
- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1-800-243-0000(1-888-542-2623 au Canada)
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

14 FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande de fonctionnement

Caractéristiques du panneau de commande

**1 Fonctions du four**

- Sélectionnez diverses fonctions du four. Consultez la section **Fonctionnement du four**.

2 Affichage

Le fonctionnement et les réglages du four apparaissent à l'écran.

3 Remote Start / Wi-Fi

- Permet de sélectionner la fonction de démarrage à distance **Remote Start**.
- Maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes pour connecter l'appareil au réseau **Wi-Fi**.

4 START

Permet de démarrer toutes les fonctions des deux fours.

5 Wake Up

Appuyez pour activer l'affichage.

6 Upper / Lower Light

- Permet d'allumer ou d'éteindre les lampes du four inférieur ou supérieur.

7 Steam Level

- Utilisez pour régler le niveau de vapeur de la cuisson.

8 Clock / Settings

- Permet de régler l'heure du jour.
- Maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

9 Cook Time

- Appuyez sur le bouton pour régler la durée de cuisson des aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson réglé est terminé.

10 Pavé numérique

Permet de régler toute fonction nécessitant des chiffres tels que l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée.

11 Start Time

- Appuyez sur le bouton pour régler la cuisson minutée différée. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

12 Upper / Lower Timer On/Off

- Utilisez pour régler ou annuler la minuterie du four inférieur ou supérieur.

13 Upper / Lower CLEAR/OFF

- Utilisez pour arrêter la cuisson ou annuler les réglages du four inférieur ou supérieur.
- Maintenez le bouton **Lower CLEAR/OFF** enfoncé pendant trois secondes pour activer ou désactiver **Control Lock**.

REMARQUE**• Réglage de l'heure, de la minuterie et de la température**

Si vous saisissez un mauvais chiffre, saisissez de nouveau le nombre en entier pour le corriger. Par exemple, si vous avez appuyé sur 1, 0, 3 et 1

pour régler l'horloge à 10 h 30, appuyez sur 1, 0, 3 et 0 pour saisir la bonne heure.

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.

16 FONCTIONNEMENT

Changement des paramètres

Horloge

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

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour régler l'heure. Par exemple, pour que l'horloge affiche « 10:30 », appuyez sur les touches suivantes : **1**, **0**, **3** et **0**.
- 3 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.
- Pour voir l'heure lorsque l'écran affiche d'autres informations, appuyez sur **Clock**.
- Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'écran revient au réglage d'origine.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne de courant. Réglez l'heure de nouveau.

Lampe du four

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Upper Light

Appuyez sur le bouton **Upper Light** pour allumer manuellement la lampe du four supérieur.

Lower Light

Appuyez sur le bouton **Lower Light** pour allumer manuellement la lampe du four inférieur.

REMARQUE

- La lampe inférieure du four ne peut pas être allumée si la fonction **Self Clean** est activée.
- La lumière du four s'éteint automatiquement après **2 minutes et 30 secondes**.

Mise en marche et arrêt de la minuterie

La fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de commencer ou d'arrêter la cuisson.

On peut utiliser la fonction de mise en marche et d'arrêt de la minuterie avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

Par exemple, pour régler cinq minutes :

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

REMARQUE

- Si **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off** n'est pas enfoncé, la minuterie revient à l'heure du jour.

- 4 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affiche à l'écran. Un son se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off**.

REMARQUE

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

Annulation de la minuterie

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

Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)

Maintenez enfoncé le bouton **Clock** pour faire défiler les paramètres du four et les modifier.

Le bouton **Setting** vous permet de :

- régler le mode d'affichage sur l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la fonction de conversion automatique de la convection
- régler la température du four
- sélectionner la langue d'affichage
- activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- régler le volume de l'avertisseur
- changer l'échelle de température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice-versa

Réglage du mode d'affichage de l'heure

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

- 1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que **12** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner une horloge de 12 heures ou sur **2** pour sélectionner une horloge de 24 heures.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Convection à conversion automatique (seulement pour le four inférieur)

Lorsque les modes **Conv. Bake** et **Conv. Roast** sont sélectionnés, la conversion automatique de la convection convertit automatiquement la température de la recette standard que vous avez entrée à une température de convection en soustrayant 25 °F (14 °C). La température convertie automatiquement s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous sélectionnez le mode **Conv. Bake** et que vous entrez 350 °F, l'indication « 325 °F » s'affiche à l'écran après le préchauffage.

La fonction de conversion automatique de la convection est activée par défaut. Pour modifier le réglage, suivez les directives ci-dessous.

- 1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que **CONV** s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **Auto** s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur **1** pour activer ou sur **2** pour désactiver la conversion automatique.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four (seulement pour le four inférieur)

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 le thermostat du four.

- 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.
- 1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que **12** s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que **L-RI** s'affiche à l'écran.

18 FONCTIONNEMENT

- 2** Utilisez les boutons numériques pour saisir le nombre de degrés souhaité pour le réglage de la température du four.
- 3** Ajustez la température en appuyant sur **Clock** à plusieurs reprises pour passer de plus (+) à moins (-) et vice-versa.
- 4** Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures des fonctions de cuisson au gril ni d'autonettoyage. Ce réglage restera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée.

Sélection de la langue d'affichage

Les réglages du four sont affichés en anglais par défaut. Il est cependant possible de choisir le français ou l'espagnol comme langue d'affichage.

- 1** Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que $\square \square$ s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que $\square \square$ s'affiche à l'écran.
- 2** Appuyez sur **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.
- 3** Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage (seulement pour le four inférieur)

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 témoin de l'alarme de préchauffage.

- 1** Maintenez enfoncé **Clock** jusqu'à ce que $\square \square$ s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que $P-E$ s'affiche à l'écran.
- 2** Appuyez sur **1** pour allumer la lumière ou sur **2** pour éteindre la lumière.
- 3** Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

- 1** Maintenez enfoncé **Clock** jusqu'à ce que $\square \square$ s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que $BEEP$ s'affiche à l'écran.
- 2** Appuyez sur **1** pour un volume élevé, **2** pour un volume faible ou **3** pour mettre l'avertisseur en sourdine.
- 3** Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

- 1** Maintenez enfoncé **Clock** jusqu'à ce que $\square \square$ s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que $\square \square$ s'affiche à l'écran.
- 2** Appuyez sur **1** pour °F (Fahrenheit) ou **2** pour °C (Celsius).
- 3** Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Verrouillage des commandes

La fonction Verrouillage des commandes verrouille automatiquement la plupart des commandes du

four et empêche leur activation. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

- 1 Maintenez **Lower CLEAR / OFF** enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 La mélodie de verrouillage retentit, **CONTROL LOCKED** et l'icône de verrouillage  apparaissent à l'écran
- 3 Pour désactiver la fonction Verrouillage des commandes, maintenez enfoncé **Lower CLEAR / OFF** pendant 3 secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et les commandes se déverrouillent.

REMARQUE

- La fonction **Control Lock** verrouille le panneau de contrôle, mais ne verrouille pas la porte du four.

Heure de mise en marche (cuisson minutée différée) (Four inférieur uniquement)

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

⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous utilisez les différentes fonctions de cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut causer un empoisonnement alimentaire.

Réglage de la fonction de cuisson minutée différée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F et régler l'heure de mise en marche de la cuisson

différée à 4 h 30, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

- 1 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les boutons numériques pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start Time**.
- 5 Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur **4, 3** et **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).
- 6 Appuyez sur **START**. Un bref signal sonore retentit, puis l'heure de début s'affiche à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler cette fonction, appuyez sur **Lower CLEAR/OFF** en tout temps.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

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

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **Lower CLEAR/OFF** soit enfoncé.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de cette fonction. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal** et **Favorite Mode (Four**

20 FONCTIONNEMENT

inférieur)/Conv. Bake, Air Fry, Dehydrate (Four supérieur).

Réglage de la fonction de cuisson minutée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

- 1 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
- 2 Réglez la température en appuyant sur **3, 0** et **0**.
- 3 Appuyez sur **Cook Time**. Le mot **Timed** clignote à l'écran. Les indications **Bake**, « 0:00 » et « 300 °F » s'affichent à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **3** et **0** (pour 30 minutes).
 - La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

5 Appuyez sur **START**.

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

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **CLEAR/OFF** soit enfoncé.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour changer le temps de cuisson à 1 heure 30 minutes pendant la cuisson :

- 1 Appuyez sur **Cook Time**.
- 2 Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur **1, 3, 0**.
- 3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

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 Maintenez **Remote Start** enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 Si connecté, l'icône Wi-Fi  s'affiche au bas de l'écran.

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 **Remote Start**. L'icône du Wi-Fi  s'affiche à l'écran.
 - Dans ce mode, les commandes pour les deux fours sont verrouillés.
- 2 Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ.

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 du démarrage à distance 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 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.

22 FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur

Avant l'utilisation

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

- Pour programmer le four, appuyez fermement au centre de chaque bouton. Lorsque vous appuyez correctement sur un bouton, celui-ci émet un signal sonore, et le four est activé. N'appuyez pas sur plusieurs boutons en même temps.
- Ne frappez pas le panneau de commande avec de l'argenterie, des accessoires de cuisson, etc. Des bris pourraient survenir.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Consultez le **Guide des accessoires de cuisson** plus haut pour obtenir plus de renseignements.
- Pour éviter les bris, laissez refroidir les accessoires de cuisson avant de les rincer ou de les immerger dans l'eau. Laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.

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

Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes

Utilisez des accessoires de cuisson allant au micro-ondes.

AVERTISSEMENT

- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser des accessoires de cuisson en plastique, sauf sous étroite surveillance.
- **Verre résistant au four**
 - Verre résistant au four traité pour être utilisé à très haute température pour qu'il puisse résister à la chaleur et aller au micro-ondes.
 - Utilisez des plats, des moules à pain, des moules à tarte, des moules à gâteaux, des tasses à mesurer, des cocottes et des bols sans garnitures métalliques.
 - N'utilisez pas de la verrerie délicate, tels que des gobelets ou des verres à vin, car elle risque d'éclater si elle est chauffée.
- **Porcelaine**
 - Utilisez des bols, des tasses, des assiettes, de la poterie, du grès cérame, de la céramique et des plateaux sans garnitures métalliques. Un grand nombre de contenants faits de ces matériaux peuvent aller au four à micro-ondes, mais il vaut mieux les tester avant de les utiliser.
- **Plastique**
 - **Contenants de stockage de plastique:** Utilisez des contenants en plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour réchauffer rapidement des aliments. Ne les utilisez pas pour cuire des aliments pendant de longues périodes ou à de hauts niveaux de puissance, puisque les aliments chauds vont éventuellement déformer ou faire fondre le plastique.
 - **Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle):** Placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés. Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments.

- **Sacs de cuisson de plastique:** S'ils sont spécialement conçus pour la cuisson, les sacs de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes. N'oubliez pas de perforer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. N'utilisez jamais de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson au four à micro-ondes, puisqu'ils vont fondre et se déchirer.
- **Accessoire de cuisson de plastique pour four à micro-ondes:** Il existe une grande variété de formes et de tailles d'accessoires de cuisson pour four à micro-ondes. Vous pourriez être en mesure d'utiliser de l'équipement que vous possédez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.
- **Papier**
 - Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.
 - Les assiettes et les contenants en carton sont pratiques et sécuritaires à utiliser dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire soient faibles en gras et en humidité. Le papier essuie-tout est également très utile pour emballer des aliments et recouvrir des plaques de cuisson dans lesquelles des aliments gras tels que le bacon sont cuits.
 - Évitez le carton de couleur, car il peut se décolorer. N'utilisez pas de papier recyclé, car certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient produire des arcs électriques ou déclencher un incendie lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.
- **Vaisselle**
 - Ne placez pas de plats avec des motifs peints au four, car la peinture peut contenir du métal qui pourrait provoquer un arc électrique.
- **Papier d'aluminium**
 - Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques.
 - Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles.
 - Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po (2,54 cm) des parois et de la porte du four.
- **Bois**
 - Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes.
 - Les paniers peuvent réagir de la même façon.
- **Contenants hermétiquement fermés**
 - Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés.
 - Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson.
 - Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser.
- **Papier Brun**
 - Évitez d'utiliser des sacs de papier brun.
 - Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.
- **Ustensiles de cuisson défectueux ou ébréchés :**
 - Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut se briser dans le four.
- **Attaches métalliques**
 - Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique.
 - Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

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

- **Contenants métalliques/Décoration métallique**
 - N'utilisez jamais d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés d'une bordure métallique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.
 - Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils rebondissent sur tout objet métallique dans le four et peuvent produire des arcs électriques, un phénomène alarmant qui ressemble à un éclair.

Conseils de cuisson

Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever, remuer, etc. doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si

24 FONCTIONNEMENT

les aliments sont trop cuits (secs), pas assez cuits ou cuits de façon inégale, apportez les ajustements nécessaires avant ou pendant la cuisson pour corriger le problème.

• Aliments trop cuits ou secs

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

• Les aliments ne sont pas assez cuits

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

• La cuisson des aliments n'est pas uniforme

- **Remuer** : Remuez de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.
- **Retourner les aliments** : Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La portion supérieure des aliments épais cuit plus rapidement que la portion inférieure. Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre des aliments.

- **Disposition** : Déposez les portions de viande, de volaille et de poisson les plus épaisses vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles cuisent plus uniformément. Si possible, façonnez les aliments de façon à ce qu'ils soient ronds ou en forme d'anneaux.

• Aliments dotés d'une coquille, d'une peau ou d'une membrane

- **Peau ou membrane** : Percez l'extérieur des aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les blancs d'œuf ou les jaunes d'œuf avant de les faire cuire.
- **Coquille** : Percez ou retirez les coquilles des œufs, des palourdes, des huîtres ou d'autres aliments dotés d'une coquille avant de les faire cuire.

• Vérifier la cuisson

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

• Conseils de décongélation

- Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et la chaleur près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Retirez toute attache métallique.
- Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
- Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- Le temps de décongélation varie selon la forme des aliments et le degré de congélation de ceux-ci.
- Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux pour qu'ils puissent décongeler plus facilement.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Défaites

les aliments en morceaux et retirez-les, au besoin.

- Laissez les aliments reposer après la décongélation. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.
- Lorsque vous utilisez le cycle de décongélation, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
- Faites des entailles dans la peau des aliments congelés comme les saucisses.
- Dépliez les pochettes en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou dans une rôtissoire allant au four à micro-ondes pour recueillir la graisse de cuisson.
- Évaluez toujours le temps de décongélation à la baisse. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les au four supérieur pour poursuivre la décongélation.
- Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivre la décongélation.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.

Niveaux de puissance du four à micro-ondes

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

Niveau de puissance	Utiliser
10 (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir de l'eau • Cuire du bœuf haché • Préparer des bonbons ou des confiseries • Cuire de la volaille entière, des morceaux de volaille, du poisson et des légumes • Cuire des morceaux de viande très tendres
9 (90%)	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer le riz, les pâtes et les légumes
8 (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer rapidement les aliments préparés • Réchauffer les sandwiches
7 (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage • Cuire des gâteaux et du pain • Faire fondre du chocolat
6 (60%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire du veau • Cuire un poisson entier • Cuire les puddings et les crèmes anglaises
5 (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire le jambon, la volaille entière et l'agneau • Cuire les rôtis de bœuf et les pointes de surlonge
4 (40%)	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer
3 (30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des morceaux de viande moins tendres
2 (20%)	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminer le froid des fruits • Ramollir le beurre
1 (10%)	<ul style="list-style-type: none"> • Garder les casseroles et les plats principaux au chaud • Ramollir le beurre et le fromage à la crème

26 FONCTIONNEMENT

Mode micro-ondes

Cuisson à un niveau de puissance élevée

Exemple : Pour une cuisson de 8 minutes, 30 secondes.

- 1 Appuyez sur **Microwave**.
- 2 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **8, 3** et **0**.
- 3 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Cuisson à des niveaux de puissance bas

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

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70 %.

- 1 Appuyez sur **Microwave**.
- 2 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **7, 3** et **0**.
- 3 Réglez le niveau de puissance : Appuyez sur **Power Level** et **7**.
- 4 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Mode +30 secondes

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

- 1 Appuyez sur le bouton lorsque le four est éteint pour démarrer immédiatement la fonction de micro-ondes pendant 30 secondes à puissance élevée.

- 2 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Mode Décongélation

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

- 1 : Mode Viande
- 2 : Mode Volaille
- 3 : Mode Poisson
- 4 : Mode Pain

Réglage de la fonction de décongélation

Exemple : Décongélation de 1,2 lb de viande

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Defrost**.
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner le mode Viande.
- 3 Réglez le poids : Appuyez sur **1** et **2** (pour 1,2 lb).
- 4 Appuyez sur **START** pour commencer à décongeler.
- 5 Lorsque la décongélation est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur **START**, le décompte s'affiche à l'écran. L'avertisseur sonore se fait entendre une fois, à mi-parcours du cycle de décongélation.

- Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, ouvrez la porte du four et retournez la nourriture. Retirez les aliments qui ont été décongelé. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **START** pour terminer le cycle de décongélation.

Tableau de conversion de poids

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

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

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

Menu Décongélation

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids.

Viande (0,1 à 6,0 lb)

- Bœuf: Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger
- Agneau: Côtelettes, rôti
- Porc : Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longes, rôti, saucisses.
- Veau :Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur)
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 15 minutes

Volaille (0,1 à 6,0 lb)

- Volaille : Poulet entier, poulet coupé, poitrine (désossée).
- Poulet de Cornouailles : Entier.
- Dindon : Poitrine.
- Rincez le poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes après la décongélation pour obtenir de meilleurs résultats.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 60 minutes

Poisson (0,1 à 4,0 lb)

- Poisson : Filets, steaks entiers.
- Fruits de mer : Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 10 minutes

Pain (0,1 à 2,0 lb)

- Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.
- Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 1 à 2 minutes

Mode de cuisson par capteur

À propos des fonctionnalités

Cette fonction réchauffe les aliments préférés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il doit continuer à les chauffer.

L'affichage indique le temps de chauffage restant. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson par capteur, suivez les recommandations suivantes.

- Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
- Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

28 FONCTIONNEMENT

- Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) en laissant une ouverture.
- N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur **Upper CLEAR/OFF** durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet un signal sonore et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

L'utilisation de contenants et d'emballages adéquats permet d'assurer de bons résultats de cuisson par capteur.

- Utilisez toujours des contenants allant au micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
- La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant. Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four supérieur sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Réglage de la fonction de cuisson par capteur

Exemple : Pour cuire du riz à l'aide de la cuisson par capteur

- 1 Appuyez sur **Sensor Cook**.
- 2 Appuyez sur **7** pour sélectionner RICE (séchage).
- 3 Appuyez sur **START**.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Menu pour la cuisson avec capteur

Reportez-vous aux renseignements ci-dessous pour les réglages propres à certains éléments de menu et les quantités recommandées.

- **1. Boisson** (1 à 2 tasses)
 - Accessoire de cuisson : Tasse allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : ambiante
 - Instructions : Utilisez une tasse allant au four à micro-ondes sans la couvrir. Après la cuisson, remuez pour terminer de réchauffer.
- **2. Plats mijotés** (10 à 20 oz)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **3. Poulet** (16 à 20 oz)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **4. Pâtes** (½ à 2 tasses)[†]
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée (pâtes précuites)
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **5. Pizza** (1 à 3 pointes)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Il s'agit d'une fonctionnalité de réchauffage pour les restes de pizza. Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes sans la couvrir.
- **6. Assiette d'aliments** (1 portion)
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

- **7. Riz** (½ à 2 tasses)[†]
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée (pâtes précuites)
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **8. Soupe** (1 à 4 tasses)[†]
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : ambiante
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **9. Légumes** (1 à 4 tasses)[†]
 - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - Température des aliments : réfrigérée
 - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Faites attention lorsque vous manipulez le récipient. Une ébullition soudaine différée peut se produire lors du chauffage de boissons au four à micro-ondes. Il faut par conséquent faire attention lors de la manipulation du récipient.

[†] 8 oz (240 ml) par tasse

Mode Cuisson par convection

Pendant la cuisson par convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température de cuisson par convection varie de 100 °F (38 °C) à 450 °F (232 °C). Il est préférable de préchauffer le four lors de la cuisson par convection.

REMARQUE

- Réduisez la température du four de 25 °F par rapport à la température recommandée sur les aliments emballés. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'état des aliments ou des préférences individuelles.

Réglage de la fonction de cuisson par convection

Exemple : 45 minutes à 375 °F (191 °C) avec préchauffage

- 1** Appuyez sur **Conv. Bake**. L'indication « 350 °F » clignote sur l'écran.
- 2** Réglez la température du four : Appuyez sur **3, 7 et 5**.
- 3** Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence et la température du four s'affiche à l'écran. (Ne saisissez pas le temps de cuisson.)
- 4** Lorsque l'avertisseur sonore retentit, placez les aliments dans le four.
- 5** Appuyez sur **Cook Time**.
- 6** Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **4 et 5**.
- 7** Appuyez sur **START**.
- 8** Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Exemple : 30 minutes à 375 °F (191 °C) sans préchauffage

- 1** Appuyez sur **Conv. Bake**. L'indication « 350 °F » clignote sur l'écran.
- 2** Réglez la température du four : Appuyez sur **3, 7 et 5**.
- 3** Appuyez sur **Cook Time**.
- 4** Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **3 et 0**.

30 FONCTIONNEMENT

5 Appuyez sur **START**.

6 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

REMARQUE

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage demandée, l'avertisseur sonore retentit. Le four maintient automatiquement cette température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement lorsque la porte est ouverte. Toutefois, cela ne devrait pas empêcher la cuisson complète des aliments pendant le temps de cuisson normal.

Mode Grillage

Cette fonction permet de rapidement faire brunir les aliments et les rendre croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Réglage de la fonction de grillage

Exemple : Grillage pendant 1 minute, 30 secondes

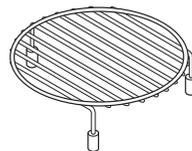
- 1** Appuyez sur **Broil**.
- 2** Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **1**, **3** et **0**.
- 3** Appuyez sur **START**. Le four commencera à chauffer.
- 4** Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille lorsque vous faites griller des aliments dans le four supérieur.



Mode Cuisson rapide

Cette fonction utilise la puissance d'une lampe halogène, des éléments chauffants et du four à micro-ondes simultanément pour permettre une cuisson rapide.

⚠ MISE EN GARDE

- Lorsque vous utilisez cette fonction, gardez à l'esprit que le four, la porte et les plats seront très chauds.
- Des arcs électriques peuvent se produire pendant la cuisson rapide et la cuisson au four à micro-ondes. En cas d'arcs électriques, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** et corrigez le problème.
- N'utilisez pas d'emballages, de contenants ou de sacs de cuisson faits de papier d'aluminium, de plastique, de cire ou de papier lors de la cuisson rapide.

REMARQUE

- Seuls les niveaux de puissance de 10 % à 40 % peuvent être sélectionnés. Chaque niveau de puissance donne une puissance de chauffage et de l'énergie micro-ondes pendant un certain pourcentage du temps.

Réglage de la fonction de cuisson par convection rapide

Utilisez ce mode pour la viande rôtie, le poulet rôti, les légumes rôtis, la pizza congelée, les gâteaux, les tartes et le pain.

Exemple : Cuisson pendant 1 minute, 30 secondes à 40 % de la puissance maximale et à 375 °F

- 1** Appuyez sur **Speed Cook**.

- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner CUISSON PAR CONVECTION RAPIDE.
- 3 Réglez le niveau de puissance : Appuyez sur **4**.
- 4 Réglez la température du four : Appuyez sur **3, 7 et 5**, puis sur **START**.
- 5 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **1, 3 et 0**.
- 6 Appuyez sur **START**.
- 7 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide

Utilisez ce mode pour les steaks, les filets de poulet, le poisson ou les fruits de mer.

Exemple : Cuisson pendant 1 minute, 30 secondes à 20 % de la puissance maximale

- 1 Appuyez sur **Speed Cook**.
- 2 Appuyez sur **2** pour sélectionner GRILLAGE RAPIDE.
- 3 Réglez le niveau de puissance : Appuyez sur **2**.
- 4 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **1, 3 et 0**.
- 5 Appuyez sur **START**.
- 6 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Mode Maïs soufflé

Préparez du maïs soufflé au four à micro-ondes en toute facilité, un sac à la fois.

- Placez un sac (50 à 100 g) de maïs soufflé pour micro-ondes sur une assiette allant au four à micro-ondes, puis placez le tout sur un plateau tournant. Le sac de maïs soufflé doit être à la température de la pièce.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Popcorn**.
- 2 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.
- 3 Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** pour annuler **Popcorn** en tout temps.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs et n'essayez jamais de faire éclater les grains restants.
- Ne préparez pas de maïs soufflé sauf dans un contenant allant au four à micro-ondes ou dans des sachets commerciaux conçus pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- N'essayez jamais de préparer du maïs soufflé dans un sac de papier qui n'est pas fait pour aller au four à micro-ondes.
- Une cuisson excessive pourrait brûler le maïs soufflé et dégager une forte odeur de brûlé.
- Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne réutilisez pas les sacs de maïs soufflé
- Restez attentif pendant que les grains de maïs éclatent. Arrêtez le four lorsque les grains de maïs éclatent toutes les 2 ou 3 secondes seulement.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
- Suivez les directives qui se trouvent sur le sac.

32 FONCTIONNEMENT

REMARQUE

- Lorsque vous préparez du maïs soufflé préemballé, placez le sac sur le plateau de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four à micro-ondes pendant qu'il tourne. Pliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac.



- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- N'utilisez pas la touche **Popcorn** en combinaison avec d'autres fonctions.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Ne réutilisez pas le sac. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas de dispositif pour préparer le maïs soufflé au four à micro-ondes.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez du maïs soufflé.

Mode Réchaud

Cette fonction maintient la température du four à moins de 230 °F. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer les aliments froids. Cette fonction gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson. Après 3 heures, cette fonction de réchaud éteint automatiquement le four.

Réglage du mode Réchaud

- 1 Appuyez sur **Warm / Proof.**
- 2 Appuyez sur **1** pour sélectionner le mode Réchaud.

- 3 Choisissez le niveau de température : Appuyez sur **1** pour faible, **2** pour moyen ou **3** pour élevé.

- Faible : 140 °F à 160 °F (60 °C à 71 °C)
- Moyen : 160 °F à 195 °F (71 °C à 91 °C)
- Élevé : 195 °F à 230 °F (91 °C à 110 °C)

- 4 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.

- 5 Sélectionnez le type : Appuyez sur **1** pour moelleux ou **2** pour croustillant.

- 6 Appuyez sur **START** pour commencer.

- 7 Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler.

REMARQUE

- Cette fonction est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand cette fonction est activée.

Mode Levage du pain

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

Réglage du mode Levage du pain

- 1 Appuyez sur **Warm / Proof.**
- 2 Appuyez sur **2** pour sélectionner le mode Levage du pain.
- 3 Appuyez sur **START** pour commencer.
- 4 Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison.

- Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du pain du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction Réchaud pour garder les aliments au chaud.
- Le levage du pain ne fonctionnera pas si la température du four est trop élevée. Laissez le four refroidir avant de commencer le levage du pain.

Mode Cuisson automatique

Utilisez cette fonction pour chauffer les aliments préparés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance. Cette fonction a des programmes prédéfinis pour 28 catégories d'aliments.

Réglage du mode Cuisson automatique

- 1 Appuyez sur **Auto Cook..**
- 2 Sélectionnez l'aliment : Appuyez sur **1** pour bacon.
- 3 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.
- 4 Réglez le poids ou la quantité : Appuyez sur **1** pour sélectionner 3 ou 4 tranches de bacon.
- 5 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.

Menu de cuisson automatique

Reportez-vous aux renseignements ci-dessous pour les réglages propres à certains éléments de menu et les quantités recommandées.

- **1.Tranches ordinaires de bacon** (3-4 ou 5-6 tranches)
 - **Accessoire de cuisson** : Grille pour la cuisson du bacon ou assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Pour de meilleurs résultats, placez les tranches de bacon sur une grille

pour la cuisson du bacon au four à micro-ondes. Si vous n'avez pas de grille pour la cuisson du bacon, utilisez une assiette tapissée d'essuie-tout.

- **2.Bagels** (1 ou 2-3 bagels)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **3.Pommes de terre cuites** (1, 2, 3 ou 4 pommes de terre de 7 à 9 oz chacune)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- **4.Brownie** (8 po × 8 po, 9 po × 13 po)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Vaporisez d'enduit à cuisson un plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes. Versez la pâte dans le plat à cuisson en l'étendant uniformément. Après la cuisson, laissez reposer pendant quelques minutes.
- **5.Filets de morue** (1 lb)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **6.Saucisses sur bâtonnet** (1 ou 2, 3 ou 4)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **7.Légumes frais** (4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15 ou 16 à 20 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes (4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau; 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau). Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
- **8.Croquettes de poulet congelées** (1 ou 2, 3 ou 4 portions; 3,5 oz/100 g par portion)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.

34 FONCTIONNEMENT

- **9. Ailes de poulet congelées** (1 ou 2, 3 ou 4 portions; 3,5 oz/100 g par portion)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **10. Frites congelées** (1 ou 2, 3 ou 4 portions; 3,5 oz/100 g par portion)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **11. Pizza congelée, croûte ordinaire** (portion individuelle : 6 po; portion régulière : 12 po)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **12. Bretzels mous congelés** (1, 2, 3 ou 4 bretzels)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
- **13. Légumes congelés** (4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15 ou 16 à 20 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes (4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau; 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau). Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
- **14. Pain à l'ail, tranché et congelé** (1 ou 2, 3 ou 4, 5 ou 6 tranches)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **15. Hamburger de 1/2 po d'épaisseur** (2, 3 ou 4, 5 ou 6 galettes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **16. Côtelettes d'agneau de 1/2 po d'épaisseur (6 à 7 oz)** (1, 2, 3 ou 4 côtelettes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
- **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **17. Pain de viande** (9 po x 5 po)
 - **Accessoire de cuisson** : Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Ingrédients** :
28 oz/800 g de viande hachée, un œuf réfrigéré (4 oz/115 g), 1/2 c. à thé/2 g de sel
 - **Instructions** : Placez le mélange de viande dans un plat à cuisson de 9 po x 5 po en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes.
- **18. Nachos** (1 à 3, 4 à 6 portions; 8 nachos par portion)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : ambiante
- **19. Gruau** (1 à 2 portions)
 - **Accessoire de cuisson** : Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Ingrédients** :
1 portion : 1/2 tasse (40 g) d'avoine, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel (facultatif)
2 portions : 1 tasse (80 g) d'avoine, 1 1/2 tasse (345 g) d'eau ou de lait, 1/2 c. à thé de sel (facultatif)
 - **Instructions** : Mélangez l'eau ou le lait, le sel et l'avoine dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **20. Côtelettes de porc de 1/2 po d'épaisseur** (1, 2, 3 ou 4 côtelettes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **21. Quinoa** (1 ou 2 portions copieuses)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Ingrédients** :
1 portion : 1/2 tasse (40 g) de quinoa, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel (facultatif)

- 2 portions : 1 tasse (80 g) de quinoa, 1 ½ tasse (345 g) d'eau ou de lait, ½ c. à thé de sel (facultatif)
- **Instructions** : Mélangez l'eau ou le lait, le sel et le quinoa dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **22. Bifteck de faux-filet de 1 po d'épaisseur (14 à 15 oz)** (1 ou 2 steaks)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
 - **23. Riz** (½ ou 1 tasse)
 - **Accessoire de cuisson** : Grand bol profond allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Ingrédients** :
 - Riz : ½ tasse (96 g), 1 tasse (192 g)
 - Eau : 1 tasse (230 g), 2 tasses (460 g)
 - Sel : Facultatif
 - **Instructions** : Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
 - **24. Darne de saumon de 1 po d'épaisseur** (1, 2, 3 ou 4 darnes)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
 - **25. Saucisse** (1 à 6, 7 à 14 saucisses)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
 - **26. Bifteck de surlonge de 1 po d'épaisseur (18 à 21 oz)** (1 ou 2 steaks)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
 - **27. Filet** (¾, 1 ½ lb)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
 - **Température des aliments** : réfrigérée

- **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.

- **28. Légumes en conserve** (4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15 ou 16 à 20 oz)

- **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre

- **Température des aliments** : ambiante

- **Instructions** : Transvasez les légumes en conserve dans un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de papier recyclé dans le four supérieur. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.
- N'utilisez JAMAIS de produits de papier dans le four à convection.

Plus de modes (Ramollissement, Fondue, Air Fry, Déshydratation)

Le four dispose de 4 modes pré-réglés. Le menu de modes supplémentaires indique le mode suggéré pour divers aliments.

- **1** : Mode Ramollissement
- **2** : Mode Fondue
- **3** : Air Fry
- **4** : Déshydratation

Réglage du mode Ramollissement

Le four utilise une faible puissance pour ramollir des aliments comme le beurre, le fromage à la crème, le glaçage et la crème glacée. Consultez le menu guide suivant.

Exemple : 1 pinte de crème glacée

- 1** Appuyez sur **More Mode**.
- 2** Appuyez sur **1** pour sélectionner le mode Ramollissement.
- 3** Réglez le menu : Appuyez sur **4** pour la crème glacée.

36 FONCTIONNEMENT

4 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.

5 Réglez le poids ou la quantité : Appuyez sur **1** pour sélectionner 1 pinte.

6 Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.

Menu Ramollissement

- **1.Beurre** (½, 1 ou 2 bâtons)
 - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 1/2 bâton, **2** pour 1 bâton ou **3** pour 2 bâtons. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **2. Fromage à la crème** (3, 8 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 3 oz ou **2** pour 8 oz. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **3.Glaçage** (16 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Le glaçage sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **4.Crème glacée** (1 pinte, 1 quart)
 - **Accessoire de cuisson** : Plateau en verre
 - **Température des aliments** : congelée
 - **Instructions** : Retirez le couvercle et la pellicule plastique. Appuyez sur **1** pour 1 pinte ou **2** pour 1 quart. La crème glacée sera assez molle pour facilement former des boules.

Réglage du mode Fondue

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre des aliments comme le beurre, le caramel, le fromage, le chocolat et les guimauves. Consultez le menu guide suivant.

Exemple : 8 oz de chocolat.

1 Appuyez sur **More Mode**.

2 Appuyez sur **2** pour sélectionner le mode Fondue.

3 Réglez le menu : Appuyez sur **4** pour le chocolat.

4 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.

5 Réglez le poids ou la quantité : Appuyez sur **2** pour sélectionner 8 oz.

6 Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.

Menu Fondue

- **1.Beurre** (½, 1 ou 2 bâtons)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 1/2 bâton, **2** pour 1 bâton ou **3** pour 2 bâtons. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **2.Caramel** (4, 8 ou 12 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 4 oz, **2** pour 8 oz ou **3** pour 12 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **3. Fromage** (4, 8, 12 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : réfrigérée
 - **Instructions** : Utilisez des préparations à base de fromage fondu seulement. Coupez le fromage en cubes. Appuyez sur **1** pour 4 oz, **2** pour 8 oz ou **3** pour 12 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **4. Chocolat** (4, 8, 12 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuisson. Appuyez sur **1** pour 4 oz, **2** pour 8 oz ou **3** pour

12 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

- **5. Guimauves** (5 ou 10 oz)
 - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
 - **Température des aliments** : ambiante
 - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 5 oz ou **2** pour 10 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.

Réglage du mode Air Fry

La fonction Air Fry est spécialement conçue pour la friture sans huile. Cette fonction vous permet de sélectionner manuellement la température et le temps de cuisson. Pour faire frire automatiquement à l'air libre des aliments courants, sélectionnez le mode Air Fry sous More Modes. Les températures d'Air Fry sont comprises entre 300 °F et 425 °F.

Exemple : Air Frying pendant 9 minutes 30 secondes à 425 °F

- 1** Appuyez sur **More Mode**.
- 2** Appuyez sur **3** pour sélectionner le mode Air Fry. 400 °F apparaît à l'écran.
- 3** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température du four.
- 4** Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les boutons pour régler le temps de cuisson.
- 5** Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.
- 6** Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler.

Menu Air Fry

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments 1 à 2 fois pendant la cuisson.
- Ustensiles de cuisine : Poêle Air Fry sur la grille du plateau métallique

- **Crevettes fraîches** (6 - 12 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Nuggets de poulet surgelés** (5 - 10 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/14 - 18
- **Tenders de poulet surgelés** (6 - 14 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/20 - 25
- **Ailes de poulet surgelées** (5 - 18 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/21 - 26
- **Churros surgelés** (4 - 8 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 375 °F/10 - 13
- **Frites surgelées** (5 - 10 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Frites faites maison** (6 - 12 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Quartiers de pommes de terre faits maison** (8 - 16 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/20 - 27
- **Légumes mélangés** (6 - 12 oz)
 - Réglez la température/le temps (minutes) : 400 °F/17 - 23

Réglage du mode Déshydratation

Utilisez cette fonction pour sécher les fruits, les légumes et la viande de bœuf afin de créer des en-cas sains et nutritifs sans utiliser de produits chimiques ni de conservateurs. Placez du papier sulfurisé sur le plateau métallique et étalez les aliments en une seule couche. Les températures de déshydratation sont comprises entre 100 °F et 200 °F.

Exemple : Déshydratation pendant 5 heures à 140 °F

- 1** Appuyez sur **More Mode**.
- 2** Appuyez sur **4** pour sélectionner le mode Déshydratation. 160 °F apparaît à l'écran.
- 3** Réglez la température du four : Appuyez sur **1, 4, 0**.

38 FONCTIONNEMENT

- 4** Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **Cook Time** et appuyez sur **5, 0** et **0. HR** apparaît sur le temps affiché.
- 5** Appuyez sur **START**. Le four commence la déshydratation.
- 6** Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** pour annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

Menu Déshydratation

• Bananes

- Préparation : Coupez en tranches de 1/4 po (5 - 6 mm).
- Réglez la température/le temps : 160 °F/5 - 8 hrs
- Utilisation : En-cas, nourriture pour bébés, granola, cookies et pain aux bananes

• Figues

- Préparation : Retirez les tiges et coupez-les en deux.
- Réglez la température/le temps : 160 °F/8 - 9 hrs
- Utilisation : Garnitures, gâteaux, puddings, pain et biscuits

• Kiwi

- Préparation : Pelez et coupez en tranches de 3/8 po (8 à 12 mm).
- Réglez la température/le temps : 160 °F/5 - 8 hrs
- Utilisation : En-cas

• Mangues

- Préparation : Enlevez la peau et coupez en tranches de 3/8 po (6 à 10 mm).
- Réglez la température/le temps : 160 °F/6 - 9 hrs
- Utilisation : En-cas, céréales, produits de boulangerie

• Ananas

- Préparation : Épluchez, évidez et coupez en tranches de 3/8 po (8 à 12 mm).
- Réglez la température/le temps : 160 °F/6 - 9 hrs
- Utilisation : En-cas, produits de boulangerie, granola cuit au four

• Tomates

- Préparation : Lavez et coupez en cercles de 1/4 po (6 mm) d'épaisseur.
- Réglez la température/le temps : 160 °F/6 - 9 hrs
- Utilisation : Soupes, ragoûts, pâte ou sauce

• Champignons

- Préparation : Nettoyez avec une brosse douce ou un chiffon. Ne les lavez pas.
- Réglez la température/le temps : 140 °F/4 - 8 hrs
- Utilisation : Réhydratation pour les soupes, les plats de viande, les omelettes ou les fritures

• Bœuf séché

- Préparation : Coupez la viande en tranches de 1/4 po (5 - 6 mm) d'épaisseur et faites-la mariner pendant 6 - 8 heures au réfrigérateur.
- Réglez la température/le temps : 175 °F/6 - 9 hrs
- Utilisation : En-cas

Fonctionnement du four inférieur

Avant d'utiliser le four

REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Pendant un cycle de cuisson régulier, il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon périodique pendant un cycle de cuisson régulier.
- 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.
- Ne placez pas d'objets plus lourds que 33 lb (15 kg) sur les grilles. Ne placez pas d'objets lourds sur les coins des grilles. Vous risqueriez d'endommager les grilles.

Retrait des grilles

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

Remise en place des grilles

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

Utilisation des grilles coulissantes du four

Les grilles coulissantes en option 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

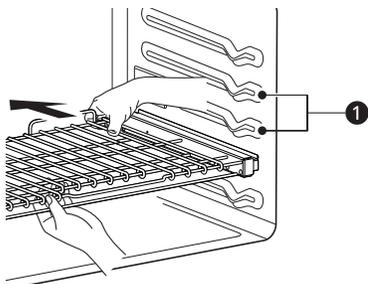
- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.

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.

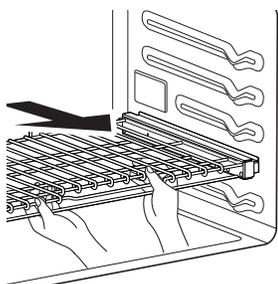
40 FONCTIONNEMENT

- 2** Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



① Directives pour les grilles

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



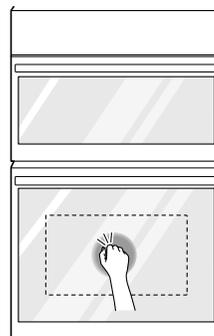
Retrait des grilles coulissantes

- 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.

InstaView

Cette fonctionnalité est offerte sur le four inférieur seulement.

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



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

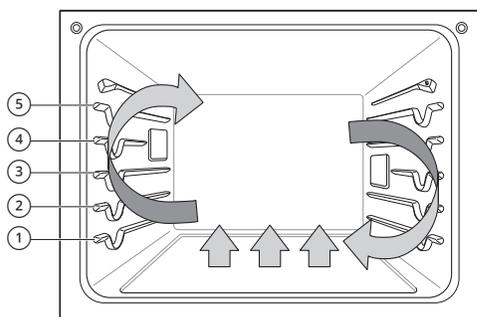
- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe.
- La lampe s'éteint automatiquement après 150 secondes.
- La fonction InstaView est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonction InstaView est désactivée pendant l'autonettoyage, le verrouillage, le mode Sabbat et l'activation initiale (sur certains modèles seulement).
- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonction InstaView pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- Des bruits forts près du four pourraient activer la fonction InstaView.

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



Cuisson par convection

- 1 Appuyez sur **Conv.Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv.Roast** (grillage à la vapeur).
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.
- 4 Appuyez sur **START**. 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** à l'écran pour annuler à tout moment la cuisson par convection et le rôtissage par convection.
- 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 **Conv.Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv.Roast** (grillage à la vapeur).
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Lower CLEAR / 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.

42 FONCTIONNEMENT

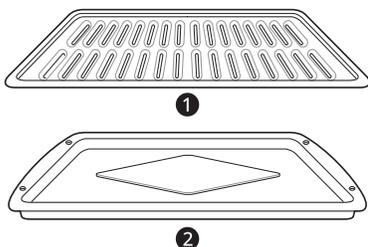
- La cuisson des gâteaux, des biscuits et des muffins est plus réussie si on dispose les aliments sur plusieurs grilles.

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.

REMARQUE

- * Vendus séparément.

⚠ 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.

Mode Cuisson

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

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

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

Réglage de la fonction de cuisson

- 1 Appuyez sur **Bake**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.
- 4 Appuyez sur **START**. 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 **Bake**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Lower CLEAR / 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.

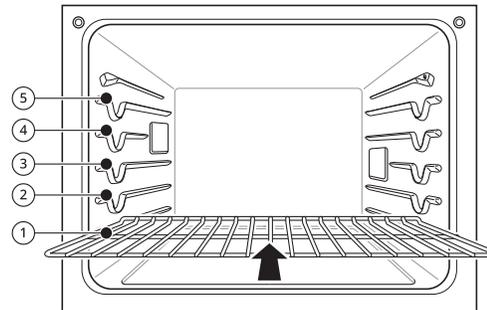
Guide sur les recommandations pour la cuisson

Positionnement des grilles et des plats

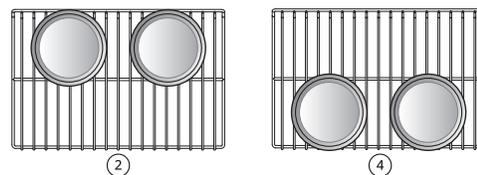
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

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.



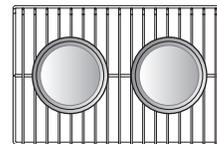
Plusieurs grilles



Grille Robuste (Position ②)

Grille Robuste (Position ④)

Une grille



Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

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

44 FONCTIONNEMENT

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 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 sur le gril de la lèchefrite.
- 2 Appuyez sur **Broil**.
- 3 Appuyez sur **1** pour un grillage complet ou **2** pour un grillage au centre.
- 4 Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour une température faible.
- 5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 6 Appuyez sur **START**.
- 7 Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
- 8 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
- 9 Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF** pour annuler en tout temps ou lorsque 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.

Modification des réglages de grillage

- 1 Appuyez sur **Broil**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **Lower CLEAR / 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.

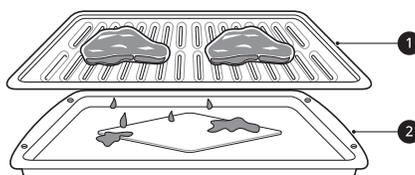
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez TOUJOURS le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
 - Régler la température du grilloir à **LO**.
 - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
 - Régler la température de la fonction de gril 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 gril recommandée**.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

Guide sur la cuisson au gril recommandée

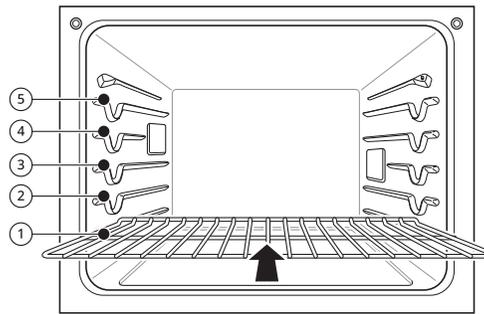
La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au gril.

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



- 1 Gril (vendu séparément)
- 2 Lèchefrite (vendue séparément)

46 FONCTIONNEMENT



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires	
Bœuf haché	1 lb (9 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	⑤	4 - 6	3 - 4	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.	
Steaks de bœuf	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	Saignant	④	6	2 - 3	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Incisez pour extraire la graisse.
		Moyen	④	7	2 - 3	
		Bien cuit	④	8	3 - 4	
	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	Saignant	④	10	4 - 6	
		Moyen	④	12	6 - 8	
		Bien cuit	④	14	8 - 10	
Poulet	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		
Queues de homard	2 - 4 10 à 12 oz chacune	③	12 - 14	Ne les retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au gril et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.	
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	④ ou ⑤	5 - 6	3 - 4	Prenez et tournez les filets avec délicatesse. Si vous le souhaitez, badigeonnez de beurre citronné avant et pendant la cuisson.	

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires	
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	④	5	3 - 5	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé à la maison.	
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur)	④ ou ⑤	7	6 - 8	Dégraissez.	
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	④ ou ⑤	9 - 10	7 - 9		
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz	Moyen	④	6	Dégraissez.	
		Bien cuit	④	8		
	2 côtelettes (1 1/2 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	④	11		9
		Bien cuit	④	13		9 - 11
Darnes de saumon	Deux darnes (1 po d'épaisseur)	④ ou ⑤	8	3 - 4	Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.	
	4 darnes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb	④ ou ⑤	9	4 - 6		

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

REMARQUE

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

Conseils pour la cuisson au 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.

48 FONCTIONNEMENT

- Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes à manche (c.-à-d. où toute la viande autour de l'os a été enlevée), enveloppez les parties dénudées de l'os dans une feuille d'aluminium pour réduire les risques de brûlure.

Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au gril « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.
- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.

Légumes

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

Plus de modes (Plats surgelés)

La fonction de plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

Ce système est conçu pour assurer une performance de cuisson optimale en combinant automatiquement le système de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de plats surgelés. Pour réussir la cuisson d'une pizza congelée, déposez les aliments sur une seule grille placée à la position 4 à 400 °F.

Réglage de la fonction de plats surgelés

- 1 Appuyez sur **More Modes**.
- 2 Appuyez sur **1**.
- 3 Appuyez sur **START** ou sur les chiffres pour saisir la température souhaitée, entre 300 °F et 550 °F.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 5 Appuyez sur **START**.

Modification des réglages des plats surgelés

- 1 Appuyez sur **More Modes**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Annulation de la fonction de plats surgelés

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

Plus de modes (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 Appuyez sur **More Modes**.
- 2 Appuyez sur **2**.
- 3 Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour une température faible.
 - Élevé : 200 °F (93,3 °C)

- À point : 170 °F (76,7 °C)
- Faible : 140 °F (60 °C)

- 4** Appuyez sur **START**. Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Annulation de la fonction Réchaud

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

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

Plus de modes (Levage du pain)

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

Réglage du mode Levage du pain

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur **3**.
- 3** Appuyez sur les chiffres pour régler les paramètres de l'heure.
- 4** Appuyez sur **START**. Le temps de levage restant s'affiche à l'écran.

REMARQUE

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

Annulation de la fonction de levage du pain

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

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.)

Plus de modes (Favoris)

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.

Créer une recette préférée

- 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, Réchauffage et Levage du pain.

- 1** Appuyez sur **More Modes**.
- 2** Appuyez sur **4**.

50 FONCTIONNEMENT

- 3** Appuyez plusieurs fois sur **More Modes** pour sélectionner la recette désirée.

Recette	Température par défaut (°F) (peut être modifiée et rappelée)	Mode de cuisson
1. Pain	375	Bake
2. Viande	325	Conv.Roast
3. Poulet	350	Conv.Roast

- 4** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- Seule la température sélectionnée est enregistrée. Le temps de cuisson n'est pas enregistré.
 - Si la température du four est modifiée, la nouvelle température est enregistrée.
- 5** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 6** Appuyez sur **START**. Lorsque le four a atteint la température désirée, vous verrez **PREHEATING** s'afficher à l'écran.

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.

Fonction Air Fry

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la fonction Air Fry.

Le mode Air Fry du four inférieur peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 300 °F (150 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 400 °F (205 °C).

La fonction Air Fry est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Réglage du mode Air Fry

- 1** Appuyez sur **Air Fry**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
- 4** Appuyez sur **START**.
- 5** Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

- 1** Appuyez sur **Air Fry**.
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

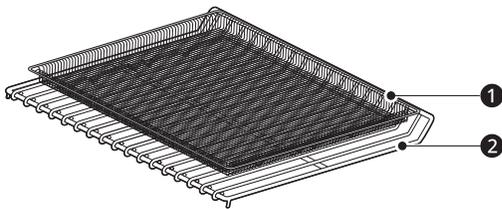
Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry, aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Le mode Air Fry ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

Conseils relatifs à la fonction Air Fry

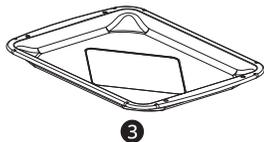
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry fourni.
 - La section en filet du plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



① Plateau de la friteuse à air chaud

② Grille Robuste

- Si vous ne possédez pas le plateau de la friteuse à air chaud, placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium.



③ Lèchefrite

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts, qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.

- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

Recommandations pour faire frire à l'air chaud des aliments riches en gras

En mode Air Fry, les aliments riches en gras produisent de la fumée. Pour des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air chaud des aliments riches en gras tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.
- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.

52 FONCTIONNEMENT

- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (EasyClean ou autonettoyage) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction Air Fry et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry.

Guide sur la friture à l'air

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position ② pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

† Lorsqu'ils sont frits à l'air, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	20	425	③	15 - 25	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	35	400	③	18 - 28	-
Frites de patate douce surgelées	25	400	③	15 - 25	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	50	425	③	18 - 28	-
Pommes de terre rissolées surgelées	40	425	③	18 - 28	-
POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison					
Frites maison (10 x 10 mm)	25	425	③	20 - 30	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement trois cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre faits maison	60	425	③	30 - 40	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	400	③	15 - 25	-

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Lanières de poulet surgelées	35	400	③	25 - 35	-
Ailes de poulet surgelées avec os	50	400	③	25 - 35	-
POULET – Frais, avec la peau					
Ailes de poulet fraîches [†]	40	450	③	25 - 35	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons de poulet frais [†]	70	450	③	30 - 40	
Cuisses	40	450	③	25 - 35	
Poitrines	40	450	③	25 - 35	
AUTRE					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	20	400	③	15 - 25	-
Rouleaux de printemps surgelés (0,7 oz chacun)	45	400	③	15 - 25	-
Saucisses fines (2,5 oz chacune, 0,8 po de diamètre)	90	400	③	15 - 25	-
Crevettes à la noix de coco surgelées	25	400	③	15 - 25	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles frais en demi-coquille (35,3 oz)	35	400	③	15 - 25	Faites fondre quatre cuillères à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 cuillère à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes fraîches	50	400	③	15 - 25	-
Légumes mélangés	35	425	③	13 - 23	Badigeonnez ou vaporisez légèrement quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.

Mode Sonde

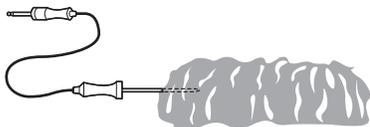
La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Débranchez et enlevez toujours la sonde thermique du four avant d'en sortir les aliments. Avant l'utilisation, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou dans la partie 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 thermique peut être utilisée pour les modes **Conv.Bake**, **Conv.Roast**, **Bake**, **Steam Bake** et **Steam Roast**.

54 FONCTIONNEMENT

- 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 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four. L'icône de sonde apparaît à l'écran.

Icône de sonde	
----------------	--

- 3 Appuyez sur **Probe**.
- 4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
 - La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée

à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).

- 5 Appuyez sur **START**.

- 6 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 **Probe**.
- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- 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 EasyClean 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.

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

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	-
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Rôtis	145 °F (63 °C)	Saignant : 120 °F (49 °C) Mi-saignant : 135 °F (57 °C) À point : 140 °F (60 °C) À point bien cuit : 150 °F (66 °C) Bien cuit : 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	-
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seule ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 165 °F (74 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	-
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	-
	Plats mijotés		

56 FONCTIONNEMENT

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (62,8 °C)	-
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		

Cuisson à la vapeur

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

Le four offre trois méthodes de cuisson à la vapeur : **Steam Bake**, **Steam Roast** et **Steam Sous Vide**.

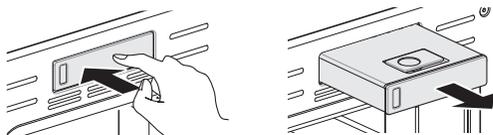
⚠ MISE EN GARDE

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

Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

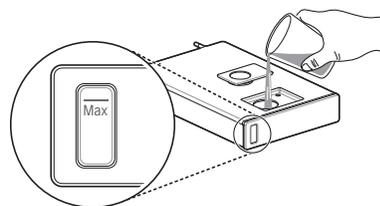
Le réservoir d'alimentation en vapeur est situé au-dessus de la cavité du four.

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

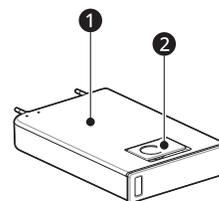


- 2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.
- 3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.

- 4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie. En raison de l'accumulation de tartre, l'eau dure peut obstruer le générateur de vapeur plus rapidement.



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



- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Couvercle de remplissage

⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir d'alimentation en vapeur et le couvercle de remplissage sont fermés avant de remettre le réservoir dans le four.
- N'utilisez que de l'eau potable.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.

- N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.
- Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
- N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
- Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez le réservoir chaud.

6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à le maintenir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.

7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mode Cuisson et grillage à la vapeur

Le mode Cuisson et grillage 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 à la vapeur

- 1** Appuyez sur **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).
- 2** Appuyez plusieurs fois sur **Steam Level** pour sélectionner la température et le niveau de vapeur désirés : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
- 3** Appuyez sur **START** pour saisir la température désirée.
- 4** Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start**

Time pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.

5 Appuyez sur **START**.

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

REMARQUE

- Une fois la cuisson à la vapeur commencée, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.
- Avant de démarrer le mode Cuisson 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 **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).
- 2** Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
- 3** Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

Cuisson à vapeur sous vide

La cuisson à vapeur 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

58 FONCTIONNEMENT

volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets.

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

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

Avantages de la cuisson sous vide

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

- **Méthode plus saine**

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

- **Méthode sécuritaire et pratique**

Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.

- **Texture croustillante et moelleuse**

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

Réglage du mode Cuisson sous vide

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.

- 2 Placez la grille robuste à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.

- 3 Appuyez sur **Steam Sous Vide**.

- 4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- 5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.

- 6 Appuyez sur **START**.

- 7 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 **Steam Sous Vide**.

- 2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- 3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

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 (oz)	Temp. (°F)	Durée		
			Min.	Cible	Max.
Bifteck (Mi-saignant)	1 po d'épaisseur 14,1-17,6 oz	135	-	2,5 h	3 h
Poulet Poitrine	4,2-5,3 oz	149	-	2,5 h	3 h
Saumon	1 po d'épaisseur 7 oz	140	-	2 h	2,5 h
Asperges	2,8 oz / 6 5,6 oz / 12	185	20 min	30 min	45 min

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

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.

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 **Remote Start**.
- 3 Lorsque **Remote Start Ready** apparaît à l'écran, vous pouvez utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance.
- 4 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 l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour connecter à nouveau le produit.
- Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est habituellement utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Lorsque le mode Sabbat est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé. En mode Sabbat, toutes les boutons de fonction sont désactivées. 5b s'affichera à l'écran.

- 1 Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
- 2 Appuyez sur **Bake**.
- 3 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

60 FONCTIONNEMENT

4 Appuyez sur **START**.

5 Maintenez la touche **Settings** enfoncée pendant 3 secondes. **5b** s'affiche à l'écran lorsque le mode Sabbath est activé.

5b

6 Pour annuler le mode Sabbath, maintenez enfoncée la touche **Settings** pendant trois secondes.

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 Sabbath, 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 Sabbath, mais le four sera éteint.
- Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'activer le mode Sabbath.

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

- **Mises à niveau du produit**
 - Sur les modèles dotés de la fonction pour électroménagers **LG UP**, découvrez de nouvelles fonctionnalités en mettant le produit à niveau avec l'application **LG ThinQ**.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
 - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.
- **Paramètres**
 - Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l'application.
- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Mise à jour du micrologiciel**
 - Gardez l'appareil à jour.

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.



REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône  est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou 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.

62 FONCTIONS INTELLIGENTES

REMARQUE

- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, appuyez sur la touche **Wi-Fi** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 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 relatifs à la réglementation FCC

L'avis suivant se rapporte au module de transmetteur se trouvant dans le produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 et à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise électrique reliée à un circuit électrique différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil est conforme à la partie 15 et à la partie 18 du règlement de la FCC Le

fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

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

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

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

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

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**.

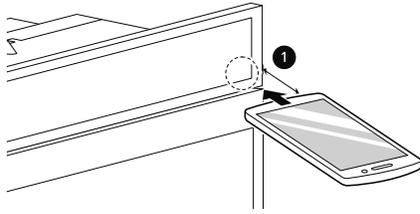
Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

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 la touche **START** pendant 3 secondes.
 - Si l'affichage a été verrouillé, vous devez désactiver le verrouillage, puis le réactiver.
- 2** Tenez le microphone de votre téléphone devant le panneau de commande, comme il est montré ci-dessous.

64 FONCTIONS INTELLIGENTES



❶ Max. : 3/8 po (10 mm)

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

REMARQUE

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

ENTRETIEN

Nettoyage

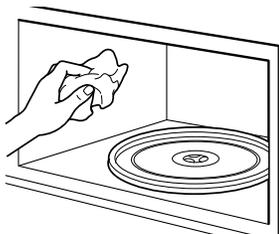
Conseils généraux de nettoyage

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

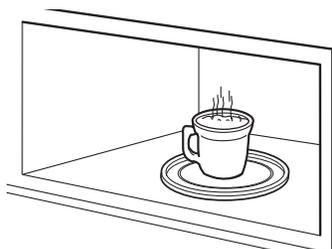
Nettoyage de l'intérieur du four supérieur

Lavez souvent l'intérieur du four à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif. Gardez propres les endroits où la porte et le cadre du four se touchent lorsque la porte est fermée.

Essuyez bien à l'aide d'un chiffon propre. Au fil du temps, des taches peuvent apparaître sur les surfaces en raison des éclaboussures de particules d'aliments pendant la cuisson. Ceci est normal.



Pour aider à nettoyer les saletés tenaces, faites bouillir une tasse d'eau au four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur ramollira ces saletés. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, faites bouillir une tasse d'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.



Extérieur

Panneau de commande

Pour éviter d'activer le panneau de commande pendant le nettoyage, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyeur à vitres. Nettoyez les parties plus souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Motifs peints et garniture décorative

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

REMARQUE

- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.

66 ENTRETIEN

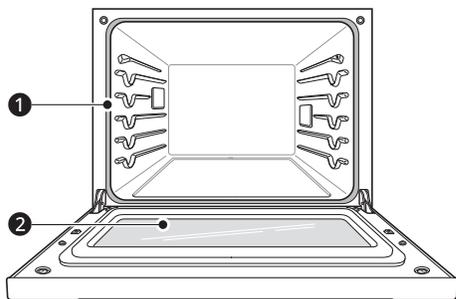
REMARQUE

- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Porte du four

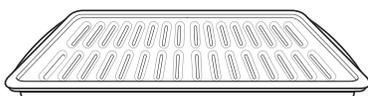
⚠ MISE EN GARDE

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



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

Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril souillé dans l'appareil.
- Ne nettoyez pas la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyant alors qu'il est chaud et couvrez-le avec des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèchefrite permet d'enlever les aliments brûlés.
- La lèchefrite et le gril peuvent être nettoyés avec un nettoyant à four commercial ou dans le lave-vaisselle.

Grilles du four

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

- 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.

Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyants pour le four.

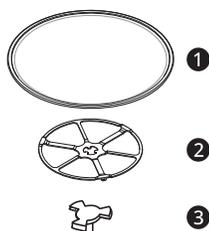
N'essuyez JAMAIS une surface de porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide; cela pourrait causer des écailllements ou des craquelures. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés une fois que le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut laisser des taches ternes permanentes. Utilisez uniquement des nettoyants

sans abrasif ou un tampon à récurer antirayures pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau en verre et anneau rotatif

Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau rotatif, utilisez une eau légèrement savonneuse.

Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer.



- ❶ Plateau en verre
- ❷ Anneau rotatif
- ❸ Arbre

REMARQUE

- Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lave-vaisselle.

EasyClean (four inférieur)

La technologie de finition en émail **EasyClean** de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. La fonction **EasyClean** tire parti de la nouvelle finition en émail de LG 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 **EasyClean** 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 LG 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 **EasyClean** plutôt que la fonction d'autonettoyage.

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.

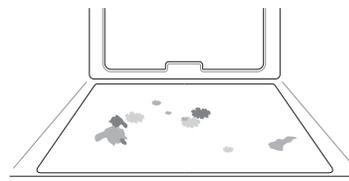
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean** pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

Avantages de la fonction EasyClean

- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **EasyClean** 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 EasyClean

- 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

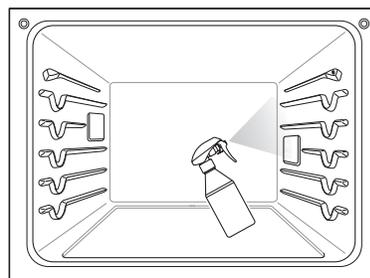
- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

Guide d'instruction de la fonction EasyClean

68 ENTRETIEN

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **EasyClean**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **EasyClean** 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 **EasyClean**.
- 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 **EasyClean** 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 **EasyClean** est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.



- 5** Vaporisez ou versez l'eau restante (8 oz or 240 ml) dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renforcements de la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

- Si vous nettoyez plusieurs fours, utilisez une bouteille d'eau entière pour nettoyer chaque four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte, sans quoi de l'eau coulera sur le plancher.

- 1** Enlevez les grilles et les accessoires du four.

- 2** Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



- Suggestions de grattoirs en plastique :
 - Spatule en plastique rigide
 - Racloir en plastique
 - Grattoir à peinture en plastique
 - Vieille carte de crédit

- 3** Remplissez d'eau un flacon pulvérisateur (10 oz ou 300 ml), puis pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

- 4** Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins du four.

- 6** Fermez la porte du four, appuyez sur **EasyClean**.

- 7** Appuyez sur **START**.

⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle **EasyClean** terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle **EasyClean**, 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.

- 8** Un signal sonore retentira à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur **Fin du nettoyage** à l'écran pour mettre fin au cycle EasyClean et à la tonalité.

- 9** 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.

- 10** Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle **EasyClean** 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.

- 11** 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.

- 12** 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 **EasyClean**, 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 **EasyClean**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.

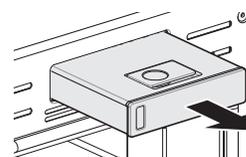
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **EasyClean** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé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

Autonettoyage (four inférieur)

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.

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel. Enlevez le réservoir d'eau, 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.
 - Si vous ne retirez pas du four le réservoir d'eau, un signal sonore se fera entendre et le cycle d'autonettoyage **Self Clean** ne démarrera pas.



- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.

70 ENTRETIEN

- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

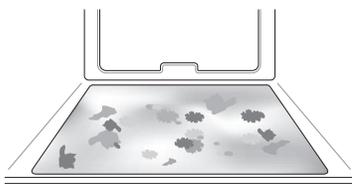
REMARQUE

- 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.
- 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 **Lock Out** 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 Appuyez sur **Autonettoyage**.
Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale.
- 3 Appuyez plusieurs fois sur **Self Clean** pour régler l'heure.
- 4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée.
Appuyez sur les chiffres pour régler les paramètres de l'heure.
- 5 Appuyez sur **START**. Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.

⚠ MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle de **Self Clean** en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur **Arrêt** à l'écran.

72 ENTRETIEN

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 de cadenas  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. Essayez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

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

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de génération de vapeur, le réservoir d'alimentation en vapeur doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'alimentation en vapeur après chaque utilisation.
- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.

- Si le réservoir d'alimentation en vapeur ne glisse pas aussi facilement qu'il le devrait, nettoyez le fond du réservoir.



Tartre d'eau dure

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

Nettoyage du tartre dans le fond du four inférieur

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

Détartrage

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

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

Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

Réglage du détartrage

- 1 Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 50:1 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 supérieur, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

- 3 Appuyez sur **More Modes**, puis sur 5. Appuyez sur **START**.
- 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 inférieur

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

Réglage du séchage

- 1 Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est vide.
- 2 Appuyez sur **More Modes**, puis sur 6.
- 3 Appuyez sur **START** pour démarrer le séchage. Le temps restant apparaît sur l'affichage.

Entretien périodique

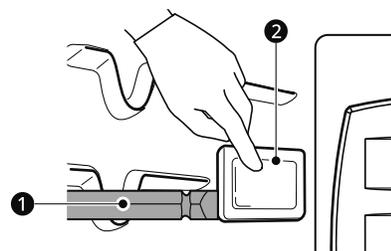
Remplacement de la lampe du four

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

⚠ AVERTISSEMENT

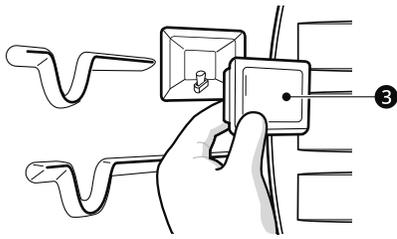
- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque 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.

74 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.

DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Four supérieur

- Q :** **Puis-je utiliser une grille dans mon four supérieur pour réchauffer ou cuisiner des aliments sur deux niveaux en même temps?**
- R : Utilisez seulement la grille fournie avec votre four supérieur. L'utilisation de toute autre grille peut nuire à la cuisson ou causer des arcs électriques et endommager votre four.
- Q :** **Le four supérieur sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide?**
- R : Oui. Ne faites jamais fonctionner le four s'il est vide ou si le plateau en verre a été retiré.
- Q :** **Les micro-ondes traversent-elle la grille dans la fenêtre de la porte?**
- R : Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.
- Q :** **Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?**
- R : Cette lumière provient de la lampe qui se trouve entre la cavité et la paroi extérieure du four supérieur.
- Q :** **Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le four supérieur fonctionne?**
- R : Les cliquetis proviennent du commutateur mécanique qui active et désactive le magnétron du four à micro-ondes.
Le bourdonnement et les cliquetis sont produits lors de l'activation et de la désactivation du commutateur mécanique du magnétron au moment de changer la puissance. La variation de la vitesse du ventilateur est causée par des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.
- Q :** **Une cuisson de trop longue durée peut-elle endommager mon four supérieur?**
- R : Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer, ce qui endommage l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester près du four pendant la cuisson.
- Q :** **Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes?**
- R : Le temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire uniformément pendant quelques minutes après le cycle de cuisson au four à micro-ondes. La durée de repos dépend de la densité des aliments.
- Q :** **Pourquoi faut-il plus de temps pour cuire des aliments conservés au réfrigérateur?**
- R : Tout comme la cuisson classique, la cuisson au four à micro-ondes dépend de la température initiale des aliments puisqu'elle affecte la durée totale de cuisson. Vous avez besoin de plus de temps pour cuire les aliments qui sortent du réfrigérateur que pour cuire les aliments à température ambiante.
- Q :** **Puis-je utiliser des poêles en métal ou en aluminium dans mon four supérieur?**
- R : Les types de métaux pouvant être utilisés comprennent du papier d'aluminium pour le blindage (utilisez de petits morceaux plats) et des plateaux en papier d'aluminium peu profond (si le plateau a une profondeur de $\frac{3}{4}$ po et est rempli de nourriture pour absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.

76 DÉPANNAGE

Q : La porte de mon four supérieur semble parfois ondulée. Est-ce normal?

R : Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.

Q : Pourquoi le plateau en verre ne bouge-t-il pas?

R : Le plateau doit être du bon côté et déposé fermement sur le moyeu central. Le support ne fonctionne pas correctement. Remplacez le plateau en verre et redémarrez le four. Cuisiner alors que le plateau en verre a été retiré peut donner de mauvais résultats.

Q : Pourquoi le plat devient-il chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes? Je pensais que cela ne devait pas se produire.

R : Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments après la cuisson.

Q : Qu'est-ce que le temps de repos?

R : Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.

Q : Puis-je faire éclater du maïs dans le four supérieur? Comment obtenir les meilleurs résultats?

R : Oui. Le bouton Popcorn (maïs soufflé) vous permet de préparer des sacs de maïs soufflé en emballage commercial allant au four à micro-ondes. Veuillez suivre les directives du fabricant. Ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.

Q : Pourquoi de la vapeur sort-elle de la grille de ventilation?

R : Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four supérieur a été conçu pour évacuer la vapeur par l'évent supérieur.

Four inférieur

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

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

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

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

Q : Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

R : Cela signifie que le produit vient d'être branché, ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour que l'heure ne clignote plus, appuyez sur n'importe quel bouton et réinitialisez l'horloge si nécessaire.

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

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

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 : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

R : Assurez-vous que l'appareil n'est pas en mode de **Control Lock**. L'icône de cadenas  s'affiche à l'écran si la fonction de **Control Lock** est activée. Pour désactiver la fonction de **Control Lock**, consultez la section **Fonction verrouillage des commandes**. 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 EasyClean. Que puis-je faire?

R : Le cycle **EasyClean** 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 **EasyClean**, vous devez frotter votre appareil.

Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle EasyClean, mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?

R : La fonction **EasyClean** 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 **EasyClean** 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?

78 DÉPANNAGE

- 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 **EasyClean** en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.
- Q : La fonction EasyClean 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 nettoyage?**
- 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 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction EasyClean?**
- 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 EasyClean 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 **EasyClean**, 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 EasyClean?**
- R : La fonction **EasyClean** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **EasyClean** 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 **EasyClean** de votre manuel d'utilisation.
- Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle EasyClean?**
- 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.
- Q : Comment puis-je assurer la sécurité de mes enfants près de l'appareil?**
- R : Les enfants doivent être surveillés lorsque l'appareil est en fonction et après son utilisation, jusqu'à ce que les surfaces aient refroidi. Vous pouvez aussi utiliser la fonction de verrouillage **Control Lock** pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four. La fonction de verrouillage **Control Lock** désactive la plupart des boutons du panneau de contrôle. Pour plus de détails, consultez la section **Fonction verrouillage des commandes** de votre manuel d'utilisation.

Avant de demander un service d'entretien

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
Il y a formation d'arcs ou d'étincelles.	Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. <ul style="list-style-type: none"> En cas de doute, testez les accessoires de cuisson avant de les utiliser.
	Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. <ul style="list-style-type: none"> Placez les aliments dans le four.
La cuisson des aliments n'est pas uniforme. Les aliments sont trop cuits. Les aliments ne sont pas assez cuits. La décongélation n'est pas adéquate.	Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. <ul style="list-style-type: none"> Consultez les Conseils de cuisson dans la section Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas.	La porte du four n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
Le four ne fonctionne pas.	La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l'évent du four.	La cuisson d'aliments très humides produit de la vapeur. <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n'a pas été fait. <ul style="list-style-type: none"> Contactez votre électricien pour obtenir de l'aide.
	Coupure de courant. <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au grill.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. <ul style="list-style-type: none"> Suivez les directives fournies à la section Modification des réglages.

80 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.	La viande est trop proche de l'élément. <ul style="list-style-type: none"> Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.
	La viande est mal préparée. <ul style="list-style-type: none"> Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas. <ul style="list-style-type: none"> Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.
	Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive. <ul style="list-style-type: none"> Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. <ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	Le capteur du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
Les aliments ne grillent pas bien.	Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode Broil.
	La grille n'est pas à la bonne position. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une lèchefrite et une grille.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. <ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> Consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).	<p>Saleté excessive.</p> <ul style="list-style-type: none"> Désactivez la fonction d'autonettoyage Self Clean. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage Self Clean soit annulé. Essayez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	<p>Ceci est normal dans le cas d'un four neuf.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage Self Clean d'au moins 3 heures. Consultez la section Autonettoyage.
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'événement du four.	<p>Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
	<p>Une trop grande quantité d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la fenêtre.</p> <ul style="list-style-type: none"> N'utilisez pas une trop grande quantité d'eau lorsque vous nettoyez la fenêtre.
La fonction de cuisson à la vapeur du four ne se met pas en marche (sur certains modèles).	<p>Mauvais assemblage</p> <ul style="list-style-type: none"> Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	<p>Le drain du réservoir d'eau peut être obstrué par du tartre d'eau dure.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur (sur certains modèles).	<p>Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'eau est transférée au fond du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four (sur certains modèles).	<p>L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'eau peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement (sur certains modèles).	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	<p>La commande électronique a détecté une défaillance.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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"> [Cas 1] Code : F-9 Cause : Le four ne chauffe pas (four supérieur). [Cas 2] Code : F-19 Cause : Le four ne chauffe pas (four inférieur).

82 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles et solutions
 s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	<p>La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<p>L'ampoule doit être remplacée, ou l'ampoule n'est pas vissée assez serrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> Remplacez l'ampoule ou resserrez-la suffisamment. Consultez la section « Remplacement de la lampe du four » de ce manuel d'utilisation.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.	<p>Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<p>La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laissez l'appareil refroidir et réinitialisez les commandes.
	<p>Les commandes du four sont mal réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « Autonettoyage ».
	<p>Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la porte du four est ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	<p>Le four est trop chaud.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
	<p>Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.</p> <ul style="list-style-type: none"> À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	<p>Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « Autonettoyage ».
	<p>Le four est très sale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'être nettoyés à nouveau ou d'un nettoyage plus en profondeur.
Le ventilateur de convection s'arrête (sur certains modèles).	<p>Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas en panne et cela fait partie de son fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote (sur certains modèles)	<p>Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche Horloge et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Les grilles du four sont difficiles à enlever et à remettre (sur certains modèles).	<p>Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec la fonction d'autonettoyage.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.

Bruits

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

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit du ventilateur	<p>Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.

Wi-Fi

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

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

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

Si votre **four électrique** de LG (« Produit ») est défectueux en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada inc. (« LGECI »), à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valide uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, comme déterminé à la seule discrétion de LGECI.

Période De Garantie	Portée de la garantie	GESTION DU SERVICE
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.	Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)	LG fournira sans frais la main-d'œuvre et le service à domicile pour remplacer les pièces défectueuses.
Dix (10) ans après la date d'achat original de l'appareil.	Onduleur du magnétron seulement	

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remis à neuf.
- 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 LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. 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 LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- 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.
- La couverture pour réparations à domicile, pour les produits sous garantie, sera fournie si le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (CSA) le plus près, comme déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, comme déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre produit, à vos frais, au centre de service (CSA) pour réparation sous garantie.

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 1 888 542-2623 (7 h à minuit, à l'année) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu.

Ou visitez notre site Web au <http://www.lg.com>

86 GARANTIE LIMITÉE

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

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

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

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, 20, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



88 AIDE-MÉMOIRE







90 AIDE-MÉMOIRE







LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit www.lg.com or call:

1-800-243-0000

U.S.A.

1-888-542-2623

CANADA

Register your product Online!

www.lg.com