

ENGLISH

FRANÇAIS



OWNER'S MANUAL
ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

SKSCV3002S



MFL51224539_07

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2021 - 2023 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

- 12 Parts
- 13 Accessories

14 OPERATION

- 14 Control Panel Overview
- 15 Getting Started
- 15 Changing Oven Settings
 - 15 Settings
 - 15 Microwave Quick Start
 - 16 Lockout
 - 16 Date & Time
 - 16 Clock Themes
 - 16 Sabbath Mode
 - 17 Wi-Fi
 - 17 Remote Start
 - 17 Brightness
 - 17 Display
 - 17 Convection Auto Conversion
 - 18 Language Selection
 - 18 Volume
 - 18 Preheat Alarm Light
 - 18 Temperature Adjustment
 - 18 Temperature Units
 - 19 Smart Diagnosis™
 - 19 Program Update
 - 19 Demo Mode
 - 19 Factory Data Reset
 - 19 Open Source License
 - 19 Oven Cooling
 - 20 Timer
- 21 Using the Upper Oven
 - 21 Before Using the Upper Oven
 - 21 Upper Oven Light
 - 21 Microwave Cookware Guide
 - 22 Microwave Cooking Tips
 - 23 Microwave Power Levels
 - 24 +30 seconds
 - 24 Defrost
 - 26 Sensor Operation
 - 27 Using Sensor Cook
 - 28 Convection Bake
 - 28 Broil
 - 29 Speed Cook
 - 29 Auto Cook
 - 33 Soften
 - 34 Melt
 - 35 Warm
 - 35 Proof
 - 35 Popcorn

- 36 Using the Lower Oven
 - 36 Before Using the Oven
 - 36 Lower Oven Light
 - 36 Removing and Replacing Standard Oven Racks
 - 37 Rack and Pan Placement
 - 37 Oven Vent
 - 37 Using Gliding Oven Racks
 - 38 Bake
 - 39 Convection Modes
 - 40 RapidHeat Roast+
 - 41 Broil
 - 42 Recommended Broiling Guide
 - 44 Warm
 - 45 Proof
 - 45 Probe
 - 48 My Recipes
 - 48 Auto Cook
 - 49 Auto Cook Guide
 - 51 Steam Function
 - 52 Gourmet Steam Guide
 - 53 Sous Vide

54 SMART FUNCTIONS

- 54 LG ThinQ Application
- 56 Smart Diagnosis™ Feature
- 57 Industry Canada Statement
- 57 IC Radiation Exposure Statement

58 MAINTENANCE

- 58 Caring for the Upper Oven
 - 58 Cleaning the Interior
 - 58 Cleaning the Exterior
- 59 Caring for the Lower Oven
 - 59 Self Clean
 - 61 Steam Feeder Tank
 - 61 Cleaning Scale on Oven Bottom
 - 61 Descaling
 - 61 Drying
 - 61 Evaporation
 - 62 SpeedClean™
 - 64 Cleaning the Exterior
 - 66 Changing the Oven Light
 - 66 Removing and Replacing the Oven Door
 - 67 Door Care Instructions

68 TROUBLESHOOTING

- 68 FAQs
- 71 Before Calling for Service

75 LIMITED WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:



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



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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (UPPER OVEN)

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the upper oven, follow basic safety precautions, including the following.
- **Read all the instructions before using the oven.**
- **As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.**
- Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** on page 7.
- Use this appliance only for its intended purpose, 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.
- **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.
- **Do not use this oven for commercial purposes.** It is made for household use only.
- **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.
- **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.
- **To reduce the risk of fire in the oven cavity:**
 - **Do not overcook food.** Carefully attend to the upper 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**
 - **Turn the oven off**
 - **Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock:**
 - **This appliance must be grounded.** Connect only to a properly grounded outlet. See the Installation Guide.
 - **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.**
- **Take care when the door is opened to avoid injury.**
- **To avoid improperly cooking some foods:**
 - **Do not heat any type of baby bottle or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
 - **Do not heat small-necked containers,** such as syrup bottles.
 - **Do not deep-fat fry in the upper oven.**
 - **Do not attempt home canning in the upper oven.**
 - **Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.**

 **WARNING**

- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not run the oven while it is empty.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 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 upper 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.
 - After heating, allow the container to stand in the upper oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not use the oven for the purpose of dehumidification (for example, operating the upper oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, plants, soil, pets or any other living matter inside it). The oven must only be used for heating or cooking food.
 - The results of misuse can include safety risks such as fire, burns, or death due to electric shock.
- 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.
 - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away to keep them from touching hot surfaces and being burned.
- 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.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use recycled paper products.
 - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
 - Improper use could result in damage to the oven.

⚠ WARNING

- 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 adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee. etc.), resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.
- Do not use coverings, containers or cooking bags made of foil, plastic, wax or paper when speed cooking.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Not all plastic wrap is suitable for use in the upper oven.
- Make sure to use suitable cookware during microwave cooking.
 - Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
 - Do not microwave empty containers.
 - Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

SAVE THESE INSTRUCTIONS**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 upper oven with respect to the receiver.
- Move the upper oven away from the receiver.
- Plug the upper oven into a different outlet so that the upper 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 the upper oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the oven if it is damaged.
It is particularly important that the oven door closes 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.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SAFETY PRECAUTIONS (LOWER OVEN)

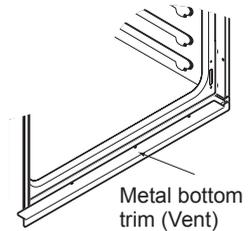
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or 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.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- 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.
- Do not leave items such as paper, cookware or food in the oven when not in use.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Never use paper products in the convection oven.
- Do not open the door when the oven is operating.
- Use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

WARNING

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

- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door. They could damage the oven and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. (Aluminum foil will melt onto the interior surface of the oven.)

- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven. 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.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.
- **Check the contents of the oven before using the Wi-Fi features.**
- **DO NOT step or sit on the oven door.** Be sure to follow proper installation instructions.

**NOTE**

- For proper oven operation, the vent trim must be installed.

FLAMMABLE MATERIALS

! WARNING

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

- Do not store or use flammable material in the oven. 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.
- **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 a cabinet storage is provided directly above the ovens, only place items in it 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.
- Use only oven-safe cookware in the oven. Flammable materials such as paper and plastic can be ignited when the oven is in use.

ELECTRICAL SAFETY

! CAUTION

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

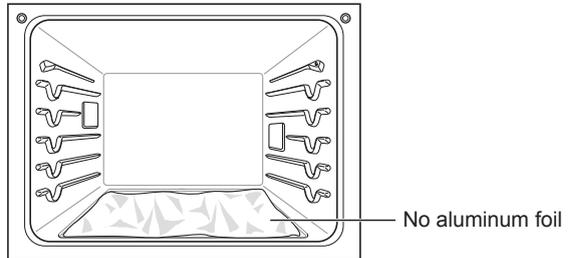
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

WARNING

Before replacing the oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electric shock.

WARNING

- **DO NOT place aluminum foil directly on the oven bottom.**

**CHILD SAFETY**

- Do not touch the hot surface between the upper oven door and the lower oven door on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.

WARNING

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

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

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 placements.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the SpeedClean™ feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

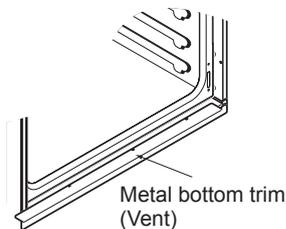
SAFETY DURING USE

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

SAFETY WHEN CLEANING

- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any cookware or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- **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 metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.



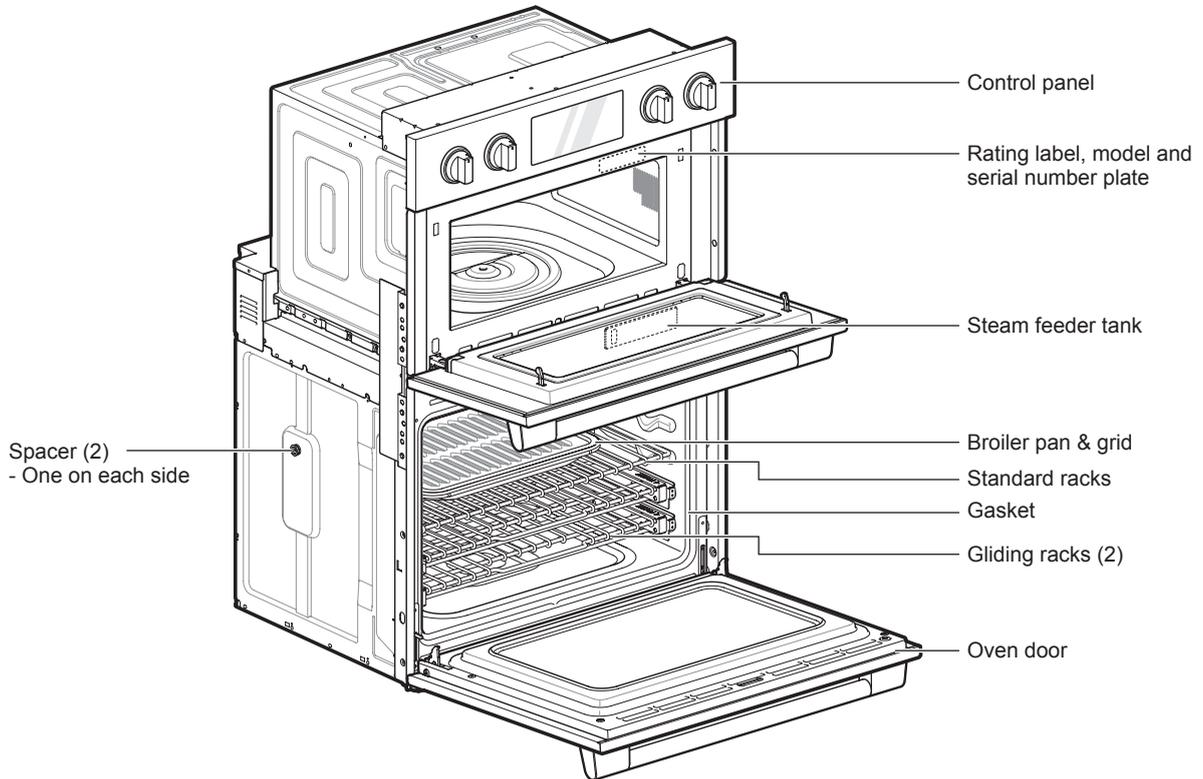
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

PRODUCT OVERVIEW

Parts

Make sure to understand the name and function of each part.



NOTE

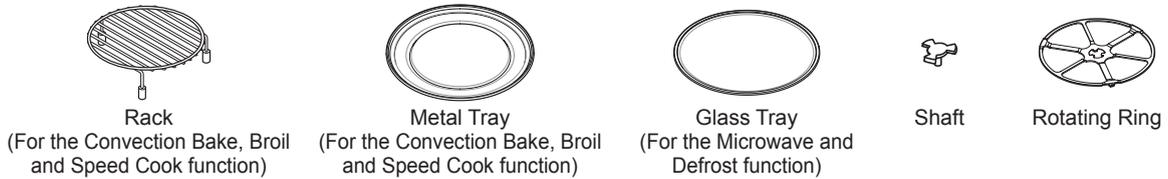
- The model and serial number can be verified at the rating label.

Accessories

Make sure that all parts are included after purchasing this product.

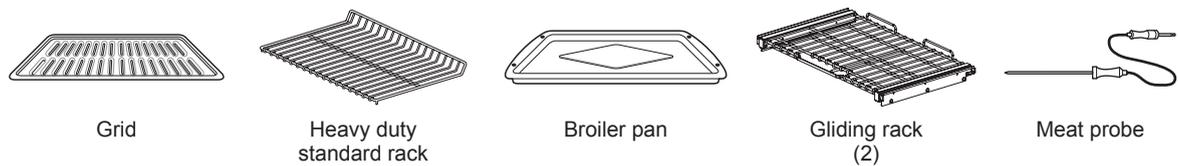
Accessories for Upper Oven

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

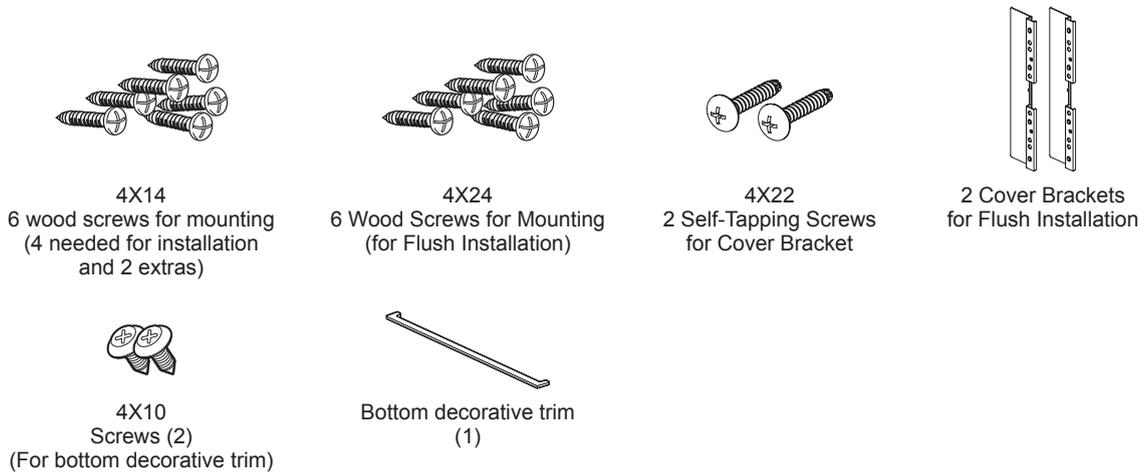


Accessories for Lower oven

Accessories for Cooking



Accessories for Installation



Manuals

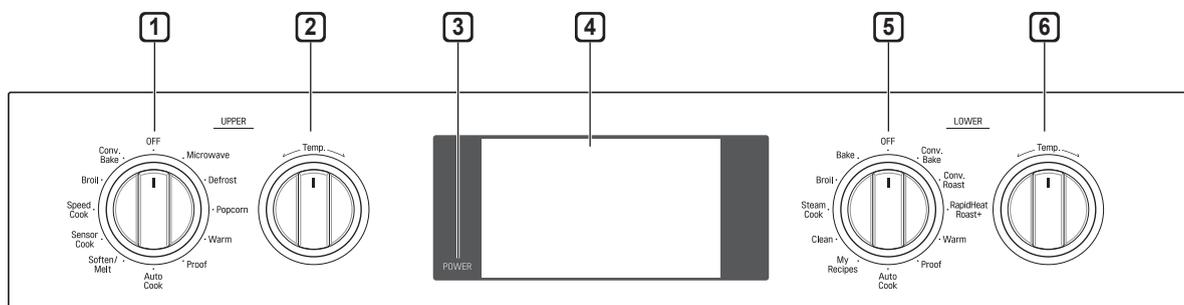


NOTE

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

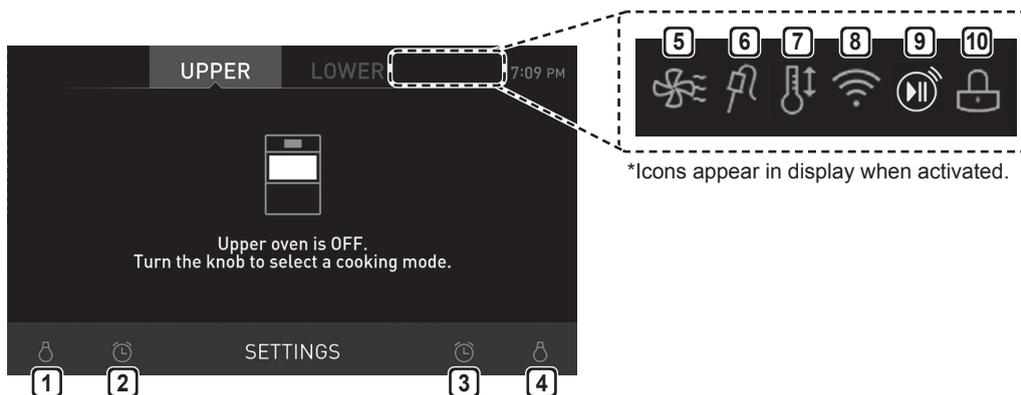
OPERATION

Control Panel Overview



- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Upper Oven Mode Knob | 4 LCD Touchscreen for Oven |
| 2 Upper Temp Knob | 5 Lower Oven Mode Knob |
| 3 LCD Display On/Off | 6 Lower Temp Knob |

Display Icons



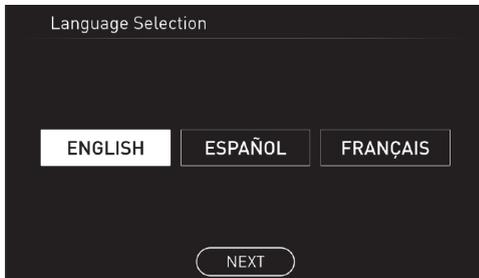
*Icons appear in display when activated.

- | | |
|--|--|
| 1 Lamp Icon (Upper Oven)
Touch to turn light on/off | 7 Auto Conversion Icon
Appears when Convection Auto Conversion is turned on |
| 2 Timer Icon (Upper Oven)
Touch to set a timer | 8 Wi-Fi Icon
• Appears when range is connected to Wi-Fi
• Appears when range is disconnected from Wi-Fi or is not registered |
| 3 Timer Icon (Lower Oven)
Touch to set a timer | 9 Remote Start Icon
Appears when Remote Start is active |
| 4 Lamp Icon (Lower Oven)
Touch to turn light on/off | 10 Lock Icon
Appears when Lockout is on |
| 5 Oven Cooling Icon
Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven | |
| 6 Probe Icon
Appears when probe is connected | |

Getting Started

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

- 1 Touch POWER on the LCD display.



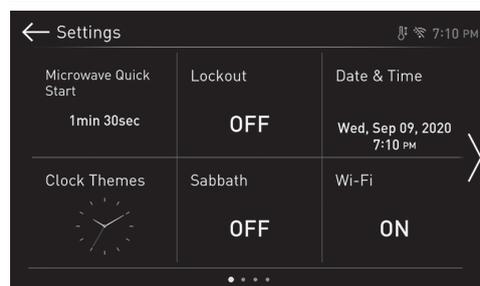
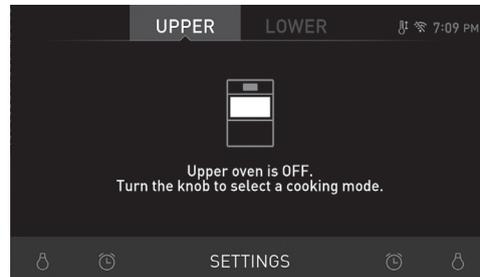
- 2 After the startup animation, select the desired language and touch NEXT.
- 3 Scroll the fields up or down to set the correct date, and touch NEXT.
- 4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. Then touch NEXT.
- 5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples. Then press NEXT.
- 6 Read through the application guide in the display and touch DONE.
- 7 Turn the oven mode knob.
- 8 The mode screen appears in the display.

Changing Oven Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, touch the display to open the Main screen. Touch Settings at the bottom center of the Main screen.

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



Location of Settings

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

Microwave Quick Start

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

Setting Cook Time

- 1 Touch Settings at the center bottom of the main screen.
- 2 Touch Microwave Quick Start on the first Settings screen.
- 3 Set the cook time.
- 4 Touch OK.

Lockout

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

Lock

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch Lockout on the first Settings screen.
- 3 When Lockout is turned on, the lock icon  appears at the top of the display.

Unlock

- 1 Touch any part of screen while Lockout is on.
- 2 A popup screen appears. Touch Unlock for 3 seconds.
- 3 The lock icon disappears from the top of the display.

Date & Time

The date and time show in the LCD display when the oven is not in use.

Setting Date

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

Setting Time of Day

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen. Then touch Date & Time on the Settings screen.
- 2 Touch Time, and scroll to set the correct hour and minutes. You can also touch the number pad icon  and enter the desired numbers.
- 3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).
- 4 Touch OK.

Clock Themes

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

Selecting a Clock Theme

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

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

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

NOTE

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

Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
- 2 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Sabbath in the first Settings screen.
- 3 Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes.
- 4 To stop Sabbath mode, press POWER on the LCD display.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.
- In Sabbath mode, the upper oven functions are blocked and the Wi-Fi network cannot be connected.

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Wi-Fi in the first Settings screen.
- 2 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.
- 3 Select ON, OFF, or RESET and touch OK.
- 4 If the product is connected to Wi-Fi and ON is selected, the Wi-Fi icon  appears at the top of the display.
- 5 Selecting RESET initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

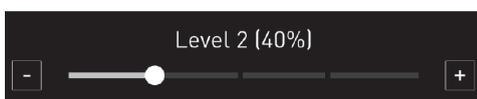
- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Remote Start in the first Settings screen.
- 2 Select On or Off and touch OK.
- 3 If ON is selected, the Remote Start icon  appears at the top of the display.

Brightness

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

Setting Display Brightness

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



Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

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

Setting Display Option

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

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking. Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

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

Convection Auto Conversion is turned ON by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

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

NOTE

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

Language Selection

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

Selecting a Language

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

Volume

Adjust the volume of the oven controls.

Setting the Volume

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

Preheat Alarm Light

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

You can turn the preheat alarm light on or off.

Setting the Preheat Alarm

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

Temperature Adjustment

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

NOTE

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

Adjusting the Thermostat

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



Temperature Units

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

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Units.
- 2 Select °F or °C.
- 3 Touch OK.

Smart Diagnosis™

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

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Smart Diagnosis.
- 2 Touch START to start the diagnostic tone.

Program Update

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

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

Demo Mode

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

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



NOTE

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

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

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



WARNING

- All stored data will be deleted.

Open Source License

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

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

Oven Cooling

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

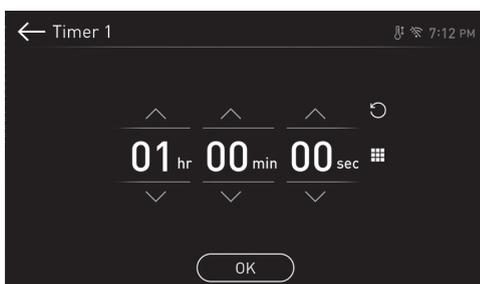


Timer

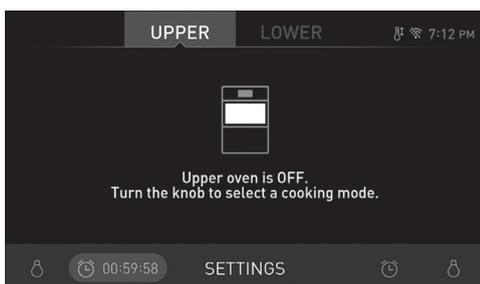
The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer 1 or 2 finished" appears in the display.

Setting the Timer

- 1 Touch either clock icon  at the bottom of the display.
- 2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display or touch the number pad icon  to enter the numbers directly and touch OK.



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



Adjusting or Cancelling the Timer

- 1 Touch the remaining time next to the clock icon in the display.
- 2 To cancel the timer, touch Reset  in the popup. Then touch OK.
- 3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then touch OK.
- 4 The remaining time in the display is adjusted.

Using the Upper Oven

Before Using the Upper Oven

NOTE

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.
- To program the oven, make sure you touch the center of each key firmly since the areas between the keys will not activate the oven. A tone will sound each time a key is touched correctly. Don't touch several keys at once.
- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. Breakage may occur.
- Always use caution when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See Cookware Guide earlier in this section for more information.

NOTE

- Do not rinse containers by placing them in water immediately after cooking. This may cause breakage. Also, always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- 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.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate 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.

Upper Oven Light

- 1 Touch **Upper Light** to turn the upper oven light on or off.

Microwave Cookware Guide

Use	Do Not Use
<p>OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.</p> <p>CHINA: bowls, cups, serving plates, and platters without metallic rims.</p> <p>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. Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</p> <p>PAPER: Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic rim or design. Check the manufacturer's label before using in the microwave oven.</p> <p>NOTE: Do not use recycled paper products in the microwave oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.</p>	<p>METAL CONTAINERS: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, or foil trays. Metal containers can cause arcing, which can damage the microwave oven.</p> <p>METAL DECORATION: Metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.</p> <p>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 inch from the side walls and door of the oven.</p> <p>WOOD: Wooden 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.</p> <p>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.</p> <p>BROWN PAPER: Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn.</p> <p>FLAWED OR CHIPPED COOKWARE: Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.</p> <p>METAL TWIST TIES: Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.</p>

Microwave Cooking Tips

Keeping an Eye on Things

Always watch your food while it cooks. The light inside the upper oven turns on automatically when the oven is cooking so you can monitor the cooking process. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors Affecting Microwave Cooking Times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. Some recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked.

This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. Practice will improve your ability to estimate both cooking and standing times for various foods.

Density of Food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food so that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of Food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.

Therefore, it is wise to turn tall food several times during cooking.

Moisture Content of Food

Because the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and Fat Content of Food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat in order to prevent unevenly cooked or overcooked meat.

Quantity of Food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the required cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of Food

Microwaves penetrate only about 3/4 of an inch (2 cm) into food. The interior portion of thick foods is cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square.

The corners will burn long before the center is even warm. Round thin foods and ring-shaped foods cook most successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

Covering with Parchment Paper

Parchment paper (not waxed paper) is microwave safe. Because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, greaseproof paper allows the food to dry out slightly.

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Placing Thicker Portions Facing Outward

Place thicker cuts or portions of meat, poultry, and fish toward the outer edge of the baking dish so they absorb the most microwave energy and the food cooks more evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause arcing in the oven, especially if the foil passes too closely to the walls of the oven during rotation.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams, oysters, potatoes, and other whole vegetables and fruits.

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.

Microwave Power Levels

This upper oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. See the table for suggested power levels for various foods.

Microwave Power Levels Chart

Power Level	Use
10	<ul style="list-style-type: none"> • Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating rice, pasta, & vegetables.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking egg, milk and cheese dishes. • Melting chocolate.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry and lamb. • Cooking rib roast and sirloin tip.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Thawing meat, poultry and seafood.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops and roasts.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Taking chill out of fruit. • Softening butter.
1	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

24 OPERATION

Cooking at High Power Level

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Microwave mode.
- 2 Touch numbers to set the cook time.
- 3 Touch **Start** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

Cooking at Lower Power Levels

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

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Microwave mode.
- 2 Set the cook time in the display.
- 3 Set the power level in the display.
- 4 Touch **Start** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

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

+30 seconds

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

To use, touch +30 sec at the bottom left side of the screen.

Defrost

The oven has 4 preset defrost cycles. The defrost feature provides the best defrosting method for frozen foods. The Defrost Table shows the suggested defrost cycle for various foods.

The Defrost function conveniently chimes partway through the defrost cycle to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food for best results.

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

Setting the Defrost Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Defrost mode.
- 2 Set the type of food in the display.
- 3 Set the weight in the display.
- 4 Touch **Start** to start defrosting.

To Stop Cooking

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

NOTE

- The countdown appears in the display after **START** is pressed. The oven chimes once, partway through 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 touch **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.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 One Pound

Defrost Table

Category	Food to be Defrosted
Meat 0.1 - 6.0 lbs	<p>Beef Ground beef, round steak, stew cubes, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patties</p> <p>Lamb Chops, rolled roast</p> <p>Pork Chops, hotdogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage</p> <p>Veal Cutlets (1 lb, ½ inch thick)</p> <p>When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.</p>
Poultry 0.1 - 6.0 lbs	<p>Poultry Whole, cut-up, breast (boneless). Rinse chicken cavity with tap water and let stand for 60 minutes after cooking for better results.</p> <p>Cornish Hens Whole</p> <p>Turkey Breast</p> <p>When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 60 minutes.</p>
Fish 0.1 - 4.0 lbs	<p>Fish Fillets, whole steaks</p> <p>Shellfish Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops</p> <p>When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.</p>
Bread 0.1 - 2.0 lbs	<p>Sliced bread, buns, baguettes, etc. Separate slices and place between paper towels or on flat plate.</p> <p>When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 1 - 2 minutes.</p>

Defrosting Tips

- 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).
- Before starting, remove the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- If food is foil wrapped, remove foil and place the food in a suitable container.
- Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Place foods 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 icy in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- 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.
- As food begins to defrost, separate the pieces to defrost them more easily.
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.
- 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.
- For better results, let food stand after defrosting.

Sensor Operation

Sensor Cook 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 during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

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

Using Sensor Cook

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

To Stop Cooking

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

Setting the Sensor Cook Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Sensor Cook mode.
- 2 Touch a category to filter the options.
- 3 Touch **Start**.
 - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

Sensor Cook Table

- The Sensor Cook function has preprogrammed settings to automatically sensor reheat certain foods.

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Beverage	1-2 cups (240 ml per cup)	Mug or microwave-safe cup on the glass tray	Room	Use microwave safe mug or cup without covering. After cooking, stir to complete reheating. (Be careful! The beverage will be very hot. Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.)
2. Casserole	10-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
3. Chicken	16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
4. Pasta	½-2 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
5. Pizza	1-3 slices	Microwave-safe plate on the glass tray	Refrigerated	This is a reheat function for leftover pizza. Use microwave safe plate without covering.
6. Plate of food	1 serving	Microwave-safe plate on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe plate. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
7. Rice	½-2 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
8. Soup	1-4 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
9. Vegetable	1-4 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

Convection Bake

During Convection Bake, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Convection cooking temperature ranges from 100 °F to 450 °F.

It is best to preheat the oven when convection cooking.

NOTE

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

Setting the Convection Bake Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Conv. Bake mode.
- 2 Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly.
- 3 If desired, set the cook time.
- 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

Changing the Convection Bake Settings

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

To Stop Cooking

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

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

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

Setting the Broil Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Broil mode.
- 2 Set the cook time in the display.
- 3 Touch **Start**. The oven begins to heat.

Changing the Broil Settings

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

To Stop Cooking

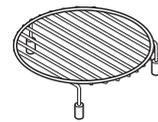
- 1 Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

CAUTION

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

NOTE

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



Rack

Speed Cook

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

NOTE

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



CAUTION

When using Speed Cook function, remember that the oven, door and dishes will be very hot.

Setting the Speed Convection Function

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

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Speed Cook mode.
- 2 Touch **SPEED CONVECTION**.
- 3 Set the power level in the display.
- 4 Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly.
- 5 Set the cook time. Touch the arrow key on the right side of the display to set the cook time.
- 6 Touch **Start**. The oven begins to heat.

Setting the Speed Broil Function

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

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Speed Cook mode.
- 2 Touch **Speed Broil**.
- 3 Set the power level in the display.
- 4 Set the cook time in the display.
- 5 Touch **Start**. The oven begins to heat.

Changing the Speed Cook Settings

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

To Stop Cooking

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

Auto Cook

Use Auto Cook to heat common prepared foods without selecting cooking times and power levels. Auto Cook has preset programs for 28 food functions.

Setting Auto Cook Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Auto Cook mode.
- 2 Touch a **category** to filter the options.
- 3 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 4 Follow the recommendations in the display regarding accessories.
- 5 Touch **Start**.

30 OPERATION

Auto Cook Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Bacon (regular sliced)	3-4 5-6 slices	Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray.	Refrigerated	Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available.
2. Bagels (frozen)	1, 2-3 bagels	Metal tray	Frozen	
3. Baked potatoes (7-9 oz/ea)	1, 2, 3-4 potatoes	Metal tray	Room	Pierce each potato several times with a fork.
4. Brownie	8" X 8" 9" X 13"	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	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)	-	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
6. Corn dog (frozen)	1-2, 3-4	Metal tray	Frozen	
7. Fresh vegetable	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	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)	Metal tray	Frozen	Turn food over at the beep.
9. Frozen chicken wings	1-2, 3-4 servings (3.5 oz/100 g per serving)	Metal tray	Frozen	Turn food over at the beep.
10. Frozen fries	1-2, 3-4 servings (3.5 oz/100 g per serving)	Metal tray	Frozen	Turn food over at the beep.
11. Frozen pizza (regular crust)	Individual (6") Regular (12")	Metal tray	Frozen	
12. Frozen Pretzels	1, 2, 3-4 pretzels	Metal tray	Frozen	
13. Frozen Vegetable	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Frozen	Add water according to the quantity. • 4-12 oz : add 2 tbsp water • 13-20 oz : add 4 tbsp water Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
14. Frozen Garlic Bread	1-2, 3-4, 5-6 pieces	Metal tray	Frozen	Turn food over at the beep.

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions												
15. Hamburger (1/2" thick)	2, 3-4, 5-6 patties	Metal tray	Refrigerated	Turn food over at the beep.												
16. Lamb chops (1/2" thick, 6-7 oz)	1, 2, 3-4 chops	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.												
17. Meat loaf (9" X 5")	-	Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray	Refrigerated	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <tr> <td>Ground meat</td> <td>800 g</td> </tr> <tr> <td>Egg (refrigerating temp.)</td> <td>115 g</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>2 g</td> </tr> </table> <p>Cooking Place meat mixture into microwave-safe 9"x5" glass or silicone bakeware.</p>	Ground meat	800 g	Egg (refrigerating temp.)	115 g	Salt	2 g						
Ground meat	800 g															
Egg (refrigerating temp.)	115 g															
Salt	2 g															
18. Nachos	1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving)	Metal tray	Room													
19. Oatmeal	1, 2 servings	Large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 serving</th> <th>2 servings</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oats</td> <td>½ cup (40 g)</td> <td>1 cup(80 g)</td> </tr> <tr> <td>Water or Milk</td> <td>1 cup (230 g)</td> <td>1 ½ cups (345 g)</td> </tr> <tr> <td>Salt (Optional)</td> <td>Dash</td> <td>1/8 tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cooking 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.</p>		1 serving	2 servings	Oats	½ cup (40 g)	1 cup(80 g)	Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)	Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp
	1 serving	2 servings														
Oats	½ cup (40 g)	1 cup(80 g)														
Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)														
Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp														
20. Pork chops (1/2" thick, 6-7 oz)	1, 2, 3-4 chops	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.												
21. Quinoa	1, 2 servings	Large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 serving</th> <th>2 servings</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quinoa</td> <td>½ cup (40 g)</td> <td>1 cup (80 g)</td> </tr> <tr> <td>Water or Milk</td> <td>1 cup (230 g)</td> <td>1 ½ cups (345 g)</td> </tr> <tr> <td>Salt (Optional)</td> <td>Dash</td> <td>1/8 tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cooking 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.</p>		1 serving	2 servings	Quinoa	½ cup (40 g)	1 cup (80 g)	Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)	Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp
	1 serving	2 servings														
Quinoa	½ cup (40 g)	1 cup (80 g)														
Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)														
Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp														
22. Ribeye steak (1" thick, 14-15 oz)	1, 2 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.												

32 OPERATION

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions		
23. Rice	½, 1 cup	Deep and large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Ingredients		
					½ cup	1 cup
				Rice	½ cup (96 g)	1 cup (192 g)
				Water	1 cup (230 g)	2 cups (460 g)
				Salt	Optional	
				Cooking Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 5-10 minutes.		
24. Salmon steak (1" thick)	1, 2, 3-4 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.		
25. Sausage	1-6, 7-14 links	Metal tray	Refrigerated	Turn food over at the beep.		
26. Sirloin steak (1" thick, 18-21 oz)	1, 2 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.		
27. Tenderloin	¾, 1 ½ lb	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.		
28. Canned vegetable	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Transfer canned vegetables to microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.		

NOTE

- 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.

Soften

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

Setting the Soften Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Soften/ Melt mode.
- 2 Touch **SOFTEN**.
- 3 Set the type of food in the display.
- 4 Set the weight in the display.
- 5 Touch **Start**.
 - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

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

Soften Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½, 1, 2 sticks	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
2. Cream cheese	3, 8 oz	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.
3. Frosting (16 oz)	-	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.
4. Ice cream	1 pint, 1 quart	Glass tray	Frozen	Remove lid and cover. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.

Melt

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

See the following table.

Setting the Melt Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Soften/ Melt mode.
- 2 Touch **MELT**.
- 3 Set the type of food in the display.
- 4 Set the weight in the display.
- 5 Touch **Start**.
 - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

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

Melt Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½, 1, 2 sticks	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	After cooking, stir to complete melting.
2. Caramel	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	After cooking, stir to complete melting.
3. Cheese	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use processed cheese food only. Cut into cubes. After cooking, stir to complete melting.
4. Chocolate	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. After cooking, stir to complete melting.
5. Marshmallow	5, 10 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	After cooking, stir to complete melting.

Warm

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

Setting the Warm Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Warm mode.
- 2 Select the temperature level: Low, Medium, or High.
- 3 Select the type: moist, crisp.
- 4 Touch **Start** to start warming.

To Stop Cooking

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

NOTE

- Low = 140°-160°F (60°-71°C)
Medium = 160°-195°F (71°-91°C)
High = 195°-230°F (91°-110°C)
- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof

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

Setting the Proof Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Proof** mode.
- 2 Touch **Start** to start proofing.

To Stop Cooking

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

NOTE

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

Popcorn

Setting the Popcorn Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Popcorn mode.
- 2 Touch **Start**.
The Popcorn function starts.

To Stop Cooking

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

NOTE

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



CAUTION

Never use a brown paper bag for popping corn.



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 as shown.

Using the Lower Oven

Before Using the Oven

NOTE

- The temperature registered by an oven thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- 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.

Lower Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Touch **Lower Light** to manually turn the lower oven light on. The lamp of the lower oven will turn off after 2 minutes and 30 seconds to save power.

- 1 Touch **Lower Light** to turn the lower oven light on or off.

Removing and Replacing Standard Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled completely 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.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing the Racks

- 1 While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
- 2 Pull the rack straight out until it stops.
- 3 Lift up the front of the rack.
- 4 Pull out the rack.

Replacing the Racks:

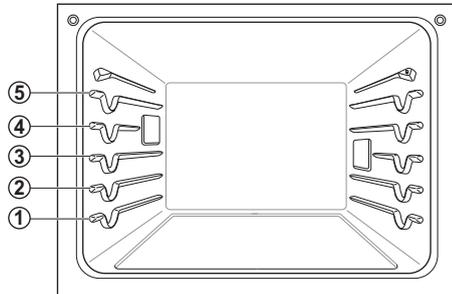
- 1 While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end of the rack up.
- 3 Push the rack in.
- 4 Check that the rack is properly in place.

Rack and Pan Placement

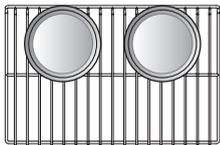
If cooking on two racks:

Place standard oven racks in positions 2 and 4.

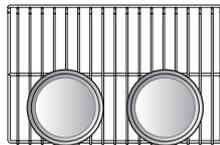
Place the cookware as shown below. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.



Multiple Rack Baking

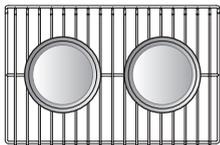


Standard Rack (Position 2)



Standard Rack (Position 4)

Single Rack Baking



Rack

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

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

Oven Vent

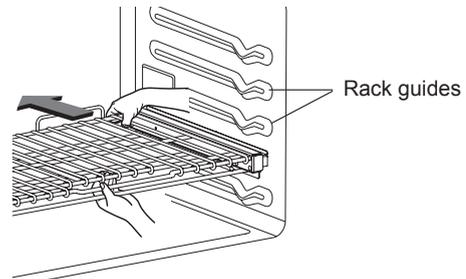
- Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns.
- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.
- Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.
- It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture.

Using Gliding Oven Racks

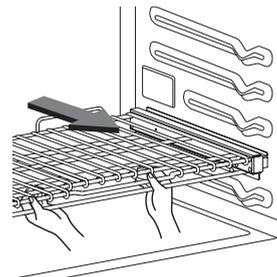
The gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

Installing Gliding Racks

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



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



Removing Gliding Racks

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

CAUTION

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

Bake

Use BAKE 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 mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Bake mode.
- 2 Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

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

Changing the Cook Settings

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

To Stop Cooking

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

NOTE

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

Baking Tips

Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time, and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.

- 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.
- Check for doneness at the minimum 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 faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

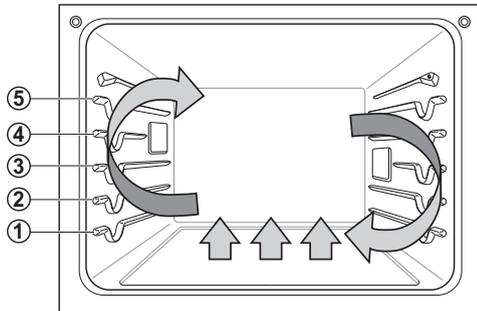
The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on.

This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Convection Modes

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

The convection modes on the oven can be programmed to cook at temperatures from 170°F (80°C) to 550°F (285°C). The default temperature is 350°F (175°C).



Using Convection

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Conv. Bake or Conv. Roast mode.
 - 2 Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
 - 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
 - 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
 - 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 6 A chime sounds once preheating is complete.
 - 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.
- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

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

To Stop Cooking

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

NOTE

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.

Tips for Convection Baking

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

Convection Roast

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

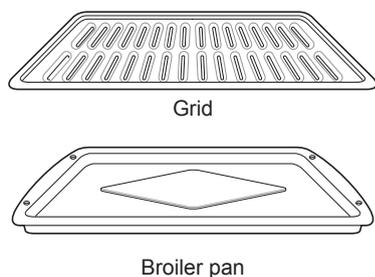
NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Stop** in the display or Turn the Oven Mode knob to **OFF** position to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.

Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for Convection roast, RapidHeat Roast and Broil. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- 1 Place the oven rack in position 1 or 2. See the Rack and Pan Placement.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the broiler pan on the oven rack.



CAUTION

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

RapidHeat Roast+

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

The RapidHeat Roast+ feature uses steam to roast poultry with more browning.

NOTE

- The recommended cook time is 55~65 minutes for the oven for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position 2.
- RapidHeat Roast+ is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast+ function.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- When the temperature rise in the oven, steam may not be visible.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run a. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Setting the RapidHeat Roast+ Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **RapidHeat Roast+** mode.
- 2 Touch **Start**.
- 3 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the RapidHeat Roast+ mode.
- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

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

To Stop Cooking

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

Broil

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

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

CAUTION

- DO NOT use a grid without a broiler pan. Oil can cause a grease fire.
- DO NOT cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire.
 - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

NOTE

This oven is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function can be set, but **DOOR OPEN** appears in the display. Close the door to start the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after 5 seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Setting the BROIL Mode

- 1 Place food on the broiler pan grid.
 - 2 Turn the Oven Mode knob to select the **Broil** mode.
 - 3 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
 - 4 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
 - 5 Touch **Start**. If the cook time was set, the remaining time appears in the display. The oven door must be closed to use the Broil function.
 - 6 Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.
 - 7 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.
 - 8 Touch **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.
- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Broil Settings

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

To Stop Broiling

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

Smoking

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

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the LO setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the LO broil setting, or switching to the BAKE function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

NOTE

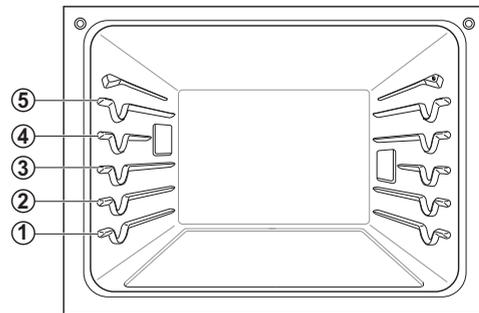
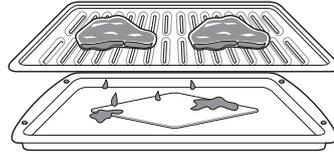
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to **OFF** position to cancel Broil at any time.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. The following guide is based on meats at refrigerator temperature.

NOTE

Always use a broiler pan and grid when broiling.



Broiling Chart

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	5	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Rare	1" thick	4	6	2-3	
Medium	1 to 1-1/2 lbs.	4	7	2-3	
Well Done		4	8	3-4	
Rare	1-1/2" thick	4	10	4-6	
Medium	2 to 2-1/2 lbs.	4	12	4-8	
Well Done		4	14	8-10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	3 3	20 20	6-8 6-10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	3	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	4 or 5	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	4	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (1/2" thick)	4 or 5	7	6-8	Remove fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	4 or 5	9-10	7-9	
Lamb Chops					Remove fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	4	6	4-6	
Well Done		4	8	7-9	
Medium	2 (1-1/2" thick) about 1 lb.	4	11	9	
Well Done		4	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	4 or 5 4 or 5	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

Broiling Tips

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for 5 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 Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause it 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 vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm

The WARM mode maintains an oven temperature of 200°F (93°C) or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

Setting the WARM Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Warm** mode.
- 2 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a run time.
- 3 If desired, set the warming time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Touch **Start**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.
- 5 If the warming time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 6 Touch **STOP** to cancel at any time or when warming is complete.

NOTE

- The warm feature has three temperature levels: High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F (High=93.3 °C, Med=76.7 °C, Low=60 °C)

NOTE

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

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

Changing the Warm Settings

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

Canceling the Warm Function

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

Proof

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast-leavened products before baking.

NOTE

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.)

Setting the PROOF Mode

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

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Proof** mode.
- 2 Scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.
- 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.

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

Canceling the Proof Function

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

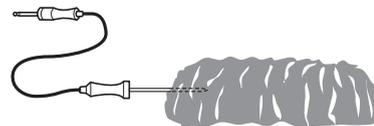
NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing doesn't operate when the oven is above 125°F(52°C). **OVEN IS HOT** shows in the display.

Probe

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during the broiling, sous vide, steam maintenance, rapid heat roast +, self cleaning, speed cleaning, warming or proofing mode. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in Broil, Self Clean, SpeedClean™, Warm or Proof modes.
- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



Recommended Probe Placement Chart

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

Using the Meat Probe Feature

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Connect the probe to the jack in the oven, "Probe is connected" pops up in the display and the probe icon  appears at the top of the display.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select an appropriate cooking mode.
- 4 Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon  to enter the numbers directly. The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).
- 5 If desired, set the delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
- 6 Touch **Start**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.
- 7 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

NOTE

Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. The following chart is recommended for setting the probe temperature.

Changing the Probe Temperature while Cooking

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

To Stop Cooking

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

IMPORTANT NOTE

Touch Stop in the display or turn the Oven Mode knob to OFF position on the display at any time to cancel a cooking operation. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

CAUTION

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

NOTE

- The meat probe can't be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, RapidHeat Roast+, Self Clean, SpeedClean™, Warm, or Proof modes.
- While the meat probe mode is running, **SpeedClean™** does not respond.

Recommended Probe Temperature Chart

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

My Recipes

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

Creating My Recipes

- 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, RapidHeat Roast+, Warm, and Proof modes
- 1 Turn the Oven Mode knob to select the My Recipes mode.
 - 2 Touch **Create** to make a new recipe card.
 - 3 Select a first cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
 - 4 Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
 - 5 If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
 - 6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.
 - 7 Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **Save**.
 - 8 The recipe name is added to the My Recipes menu.

NOTE

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

Editing My Recipes

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.
- 1 Turn the Oven Mode knob to select My Recipes mode.
 - 2 Select the recipe to edit then touch the pencil icon at the bottom left of the screen.
 - 3 Edit the settings for the first cooking stage and touch **Done** to proceed to the next cooking stage, if any.
 - 4 Edit the next cooking stage, touch **Done**, and proceed through all cooking stages in the same way.
 - 5 Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name. Then touch **Save**.

Deleting My Recipes

- 1 Turn the Oven Mode knob to select My Recipes mode.
- 2 Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.
- 3 Touch **Yes**.

Auto Cook

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

Setting Auto Cook Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Auto Cook mode.
- 2 Touch a category to filter the options.
- 3 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 4 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 5 Touch **Start**.

Auto Cook Guide

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

NOTE

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

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.		
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60	
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65	
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70	
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75	
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80	
		Pot Roast		Ovenproof pot with cover	2	50~80	
		Roast Beef		Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
				Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
				Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
				Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
				Well done	Grid on broiler pan	2	60~90
		London Broil		Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
				Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
				Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
				Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
				Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Steak		Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
				Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
				Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
				Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
				Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
			Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~50
			Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60
		Pork		Pork Butt	Casserole dish	2	60~90
				Pork Chops	Grid on broiler pan	4	30~50
				Pork Loin	Grid on broiler pan	2	50~80
			Pork Tenderloin	Grid on broiler pan	2	20~40	
	Lamb		Rack	Grid on broiler pan	2	10~30	
			Bone-in Leg of Lamb	Grid on broiler pan	4	20~40	
	Veal		Veal Top Sirloin	Grid on broiler pan	2	80~100	
			Veal Chops	Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10	
			Veal Rolled Roast	Grid on broiler pan	2	50~70	
			Veal Rib Roast	Grid on broiler pan	2	50~80	
			Veal Tenderloin	Grid on broiler pan	2	50~80	
Fish			Fish Fillet	Baking dish	4	10~15	
			Whole	Baking dish	4	15~30	
			Shrimp	Grid on broiler pan	5	5~15	
			Lobster Tails	Grid on broiler pan	4	20~30	
	Steak	Salmon		Rare	Baking dish	4	15~20
				Medium rare	Baking dish	4	20~25
				Well done	Baking dish	4	15~30
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	20~40	
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20	
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40	
		Breasts		Baking dish	4	20~40	
		Cutlet		Casserole dish	4	20~30	
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80	
	Whole Turkey		Grid on broiler pan	2	150~240		
Casserole			Lasagna (Fresh)	Baking dish	3	50~70	

50 OPERATION

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

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: Gourmet Steam, SousVide and Steam Combi.

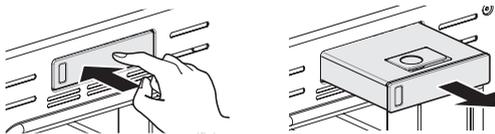
CAUTION

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

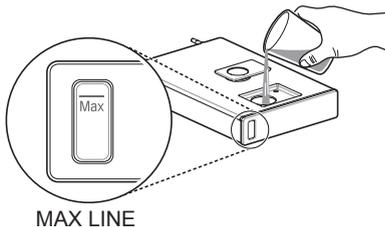
Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

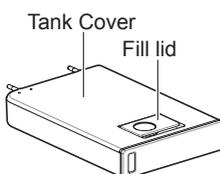
- 1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



- 2 Remove the tank and place it on a flat surface.
- 3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.
- 4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



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



CAUTION

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

- 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-Combi Mode

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

Setting Steam-Combi Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
- 2 Touch **Steam-Combi** in the display.
- 3 Select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.
- 4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 5 Touch **Start**.
- 6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

Once Steam-Combi cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.

Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the Steam-Combi mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rise in the oven, steam may not be visible.

Changing the Steam Cook Settings

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

To Stop Steam Cooking

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

Gourmet Steam

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

Setting Gourmet Steam Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
- 2 Touch **Gourmet Steam** in the display.
- 3 Touch a category to filter the options.
- 4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 6 Touch **Start**.
- 7 Once cooking is finished, allow oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

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

Gourmet Steam Guide

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.
Breads	White Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~50
		Frozen	Loaf pan	3	20~50
		Par Baked	Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	3	15~35
		Frozen	Perforated baguette pan	3	15~35
		Par Baked	Perforated baguette pan	3	15~35
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	3	40~50
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45
		Frozen	Loaf pan	3	25~45
		Par baked	Loaf pan	3	25~45
	Banana Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~50

CAUTION

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

Sous Vide

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

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

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

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

Healthier

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

Safe and Convenient

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

Crisp and Moist Results

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

Setting Sous Vide Mode

- 1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank
- 2 Place the standard rack in position **3** and place the sealed food bag on it.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
- 4 Touch **Sous vide** in the display.
- 5 Select the desired temperature.
- 6 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 7 Touch **Start**.
- 8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior

Changing the Sous Vide Settings

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

To Stop Cooking

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

NOTE

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

Sous Vide Cooking Guide

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

		Temp.	Time		
			Min	Target	Max
Beef steak (Medium rare)	1" thick, 400-500 g	135 °F	-	2.5 hr	3 hr
Chicken breast	120-150 g	149 °F	-	2.5 hr	3 hr
Salmon	1" thick, 200 g	140 °F	-	2 hr	2.5 hr
Asparagus	80 g / 6 ea, 160 g / 12 ea	185 °F	20 min.	30 min.	45 min.

Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".

If you use larger meats, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

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

NOTE

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

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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



Models without QR Code

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

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.

NOTE

- 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.

Remote Start

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

Preparing the Oven for a Remote Start

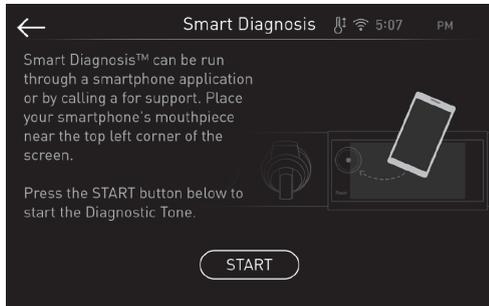
- 1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
- 2 Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Touch Remote Start on the first Settings screen, and then select On. Follow the instructions on the popup that opens in the display
- 3 Follow the instructions in the LG ThinQ smartphone app for using the Remote Start function.

NOTE

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

Smart Diagnosis™ Feature

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



NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

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

NOTE

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

- 2 Touch **Start**.
- 3 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.
- 4 Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will assist you in using the information transmitted.

NOTE

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

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>. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

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

Wireless LAN Module Specifications

Frequency Range	2412 MHz – 2462 MHz
Output Power (Max)	< 30 dBm

Industry Canada Statement

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

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

IC Radiation Exposure Statement

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

NOTE

- THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY RADIO OR TV INTERFERENCE CAUSED BY UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS EQUIPMENT. SUCH MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

MAINTENANCE

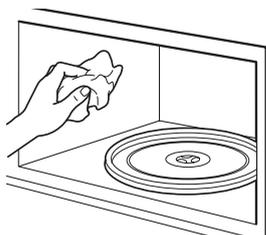
Caring for the Upper Oven

To make sure the microwave oven looks good and works well for a long time, maintain it properly. For proper care, follow these instructions carefully.

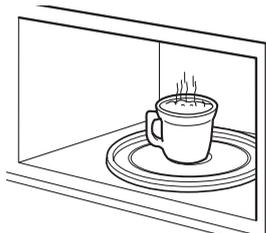
Cleaning the Interior

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.



CAUTION

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

Cleaning the Exterior

Use a soft cloth sprayed with glass cleaner.

Apply the glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.

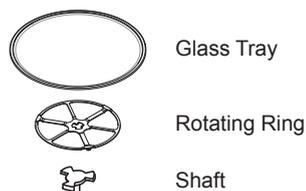
NOTE

Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

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

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

The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.



Caring for the Lower Oven

Self Clean

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.

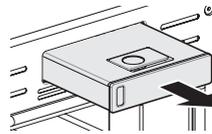
During the Self Clean cycle, the kitchen should be well-ventilated to minimize the odors from cleaning.

CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the oven can become very hot to 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.

Before Starting Self Clean

- Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven. Leaving items in the oven will cause permanent damage to the oven interior.
- 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.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion.
- It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly soiled oven cavity	3 Hour Self Clean
Moderately soiled oven cavity	4 Hour Self Clean
Heavily soiled oven cavity	5 Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Turn the Oven Mode knob to select the Clean mode, and Touch **Self clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
- 3 Select the desired cycle time.
- 4 If desired, scroll to set a delayed start time or touch the number pad icon  to enter the start time directly.
- 5 Touch Start. The remaining time or the delayed start time appears in the display.
- 6 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays.
You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

NOTE

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

During Self Clean

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

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release 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.

After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain 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 non-scratch scrub pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a 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.

Steam Feeder Tank

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

NOTE

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



Hard Water Scale

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

Cleaning Scale on Oven Bottom

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

Descaling

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

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

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

Setting Descaling

- 1 Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 $\frac{1}{4}$ cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
- 2 Insert the steam feeder tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Descaling in that order.

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

- 5 Insert the tank and start the Rinsing function.

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

NOTE

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

Drying

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

Setting Drying

- 1 Make sure that the steam feeder tank is empty.
- 2 Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Drying in that order.
- 3 Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Evaporation

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

Setting Evaporation

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

SpeedClean™

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S new oven with SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the oven interior. The SpeedClean™ feature takes advantage of SIGNATURE KITCHEN SUITE'S new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

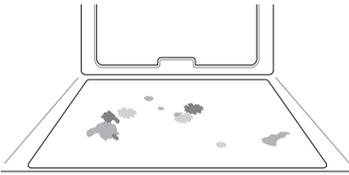
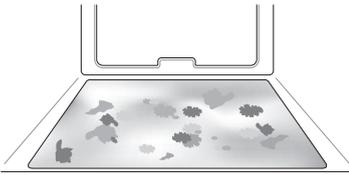
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

BENEFITS OF SpeedClean™

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

When to use SpeedClean™

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

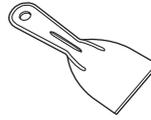
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

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

SpeedClean™ Instruction Guide

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



Suggested plastic scrapers:

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

- 3 If cleaning the oven, fill the steam feeder tank to the maximum fill line with water.
- 4 Turn the Oven Mode knob to select the Clean mode. Then select SpeedClean in the display.
- 5 Touch Start. The remaining time appears in the display.

CAUTION

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

- 6 A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. Turn the Oven Mode knob to the OFF position to clear the display and end the tone.
- 7 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

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

**NOTE**

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

- 9** Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 10** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple SpeedClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section for further details.

NOTE

- The cavity gasket may be wet when the SpeedClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- 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.

Cleaning the Exterior**Painted Surfaces**

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

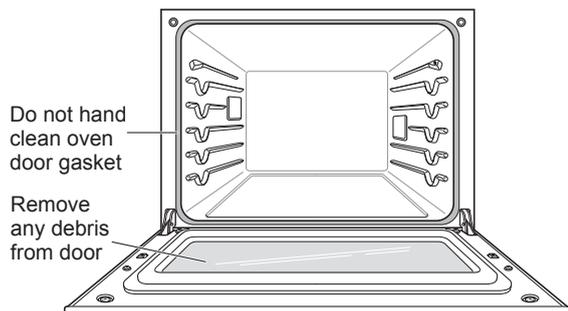
- Do not use a steel wool pad. it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

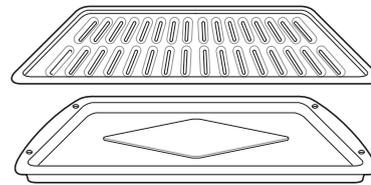
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. **DO NOT** immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** spray water or glass cleaner on the door vents.
- **DO NOT** use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning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

CAUTION

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



Broiler Pan and Grid



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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the Self Clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration.

If the racks are cleaned in the Self Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be 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 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.

Changing the Oven Light

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

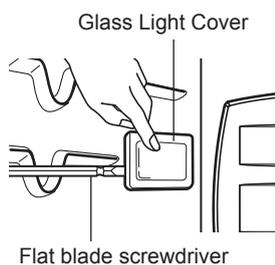
⚠️ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- 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.

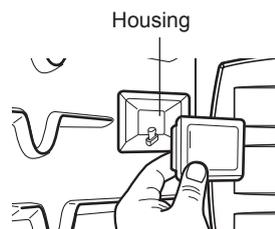
To replace lamps located on the side wall:

- **Make sure oven and bulb are cool.**

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



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

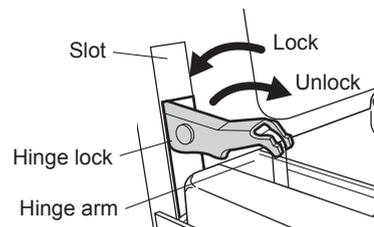
Removing and Replacing the Oven Door

⚠️ CAUTION

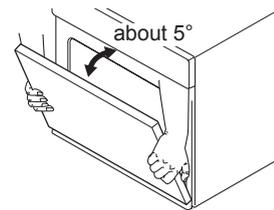
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle. The handle is not designed to support the weight of the door and could break.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing the Oven Door

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



- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately 5 degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge cams will move freely.

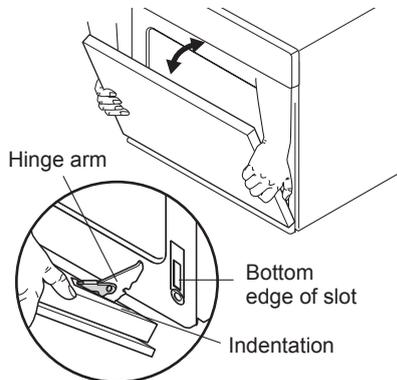


Removal Position

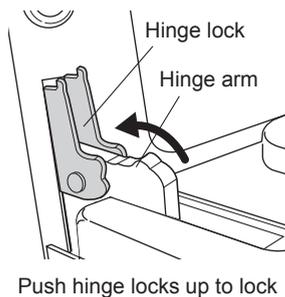
- 5 Lift door up and out until the hinge cams are clear of the slots.

Replacing the Door

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



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinges on either side of the door, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

No, Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Temperature Adjustment section, page 18, for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

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.

Will the upper oven be damaged if it operates empty?

Yes. Never operate the oven empty or without the glass tray.

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

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.

Why do I see light reflection around the outer case?

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

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

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.

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

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

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

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.

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

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.

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

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.

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

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

The glass tray does not move.

The glass tray is not correctly in place. It should be correct-side up and sitting firmly on the center hub. The support is not operating correctly. Remove the glass tray and restart the oven. Cooking without the glass tray can give you poor results.

Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.

As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.

What does standing time mean?

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.

**Can I pop popcorn in my upper oven?
How do I get the best results?**

Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn key.

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 cookware.

Why does steam come out of the air exhaust vent?

Steam is normally produced during cooking. The upper oven has been designed to vent steam out of the top vent.

**The Lower oven doesn't cook like my old one.
Is there something wrong with the temperature settings?**

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

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

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

Why is the time flashing?

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.

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

Foil may be used to wrap food in the lower 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.

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

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

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

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

Should I broil with the door open or closed?

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the oven is not in Lockout mode. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, tap the display to see the unlock popup. Press **UNLOCK** for 3 seconds to cancel the lockout function. The lock icon will disappear at the upper right in the display.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

How often should I use SpeedClean™?

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

What is required for SpeedClean™?

A plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions					
Oven control beeps and displays any F code error	<ul style="list-style-type: none"> Electronic control has detected a fault condition. Touch any button and turn any knob once to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Clear the display and stop the beeping. Then contact a qualified service technician. 					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-9</td> <td>Oven not heating (Upper Oven)</td> </tr> <tr> <td>F-19</td> <td>Oven not heating (Lower oven)</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-9	Oven not heating (Upper Oven)	F-19
CODE	CAUSE					
F-9	Oven not heating (Upper Oven)					
F-19	Oven not heating (Lower oven)					
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> Plug on range 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 Using the Oven section. Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to below locking temperature. 					
Arcing or Sparking (Upper Oven)	<ul style="list-style-type: none"> Cookware is not microwave safe. When in doubt, test cookware before use. Do not operate oven while empty. 					
Unevenly Cooked Foods (Upper Oven)	<ul style="list-style-type: none"> Test cookware to make sure it is microwave safe. Do not cook without the glass tray. Turn or stir food while cooking. Defrost food completely before cooking. Use correct cook time and power level. 					
Overcooked Foods (Upper Oven)	<ul style="list-style-type: none"> Change cook time or power level. 					
Undercooked Foods (Upper Oven)	<ul style="list-style-type: none"> Test that cookware is microwave safe. Defrost food completely before cooking. Change cook time or power level. Make sure ventilation ports are not blocked. 					
Improper Defrosting (Upper Oven)	<ul style="list-style-type: none"> Test that cookware is microwave safe. Change defrost time or weight. Turn or stir food during defrost cycle. 					
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	<ul style="list-style-type: none"> Check that door is firmly closed. Check that timer wasn't started instead of a cooking function. 					
Steam is exhausted through the oven vent	<ul style="list-style-type: none"> Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal. 					

72 TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Appliance does not operate	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. <ul style="list-style-type: none"> - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure you touch Broil. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> - Use broiling pan and grid. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. <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	<ul style="list-style-type: none"> • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active. • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
“Crackling” or “popping” sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Convection Fan stops	<ul style="list-style-type: none"> • Convection fan stops during a convection bake cycle. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the oven and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Touch the Clock key and reset the time, or touch any key to stop the flashing.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> - Set both Oven Mode knobs to the OFF position or press the STOP button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and restart the Self Clean cycle.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. <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.
LOCKED is on in the display when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> - Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> • The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. <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.

74 TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Oven will not Steam cook	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place. • The drain in the water tank may be clogged with hard water scale. 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	<ul style="list-style-type: none"> • During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven. It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom. • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<ul style="list-style-type: none"> • The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. <ul style="list-style-type: none"> - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. <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.) • The router frequency is not 2.4 GHz. <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. • The distance between the appliance and the router is too far. <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.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

SIGNATURE KITCHEN SUITE will repair or replace your product, at SIGNATURE KITCHEN SUITE'S option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in CANADA.

WARRANTY PERIOD	SCOPE OF WARRANTY	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	SIGNATURE KITCHEN SUITE 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	

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. SIGNATURE KITCHEN SUITE WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

- Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
- Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
- Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada.
- Any labor costs during the limited warranty period.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	<p>Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.</p> <p>A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.</p>
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	<p>Call 1-888-289-2802 (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: www.signaturekitchensuite.com;</p> <p>or by mail: 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6</p>

MEMO



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
**FOUR À CONVECTION
ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ**

SKSCV3002S



MFL51224539_07

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2021 - 2023 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12 APERÇU DU PRODUIT

- 12 Pièces
- 13 Accessoires

14 FONCTIONNEMENT

- 14 Aperçu du panneau de commande
- 15 Avant de commencer
- 15 Modification des réglages du four
 - 15 Réglages
 - 15 Démarrage rapide du four à micro-ondes
 - 16 Verrouillage
 - 16 Date et heure
 - 16 Thèmes de l'horloge
 - 16 Mode Sabbat
 - 17 Wi-Fi
 - 17 Démarrage à distance
 - 17 Luminosité
 - 17 Affichage
 - 17 Conversion automatique pour la convection
 - 18 Choix de la langue
 - 18 Volume
 - 18 Voyant lumineux de l'alarme de préchauffage
 - 18 Réglage de la température
 - 18 Unités de température
 - 19 Smart Diagnosis^{MC}
 - 19 Mise à jour du programme
 - 19 Mode Présentation
 - 19 Réinitialisation des données d'usine
 - 19 Licence de logiciel libre
 - 19 Refroidissement du four
 - 20 Minuterie
- 21 Utilisation du four supérieur
 - 21 Avant d'utiliser le four supérieur
 - 21 Lampe du four supérieur
 - 21 Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes
 - 22 Conseils de cuisson au four à microondes
 - 23 Niveaux de puissance du four à microondes
 - 24 +30 secondes
 - 24 Décongélation
 - 26 Fonctionnement du capteur
 - 27 Cuisson par capteur
 - 28 Cuisson par convection
 - 28 Grillage
 - 29 Cuisson rapide
 - 29 Cuisson automatique
 - 33 Ramollissement
 - 34 Fondu
 - 35 Réchaud
 - 35 Levage du pain
 - 35 Mais soufflé

- 36 Utilisation du four inférieur
 - 36 Avant d'utiliser le four inférieur
 - 36 Lampe du four inférieure
 - 36 Retrait et remise en place des grilles de four standards
 - 37 Placement des grilles et des plats
 - 37 Événement du four
 - 37 Utilisation des grilles coulissantes du four
 - 38 Cuisson
 - 39 Modes de convection
 - 40 Rôtissage rapide RapidHeat Roast+
 - 41 Grillage
 - 42 Guide de grillage recommandé
 - 44 Réchaud
 - 45 Levage du pain
 - 45 Sonde
 - 48 Mes recettes
 - 48 Cuisson automatique
 - 49 Guide du cuisson automatique
 - 51 Fonction Steam (génération de vapeur)
 - 52 Guide de cuisson gastronomique à la vapeur
 - 53 Sous Vide

54 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 54 Application LG ThinQ
- 56 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}
- 57 Avis d'Industrie Canada
- 57 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

58 ENTRETIEN

- 58 Entretien du four supérieur
 - 58 Nettoyage de l'intérieur
 - 58 Nettoyage de l'extérieur
- 59 Entretien du four inférieur
 - 59 Autonettoyage
 - 61 Réservoir d'alimentation en vapeur
 - 61 Nettoyage du tartre dans le fond du four
 - 61 Détartrage
 - 61 Séchage
 - 61 Évaporation
 - 62 SpeedClean^{MC}
 - 64 Nettoyage de l'extérieur
 - 66 Remplacement de la lampe du four
 - 66 Retrait et remise en place de la porte du four
 - 67 Directives d'entretien de la porte

68 DÉPANNAGE

- 68 FAQ
- 71 Avant d'appeler le service d'entretien

75 GARANTIE LIMITÉE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser ce four afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de maintenance ou le fabricant si vous rencontrez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger ce guide d'utilisation à l'adresse www.signaturekitchensuite.com.

FRANÇAIS

 Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des risques de dommages matériels, de blessures graves et de décès.
Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme **AVERTISSEMENT** ou **MISE EN GARDE**. Voici le message que ces mots véhiculent :

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (FOUR SUPÉRIEUR)

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes :

AVERTISSEMENTS

- 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 supérieur, suivez les précautions de sécurité de base, dont les suivantes.
- **Lisez toutes les consignes avant d'utiliser le four.**
- **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**. Référence de l'emplacement à la page 7 nécessaire.
- 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.
- **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.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales.** Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- **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 NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR MICRO-ONDE.** Lorsque et après avoir utilisé ou nettoyé l'intérieur, ne touchez pas d'autres matériaux inflammables ou n'entrez pas en contact avec des éléments chauffants ou des surfaces intérieures du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment refroidis. D'autres surfaces, telles que les fenêtres de la porte du four à micro-ondes, la lampe du four, peuvent également devenir chaudes et provoquer des brûlures si elles ne sont pas suffisamment refroidies.
- **Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.**
- **Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :**
 - **Ne faites pas trop cuire les aliments.** Surveillez attentivement le four supérieur 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 :**
 - **Laissez la porte du four fermée.**
 - **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.**
- **Pour éviter toute décharge électrique :**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Employez uniquement une prise de courant correctement mise à la terre. Voir le Guide d'installation.
 - **Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre.**
 - **N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans l'eau.**
 - **N'approchez pas le cordon d'alimentation d'une surface chauffée.**
 - **Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.**

AVERTISSEMENTS

- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque vous ouvrez la porte.
- Pour éviter une mauvaise cuisson de certains aliments :
 - Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé. Ces aliments pourraient ne pas être chauffés uniformément et causer des blessures.
 - Ne chauffez pas des contenants à goulot étroit comme des flacons de sirop.
 - Ne faites pas de friture dans le four supérieur.
 - Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four supérieur.
 - Certains produits comme les oeufs entiers et les contenants scellés (par exemple un pot de verre fermé) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsque celui-ci est vide.
- Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, veuillez respecter les instructions d'installation fournies.
- 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.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four supérieur.

CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QU'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 ayant un col étroit.
 - Après l'avoir chauffé, laissez le contenant dans le four supérieur pendant quelques instants avant de le retirer.
 - Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
- N'utilisez pas le four comme déshumidificateur (par exemple, il ne faut pas mettre de journaux mouillés, des vêtements, des jouets, des appareils électriques, des plantes, de la terre, des animaux ou toute autre matière vivante dans le four supérieur). Le four doit être utilisé uniquement pour chauffer ou cuire des aliments.
 - Une mauvaise utilisation du four peut entraîner des risques de sécurité tels qu'un incendie, des brûlures ou la mort par électrocution.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Une utilisation incorrecte peut causer des dommages tels qu'un incendie, des décharges électriques ou des brûlures.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart afin d'éviter qu'ils touchent aux surfaces chaudes et qu'ils se brûlent.
- 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 dommages graves.
- 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.

AVERTISSEMENTS

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants doivent être tenus à l'écart à moins d'être supervisés en permanence.
- N'utilisez pas de produits fabriqués à partir de papier recyclé.
 - Ils peuvent contenir des impuretés et produire des étincelles ou s'enflammer lorsqu'ils sont utilisés pour la cuisson.
- 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.
 - Une utilisation incorrecte peut endommager le four.
- 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 et affecter la durée de vie de l'appareil, en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Un liquide chauffé dans un contenant d'une forme particulière (particulièrement un contenant cylindrique) peut devenir trop chaud. Le liquide peut faire des éclaboussures et émettre un bruit fort pendant ou après avoir été chauffé, ou lors de l'ajout d'un ingrédient (du café en poudre par exemple), ce qui peut endommager le four ou entraîner des blessures. Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer un liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.
- 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.
- Placez les aliments directement sur les plateaux pendant la cuisson, à moins que le four ne vous indique de faire autrement.
- Certaines pellicules de plastique ne peuvent être utilisées dans le four supérieur.
- Veuillez utiliser des accessoires de cuisson appropriés pour la cuisson au four à micro-ondes.
 - N'utilisez que des contenants de plastique allant au four à micro-ondes, et veuillez les utiliser en stricte conformité avec les recommandations du fabricant de ces accessoires de cuisson.
 - Ne réchauffez pas de contenants vides au four à micro-ondes.
 - Ne permettez pas aux enfants d'utiliser des accessoires de cuisson en plastique, sauf sous étroite surveillance.

CONSERVEZ CES CONSIGNES**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, il 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 supérieur en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
- Éloignez le four supérieur du récepteur.
- Branchez le four supérieur sur une autre prise de façon à ce que le four supérieur 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 supérieur. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- N'utilisez pas le four lorsque la porte ouverte. Une utilisation alors que la porte est ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas retirer ni modifier le dispositif de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez pas les résidus d'aliments ou de produit d'entretien s'accumuler sur les joints d'étanchéité.
- Ne mettez pas le four en marche s'il est endommagé.
Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les pièces suivantes ne présentent aucun dommage :
 - (1) la porte (tordue ou déformée);
 - (2) les charnières et les verrous (cassés ou desserrés);
 - (3) les joints de la porte et les joints d'étanchéité.
- Le four ne doit être modifié ou réparé que par un technicien d'entretien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ (FOUR INFÉRIEUR)

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four, deviennent chaudes également et pourraient causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- **Ouvrez la porte du four prudemment.** L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de sortir la nourriture ou de la remettre au four.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et correctement mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne réparez ou ne remplacez jamais une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de produits nettoyants fortement abrasifs ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four, car ils peuvent en égratigner la surface. Les égratignures pourraient faire éclater la vitre.
- Ne laissez pas de produits faits de papier, d'accessoires de cuisson ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que la cuisson.
- N'utilisez jamais de produits de papier dans le four à convection.
- N'ouvrez pas la porte lorsque le four est en marche.

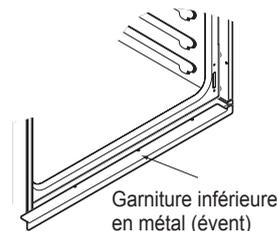
8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

AVERTISSEMENTS

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

- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte du four, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Cela peut endommager le four et même le faire basculer, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie du four. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- Ne tentez jamais de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Les accessoires de cuisson seront chauds. **Utilisez uniquement des poignées sèches.** Les poignées humides ou mouillées utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne faites pas chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Gardez les conduits d'évent du four dégagés.**
L'évent du four pourrait devenir chaud pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cet évent et ne placez jamais d'articles de plastique ou sensibles à la chaleur sur l'évent ou près de celui-ci.
- **Vérifiez le contenu du four avant d'utiliser les fonctionnalités Wi-Fi.**
- **NE montez PAS sur la porte du four et NE vous asseyez PAS dessus.** Veillez à respecter les instructions d'installation appropriées.



REMARQUE

- Pour le bon fonctionnement du four, la garniture d'évent doit être installée.

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENTS

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

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux ainsi que l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four est en cours d'utilisation.
- **Portez des vêtements appropriés.** Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants qui peuvent prendre feu, s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, et causer des brûlures graves.

- N'utilisez pas le four pour sécher des vêtements. Utilisez le four uniquement pour son usage prévu.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus du four, rangez-y des objets utilisés peu fréquemment et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit dégageant de la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.
- Utilisez uniquement des accessoires de cuisson allant au four. Les matériaux inflammables comme le papier et le plastique peuvent s'enflammer lorsque le four est en cours d'utilisation.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

⚠ MISE EN GARDE

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

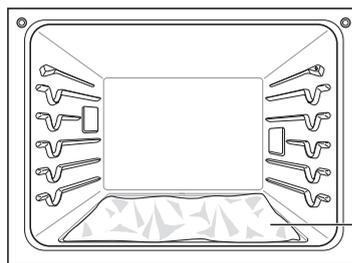
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour protéger le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de décharge électrique ou un incendie.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

⚠ AVERTISSEMENTS

Avant de replacer l'ampoule électrique du four, coupez l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.

⚠ AVERTISSEMENTS

- **NE placez PAS de papier d'aluminium directement dans le fond du four.**



Aucun papier d'aluminium

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne touchez pas à la surface chaude située entre la porte du four supérieur et la porte du four inférieur sur le devant du four pendant que le four est en marche. La surface devient chaude et peut causer des brûlures et d'autres blessures.
- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENTS

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

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

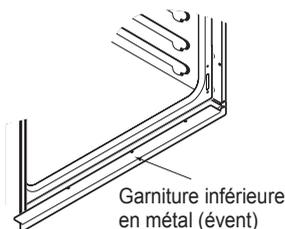
- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies d'énergie, suivez les étapes du guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Économisez de l'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four à l'aide de la fonction SpeedClean^{MC} plutôt que de la fonction d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Ne laissez jamais la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités Cuisson minutée ou Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire de la charcuterie ou de la viande congelée et la plupart des fruits et des légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et ils doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne placez pas d'aliments ou d'accessoires de cuisson sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** 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, et ainsi causer des blessures.
- Tirez la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne mettez pas vos mains sous le panneau de commande ou entre la porte et la garniture inférieure en métal (évent) pendant le fonctionnement. L'extérieur du four peut devenir très chaud.
- N'utilisez pas le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage alors qu'il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément.
- Suivez les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- Ouvrez une fenêtre ou faites fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant de démarrer l'autonettoyage.
- Si le four montre des taches importantes d'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Essuyez les grosses saletés dans le fond du four avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.
- **N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four.** N'utilisez aucun produit nettoyant pour fours commerciaux ni aucun revêtement de protection des parois de la cavité dans le four ou près de toute partie du four.
- Ne gardez jamais d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez-les dans une pièce bien aérée.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyez uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirez du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.
- Consignes importantes à suivre. Si un code d'erreur « F » (défaillance) s'affiche et que trois longs bips se font entendre, le mode d'autonettoyage est défectueux. Mettez l'appareil hors tension en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur et demandez à un technicien qualifié de faire l'entretien.
- Ne versez jamais d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer. Ceci pourrait causer un mauvais fonctionnement du four.
- Assurez-vous que les lampes du four ont refroidi avant de les nettoyer.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four.** Cette pièce essentielle doit demeurer intacte pour assurer l'étanchéité de la porte du four. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.
- En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et laissez l'incendie s'éteindre. N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte. L'arrivée d'air frais dans un four ayant atteint la température d'autonettoyage peut provoquer un embrasement éclair. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.
- **N'obstruez PAS l'évent du four pendant le fonctionnement.** Cela peut endommager les composants électriques du four. L'air doit pouvoir circuler librement. La garniture inférieure en métal (évent) doit être correctement assemblée à l'avant du four avant l'installation de la porte du four.



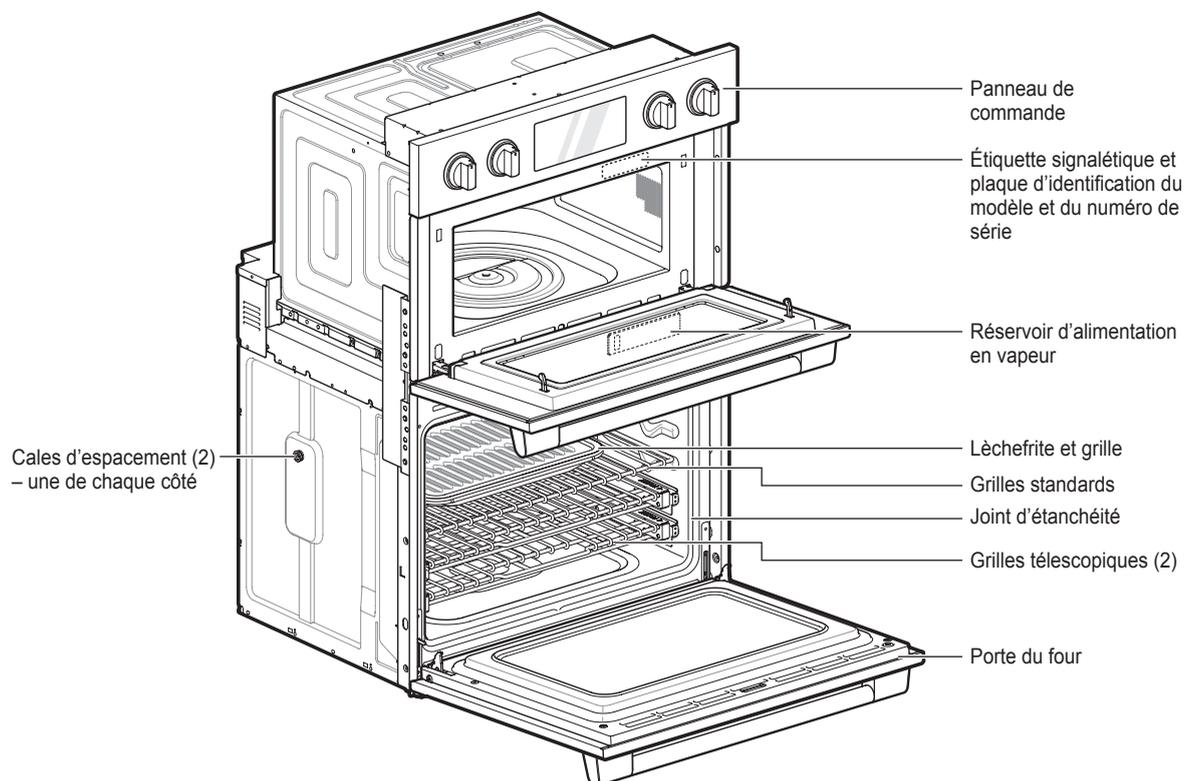
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire, veillez à bien cuire la viande et la volaille. L'USDA a établi l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
 - Viande hachée: 160 °F
 - Volaille: 165 °F
 - Boeuf, veau, porc ou agneau: 145 °F
 - Poisson ou fruits de mer: 145 °F

APERÇU DU PRODUIT

Pièces

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



REMARQUE

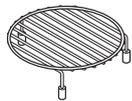
- Le modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette signalétique.

Accessoires

Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses après l'achat de ce produit.

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.



Grille
(Pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide)



Plateau en métal
(Pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide)



Plateau en verre
(Pour les fonctions de cuisson au four à micro-ondes et de décongélation)



Arbre



Anneau rotatif

FRANÇAIS

Accessoires pour le four inférieur

Accessoires pour la cuisson



Gril



Grille robuste standard



Lèche-frite



Grille coulissante
(2)

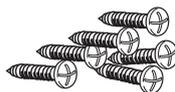


Sonde thermique

Accessoires pour l'installation



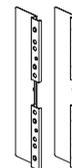
4X14
6 vis à bois pour la fixation
(4 vis pour l'installation et 2 vis supplémentaires)



4X24
6 vis à bois pour la fixation
(pour l'installation encastrée)



4X22
2 vis autoperceuses pour le support du couvercle



2 supports de couvercle pour l'installation encastrée



4X10
Deux vis
(Pour la garniture décorative inférieure)



Garniture décorative inférieure
(1)

Manuels



Manuel d'utilisation



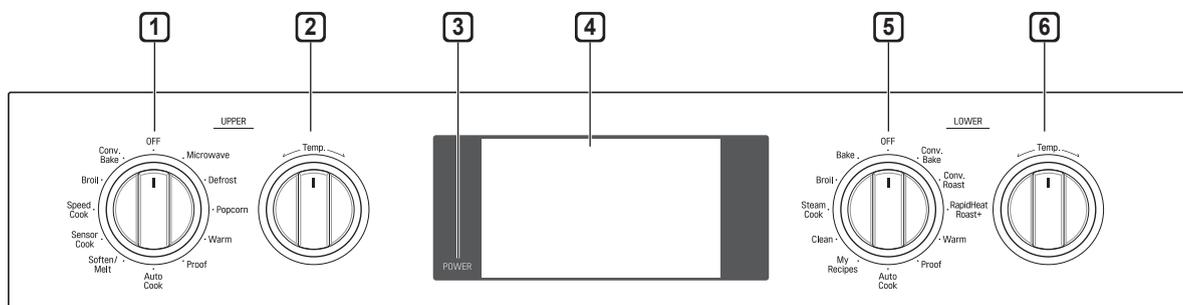
Manuel d'installation

REMARQUE

- S'il manque des accessoires, communiquez avec le service à la clientèle de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées séparément.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.
- **Ne retirez pas les grilles coulissantes de l'emballage de la base.**

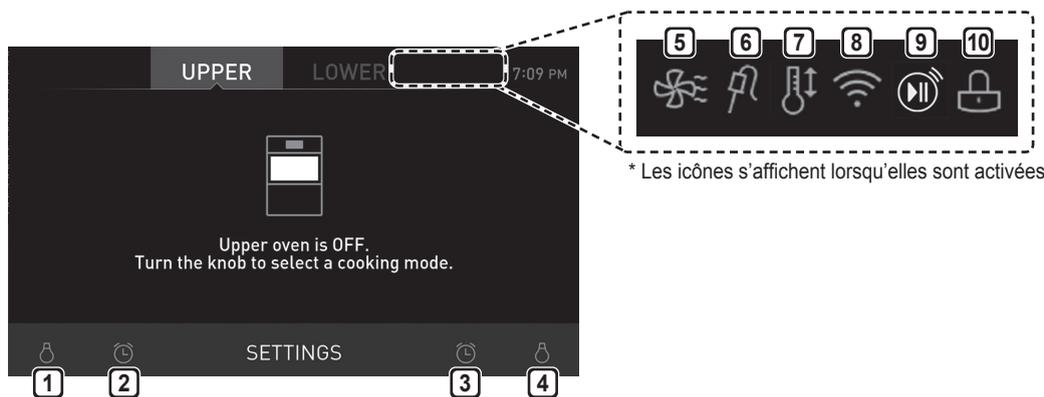
FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande



- | | |
|--|--|
| 1 Bouton de mode du four supérieur | 4 Écran tactile ACL du four |
| 2 Bouton de température du four supérieur | 5 Bouton de mode du four inférieur |
| 3 Écran ACL marche/arrêt | 6 Bouton de température du four inférieur |

Icônes d'affichage



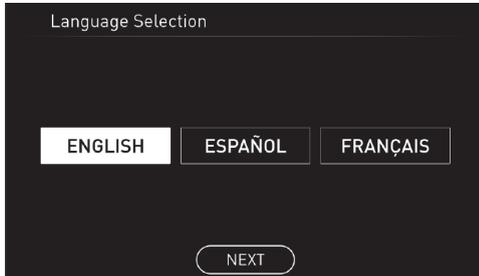
* Les icônes s'affichent lorsqu'elles sont activées.

- | | |
|---|---|
| 1 Icône de la lampe (four supérieur)
Touchez pour allumer ou éteindre la lumière. | 7 Icône de conversion automatique
S'affiche lorsque la fonction de conversion automatique pour la convection est activée. |
| 2 Icône de la minuterie (four supérieur)
Touchez pour régler la minuterie. | 8 Icône Wi-Fi
<ul style="list-style-type: none"> S'affiche lorsque la cuisinière est connectée au réseau Wi-Fi. S'affiche lorsque la cuisinière est déconnectée du Wi-Fi ou n'est pas enregistrée. |
| 3 Icône de la minuterie (four inférieur)
Touchez pour régler la minuterie. | 9 Icône de démarrage à distance
S'affiche lorsque le démarrage à distance est activé. |
| 4 Icône de la lampe (four inférieur)
Touchez pour allumer ou éteindre la lumière. | 10 Icône de verrouillage
S'affiche lorsque le verrouillage est activé. |
| 5 Icône de refroidissement du four
S'affiche pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur de refroidissement fonctionne dans le four. | |
| 6 Icône de sonde
S'affiche lorsque la sonde est branchée. | |

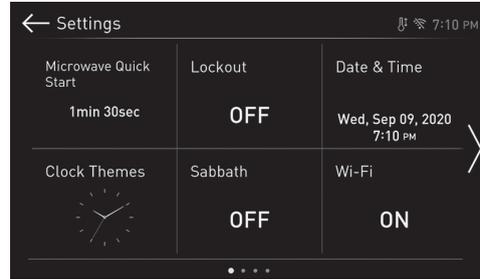
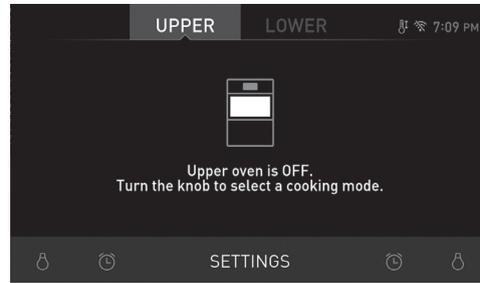
Avant de commencer

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

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



- 2 Après l'animation de démarrage, sélectionnez la langue souhaitée, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 4 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures. Appuyez ensuite sur NEXT (suivant).
- 5 Si vous le désirez, modifiez le thème de l'horloge par défaut en parcourant les exemples. Appuyez ensuite sur NEXT (suivant).
- 6 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur DONE (terminé).
- 7 Tournez le bouton de mode du four.
- 8 L'écran de sélection du mode s'affiche.



FRANÇAIS

Emplacement des réglages

- Page 1 : Démarrage rapide du four à micro-ondes, Verrouillage, Date et heure, Thèmes d'horloge, Mode Sabbat, Configuration du Wi-Fi
- Page 2 : Démarrage à distance, Luminosité, Affichage, Conversion automatique pour la convection, Sélection de la langue, Volume
- Page 3 : Voyant lumineux de l'alarme de préchauffage, Réglage de la température, Unités de température, Smart Diagnosis^{MC}, Mise à jour du programme, Mode Présentation
- Page 4 : Réinitialisation des données d'usine, Licence de logiciel libre Démarrage rapide du four à micro-ondes

Modification des réglages du four

Réglages

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, touchez l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez sur les flèches <> pour naviguer dans le menu des réglages.

Démarrage rapide du four à micro-ondes

Utilisez les réglages du Démarrage rapide du four à micro-ondes pour régler le temps de cuisson prédéfini, qui s'active lorsque vous appuyez sur Start (démarrer) sans régler de temps. Le temps prédéfini peut être réglé de 1 seconde à 5 minutes.

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Microwave Quick Start (démarrage rapide du four à micro-ondes) dans le premier menu des réglages.
- 3 Réglez le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur OK.

Verrouillage

La fonctionnalité de verrouillage empêche automatiquement l'activation de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

Verrouillage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Lockout (verrouillage) dans le premier menu des réglages.
- 3 Lorsque la fonctionnalité de verrouillage est activée, l'icône  de verrouillage s'affiche en haut de l'écran.

Déverrouillage

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque l'option de verrouillage est activée.
- 2 Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur Unlock (déverrouiller) pendant 3 secondes.
- 3 L'icône de verrouillage disparaît du haut de l'écran.

Date et heure

La date et l'heure s'affichent sur l'écran ACL lorsque le four n'est pas utilisé.

Réglage de la date

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Appuyez ensuite sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Date et faites défiler pour régler la date.
- 3 Appuyez sur OK.

Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Appuyez ensuite sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Time (heure) et faites défiler pour régler l'heure et les minutes. Vous pouvez également appuyer sur l'icône  du pavé numérique et saisir les chiffres souhaités.
- 3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).
- 4 Appuyez sur OK.

Thèmes de l'horloge

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

Sélection du thème de l'horloge

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Clock Themes (thèmes d'horloge) dans le premier menu des réglages et faites glisser votre doigt sur l'écran pour parcourir les thèmes d'horloge.
- 3 Sélectionnez un thème d'horloge, puis appuyez sur OK.

Mode Sabbath

Le mode Sabbath est utilisé lors du Sabbath juif et des jours fériés.

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

REMARQUE

- Si la lampe du four est allumée lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est activé, la lampe du four restera allumée. Si la lampe du four doit être éteinte, veillez à éteindre la lampe du four avant d'activer le mode SABBATH (Sabbat). Le mode SABBATH (Sabbat) peut être utilisé uniquement lorsque le four est en mode de cuisson.

Réglage du mode Sabbath

- 1 Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbath.
- 2 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Sabbath (Sabbat) dans le premier menu des réglages.
- 3 Réglez la température désirée et le temps de cuisson. Tous les temps de cuisson peuvent être réglés de 1 minute à 73 heures 59 minutes.
- 4 Pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat), appuyez sur la touche POWER (marche/arrêt) sur l'écran ACL.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbath, mais il s'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.
- Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est activé, les fonctions du four supérieur sont bloquées, et la connexion au réseau Wi-Fi n'est pas possible.

Wi-Fi

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

Configuration du Wi-Fi

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

Démarrage à distance

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que cette fonctionnalité soit disponible.

Réglage de la mise en marche différée

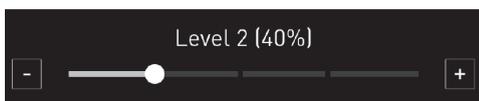
- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier menu des réglages.
- 2 Sélectionnez On (activer) ou Off (désactiver), puis appuyez sur OK.
- 3 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône  de démarrage à distance s'affiche en haut de l'écran.

Luminosité

Ajustez la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Brightness (luminosité).
- 2 Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou -.
- 3 Appuyez sur OK.



Affichage

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

Trois options peuvent être sélectionnées.

- **ON (marche)** : Toujours allumé
- **OFF (éteint)** : S'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **ARRÊT nuit** : L'écran s'éteint de 22 h à 5 h.

Réglage de l'affichage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Display (affichage).
- 2 Sélectionnez l'option souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

Conversion automatique pour la convection

Vous n'avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection. La conversion automatique pour la convection soustrait automatiquement 25 °F/14 °C de la température réglée lorsqu'un mode de cuisson par convection est sélectionné. Une fois le préchauffage terminé, la température convertie s'affiche.

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

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

Activation ou désactivation de la conversion automatique pour la convection

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Lorsque la fonctionnalité de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône  s'affiche en haut de l'écran.

REMARQUE

Si la fonction de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône  clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

Choix de la langue

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

Sélection d'une langue

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Language Selection (sélection de la langue).
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

Volume

Réglez le volume des commandes du four.

Réglage du volume

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Volume.
- 2 Sélectionnez Mute (sourdine), Low (faible) ou High (élevé).
- 3 Appuyez sur OK.

Voyant lumineux de l'alarme de préchauffage

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

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de préchauffage.

Réglage de l'alarme de préchauffage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Preheat Alarm Light (voyant lumineux de l'alarme de préchauffage).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Appuyez sur OK.

Réglage de la température

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

REMARQUE

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

Réglage du thermostat

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Adjustment (réglage de la température).
- 2 Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités + ou - de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Appuyez sur la touche + ou - et maintenez-la enfoncée pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
- 3 Lorsque le changement désiré s'affiche à l'écran au-dessus de la cuisinière, appuyez sur OK.



Unités de température

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

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

Réglage des unités de température

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Units (unités de température).
- 2 Sélectionnez °F ou °C.
- 3 Appuyez sur OK.

Smart Diagnosis^{MC}

La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent ou en appelant le soutien technique. Placez le microphone de votre téléphone intelligent près du coin supérieur gauche de l'écran. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section « Fonctions intelligentes » pour obtenir des instructions détaillées.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Smart Diagnosis.
- 2 Appuyez sur START (démarrer) pour lancer la tonalité de diagnostic.

Mise à jour du programme

Une fois que l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, utilisez ce réglage pour rechercher et installer les mises à jour disponibles du programme.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Program Update (mise à jour du programme).
- 2 L'écran affiche les mises à jour disponibles du programme. Appuyez sur METTRE À JOUR pour télécharger et installer la nouvelle version.

Mode Présentation

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

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Demo Mode (mode Présentation) dans l'écran des réglages.
- 2 Sélectionnez le mode ON (activé) ou le mode OFF (désactivé).
- 3 Appuyez sur OK.



REMARQUE

- Lorsque le mode Présentation est activé, l'appareil ne chauffe pas.
- L'icône du MODE DEMO du four s'affiche lorsque le mode Présentation est activé.

Réinitialisation des données d'usine

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

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Factory Data Reset (réinitialisation des données d'usine).
- 2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur RESET (réinitialiser), puis sur OK.

⚠ AVERTISSEMENTS

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

Licence de logiciel libre

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

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au quatrième écran de réglages.
- 2 Appuyez sur Open Source License (licence de logiciel libre).

Refroidissement du four

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

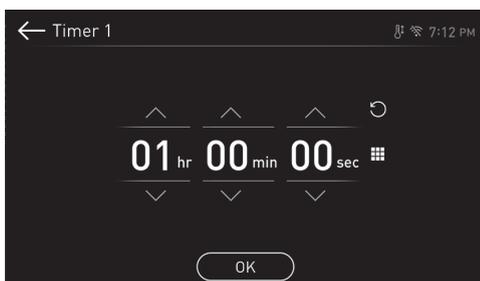


Minuterie

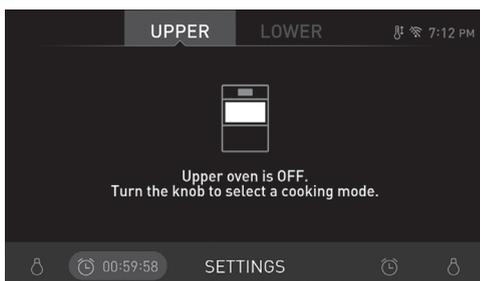
Les minuterie du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuterie de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore et le message « Timer 1 or 2 finished » (minuterie 1 ou 2 terminée) s'affiche à l'écran.

Réglage de la minuterie

- 1 Touchez l'une ou l'autre des icônes ⌚ d'horloge situées en bas de l'écran.
- 2 Faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche à l'écran, ou touchez l'icône (1234) du pavé numérique pour saisir les chiffres directement, puis appuyez sur OK.



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



Réglage ou arrêt de la minuterie

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

Utilisation du four supérieur

Avant d'utiliser le four supérieur

REMARQUE

- 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.
- Pour programmer le four, assurez-vous d'appuyer au centre de chaque touche puisque les espaces entre les touches n'activeront pas le four. Un signal sonore sera émis chaque fois qu'une touche est utilisée correctement. N'appuyez pas sur plusieurs touches à la fois.
- Ne frappez pas le panneau de commande avec de l'argenterie ou des accessoires de cuisson. Des bris pourraient survenir.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Voir le Guide des accessoires de cuisson plus haut dans ce chapitre pour plus de renseignements.

REMARQUE

- Ne rincez pas les contenants en les plaçant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Cela peut les endommager. En outre, laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- 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.
- 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.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des oeufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.

FRANÇAIS

Utilisation du four supérieur

Lampe du four supérieur

- 1 Appuyez sur **Upper Light** (lampe du four supérieur) pour allumer ou éteindre la lampe du four supérieur.

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

Utilisez	N'utilisez pas
<p>VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour être utilisé à très haute température) : Plats, moules à pain, moules à tarte, moules à gâteaux, tasses à mesurer, cocottes et bols sans garnitures métalliques.</p> <p>PORCELAINE: Bols, tasses, assiettes et plateaux sans garnitures métalliques.</p> <p>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. Employez des plats de plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour des cuissons de courte durée. Utilisez-les avec prudence, car le plastique peut se ramollir sous l'effet de la chaleur émise par les aliments.</p> <p>PAPIER : Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes de papier et assiettes de carton sans garnitures ou ornements métalliques. Vérifiez l'étiquette du fabricant pour déterminer leur utilisation dans le four à micro-ondes.</p> <p>REMARQUE : N'utilisez pas de papier recyclé dans le four à micro-ondes. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.</p>	<p>CONTENANTS MÉTALLIQUES : Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes.</p> <p>DÉCORATION MÉTALLIQUE : Vaisselle, plats mijotés ou tout autre objet ayant des garnitures ou des bandes métalliques. La garniture métallique empêche une cuisson normale et pourrait endommager le four.</p> <p>PAPIER 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 des parois et de la porte du four.</p> <p>BOIS : Les bols et les planches de bois vont se dessécher et peuvent craquer ou se fissurer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. La même chose se produit avec les paniers.</p> <p>CONTENANTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS : Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés. Faites un trou dans les sachets de plastique de légumes ou de tout autre aliment avant la cuisson. Les sachets hermétiquement fermés peuvent exploser.</p> <p>PAPIER BRUN : Évitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.</p> <p>ACCESSOIRES DE CUISSON DÉFECTUEUX OU ÉBRÉCHÉS : Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut être endommagé dans le four.</p> <p>LIGATURES MÉTALLIQUES : Enlevez les ligatures métalliques des sacs de plastique ou de papier. Ils deviennent chauds et pourraient déclencher un incendie.</p>

Conseils de cuisson au four à microondes

Garder les choses à l'oeil

Surveillez toujours vos aliments pendant la cuisson. La lampe à l'intérieur du four supérieur s'allume automatiquement lorsque le four est en marche pour vous permettre de suivre le processus de cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever ou remuer les aliments doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si les aliments semblent être cuits inégalement, il suffit de faire les ajustements que vous jugez nécessaires pour corriger la situation.

Facteurs affectant les temps de cuisson au four à micro-ondes

De nombreux facteurs influent sur le temps de cuisson. La température des ingrédients utilisés dans une recette fait une grande différence dans le temps de cuisson. Par exemple, un gâteau fait avec du beurre, du lait et des oeufs très froids prendra beaucoup plus de temps à cuire qu'un gâteau fait avec des ingrédients qui sont à la température ambiante. Quelques recettes, surtout les recettes de pain, de gâteaux et de crèmes pâtisseries, nécessitent que ces aliments soient retirés du four alors qu'ils ne sont pas encore tout à fait cuits.

Ce n'est pas une erreur. Quand on les laisse reposer, généralement recouverts, ces aliments continueront à cuire à l'extérieur du four, car la chaleur emprisonnée dans leurs portions extérieures se dirigera progressivement vers l'intérieur. Si les aliments sont laissés au four jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits, les portions extérieures deviendront trop cuites ou vont même brûler. La pratique vous permettra d'améliorer votre capacité à estimer les temps de cuisson et de repos de divers aliments.

Densité des aliments

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. Lorsque vous faites cuire des aliments poreux au four à micro-ondes, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et friables.

Hauteur des aliments

La portion supérieure des aliments de haute taille, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la portion inférieure.

Par conséquent, il est recommandé de retourner les aliments de haute taille plusieurs fois pendant la cuisson.

Teneur en humidité des aliments

Puisque la chaleur générée par les micro-ondes provoque l'évaporation de l'humidité, les aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être arrosés avec de l'eau avant la cuisson ou recouverts pour retenir l'humidité.

Os et teneur en matières grasses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Des précautions doivent être prises lors de la cuisson de coupes de viande osseuses ou grasses afin d'éviter que la viande soit trop cuite ou cuite de façon inégale.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes dans votre four reste constant, quelle que soit la quantité d'aliments qui sont cuits. Par conséquent, plus vous placez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson requis est long. N'oubliez pas de diminuer les temps de cuisson d'au moins un tiers lorsque vous coupez une recette de moitié.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent seulement d'environ 3/4 de pouce (2 cm) dans les aliments. La portion intérieure des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée à l'extérieur se déplace vers l'intérieur. Il n'y a que le bord extérieur des aliments qui est cuit par les micro-ondes; le reste est cuit par conduction. La pire forme possible pour un aliment mis au four à micro-ondes est un carré épais.

Les coins vont brûler bien avant que le centre commence à chauffer. Les aliments minces et ronds et les aliments en forme d'anneau sont parfaits pour la cuisson au four à micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle emprisonne la chaleur et la vapeur ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement. Utilisez un couvercle ou une pellicule rétractable allant au four à micro-ondes tout en laissant un coin replié pour éviter le fendillement.

Recouvrir avec du papier parchemin

Le papier parchemin (pas le papier ciré) peut aller sans danger au four à micro-ondes. Puisqu'il recouvre l'aliment de façon plus lâche qu'un couvercle ou une pellicule autocollante, le papier ingraissable permet à l'aliment de sécher légèrement.

Remuer

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes pour la cuisson au four à micro-ondes. En cuisson traditionnelle, les aliments sont remués dans le seul but de les mélanger. Cependant, les aliments passés au four à micro-ondes sont remués afin de répandre et de répartir la chaleur.

Il faut toujours remuer de l'extérieur vers l'intérieur puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.

Placer des portions plus épaisses vers l'extérieur

Placez les coupes plus épaisses ou les portions de viande, de volaille et de poisson vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles absorbent la majorité de l'énergie des microondes et que les aliments cuisent plus uniformément.

Protection

Des bandes de papier aluminium (qui bloquent les microondes) peuvent être placées sur les coins ou les bords des aliments carrés et rectangulaires pour empêcher ces portions de trop cuire. N'utilisez jamais trop d'aluminium et assurez-vous que l'aluminium est bien fixé sur le plat, sinon des arcs électriques pourraient apparaître dans le four, en particulier si l'aluminium passe trop près des parois du four pendant la rotation.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Perforation

Les aliments enfermés dans une coquille, de la peau ou une membrane sont susceptibles d'éclater dans le four à moins d'être perforés avant la cuisson. Ces aliments comprennent le blanc et le jaune d'oeuf, les palourdes, les huîtres, les pommes de terre et les autres fruits et légumes entiers.

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.

Niveaux de puissance du four à microondes

Le four supérieur compte 10 niveaux de puissance pour vous offrir une flexibilité maximale et un meilleur contrôle de la cuisson. Consultez le tableau pour connaître les niveaux de puissance suggérés pour divers aliments.

Tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes

Alimentation Niveau	Utilisation
10	<ul style="list-style-type: none"> Faire bouillir de l'eau. Brunir du boeuf haché. Préparer des bonbons ou des confiseries. Cuire des morceaux de volaille, du poisson ou des légumes. Cuire des morceaux de viande très tendres.
9	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer du riz, des pâtes ou des légumes.
8	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer rapidement des aliments préparés. Réchauffer des sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des œufs, du lait ou des plats à base de fromage. Faire fondre du chocolat.
6	<ul style="list-style-type: none"> Cuire du veau. Cuire un poisson entier. Cuire des puddings ou des crèmes pâtisseries.
5	<ul style="list-style-type: none"> Cuire du jambon, de la volaille entière ou de l'agneau. Cuire des rôtis de boeuf ou des pointes de surlonge.
4	<ul style="list-style-type: none"> Décongeler de la viande, de la volaille ou des fruits de mer.
3	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des morceaux de viande moins tendres. Cuire des côtelettes de porc ou des rôtis.
2	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer le froid des fruits. Ramollir le beurre.
1	<ul style="list-style-type: none"> Garder les plats mijotés et les plats principaux au chaud. Ramollir le beurre et le fromage à la crème.

24 FONCTIONNEMENT

Cuisson à un niveau de puissance élevée

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Microwave (four à micro-ondes).
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer la cuisson.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et le message « **End of Cooking** » (fin de la cuisson) s'affiche à l'écran.

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 neuf réglages de puissance en plus du niveau ÉLEVÉ.

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Microwave (four à micro-ondes).
- 2 Réglez le temps de cuisson à l'écran.
- 3 Réglez le niveau de puissance à l'écran.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer la cuisson.
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et le message « **End of Cooking** » (fin de la cuisson) s'affiche à l'écran.

Pour arrêter la cuisson.

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

+30 secondes

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

Pour l'utiliser, appuyez sur « +30 sec » en bas à gauche de l'écran.

Décongélation

Le four dispose de quatre cycles de décongélation pré-réglés. La fonction de décongélation est le meilleur moyen de décongeler les aliments surgelés. Le tableau de décongélation indique le cycle suggéré pour divers aliments.

La fonction de décongélation démarre en douceur pendant le cycle de décongélation pour vous rappeler de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments pour obtenir les meilleurs résultats.

1 Viande

2 Volaille

3 Poisson

4 Pain

Réglage de la fonction de décongélation

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Defrost (décongélation).
- 2 Réglez le type d'aliment à l'écran.
- 3 Réglez le poids à l'écran.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer à décongeler.

Pour arrêter la cuisson.

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

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur **START** (démarrer), le décompte s'affiche. 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 décongelés. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **Start** (démarrer) pour terminer le cycle de décongélation.

Tableau de conversion de poids

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

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

Poids équivalent	
ONCES	POIDS EN DÉCIMALES
1.6	.10
3.2	.20
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 une demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 une livre

Tableau de décongélation

Catégorie	Nourriture à décongeler
Viande 0,1 à 6,0 lb	Bœuf Boeuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de boeuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de boeuf haché pour hamburger
	Agneau Côtelettes, rôti
	Porc Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longes, rôti, saucisse
	Veau Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur)
Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 à 15 minutes.	
Volaille 0,1 à 6,0 lb	Volaille Entière, coupée, poitrine (désossée). Rincez la cavité du poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes après la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.
	Poulets de Cornouailles Entier
	Dinde Poitrine
Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 60 minutes.	
Poisson 0,1 à 4,0 lb	Poisson Filets, steaks entiers
	Fruits de mer Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles
Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 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.
	Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

Conseils de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonctionnalité 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).
- Avant de commencer, retirez les ligatures métalliques qui se trouvent souvent sur les sacs d'aliments congelés et remplacez-les par de la ficelle ou des élastiques.
- Ouvrez les contenants comme les emballages de carton avant de les placer au four.
- 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 le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-le et placez les aliments dans un récipient allant au four à micro-ondes.
- 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 de 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.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
- La forme de l'emballage peut modifier la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les emballages profonds.
- Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux; les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Découpez et retirez les aliments au besoin.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque le signal sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivez la décongélation.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties de nourriture telles que les ailes de poulet, les bouts de pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.

Fonctionnement du capteur

La cuisson par capteur 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 cuisson par capteur doivent être à la température ambiante.
- Le plateau en verre et l'extérieur du contenant doivent être secs pour permettre de meilleurs résultats de cuisson.
- Les aliments doivent toujours être recouverts d'une pellicule de plastique, de papier ciré ou d'un couvercle allant au four à micro-ondes.
- N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche Clear/Off (effacer/éteindre) pendant la détection. Lorsque la détection est terminée, le four émettra un signal sonore, et le temps restant s'affichera à l'écran. Lorsque vous l'entendez, vous pouvez ouvrir la porte et remuer, retourner ou réorganiser les aliments.

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

- Utilisez toujours des contenants allant au four à microondes 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.

Cuisson par capteur

Utilisez la cuisson par capteur pour chauffer les aliments préparés au four à micro-ondes sans avoir besoin de régler les temps et les niveaux de puissance. La cuisson par capteur a des programmes prédéfinis pour neuf catégories d'aliments. Pour plus d'information, consultez le Tableau de cuisson par capteur.

Réglage de la fonction de cuisson par capteur

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Sensor Cook (cuisson avec capteur).
- 2 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et le message « **End of Cooking** » (fin de la cuisson) s'affiche à l'écran.

Pour arrêter la cuisson.

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

Tableau de cuisson par capteur

- La fonction de cuisson par capteur propose des réglages préprogrammés pour réchauffer automatiquement certains aliments.

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
1. Boisson	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Tasse allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Utilisez une tasse allant au four à micro-ondes sans la couvrir. Après la cuisson, remuez pour terminer de réchauffer. (Faites attention! La boisson sera très chaude. Les liquides chauffés dans une tasse ou un récipient cylindrique ont tendance à faire des éclaboussures lorsqu'on les déplace.)
2. Plat mijoté	10 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	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	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	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	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	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	Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Il s'agit d'une fonction de réchauffage pour les restes de pizza. Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes sans la couvrir.
6. Assiettes d'aliments	1 portion	Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
7. Riz	½ à 2 tasses	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	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	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	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	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	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.

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 à 450 °F. Il est préférable de préchauffer le four lors de la cuisson par convection.

REMARQUE

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

Réglage de la fonction de cuisson par convection

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Conv. Bake (cuisson par convection).
- 2 Réglez la température. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

Modification des réglages de cuisson par convection

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

Pour arrêter la cuisson.

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

REMARQUE

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage réglée, 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.

Grillage

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

Réglage de la fonction de grillage

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Broil (grillage).
- 2 Réglez le temps de cuisson à l'écran.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.

Modification des réglages de grillage

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

Pour arrêter la cuisson.

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

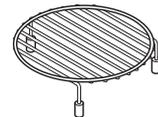


MISE EN GARDE

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 la faites griller des aliments dans le four supérieur.



Grille

Cuisson rapide

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

REMARQUE

Seuls les niveaux de puissance 1 à 4 peuvent être sélectionnés. Chaque niveau de puissance donne une puissance de chauffage et de l'énergie micro-ondes pendant un certain pourcentage du temps.



MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson rapide, gardez à l'esprit que le four, la porte et les plats seront très chaud.

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.

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Speed Cook (cuisson rapide).
- 2 Appuyez sur SPEED CONVECTION (cuisson par convection rapide).
- 3 Réglez le niveau de puissance à l'écran.
- 4 Réglez la température. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.
- 5 Réglez le temps de cuisson. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide

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

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Speed Cook (cuisson rapide).
- 2 Appuyez sur **Speed Broil** (grillage rapide).
- 3 Réglez le niveau de puissance à l'écran.
- 4 Réglez le temps de cuisson à l'écran.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.

Modification des réglages de cuisson rapide

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

Pour arrêter la cuisson.

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

Cuisson automatique

Utilisez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) pour chauffer les aliments préparés sans avoir à sélectionner le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) a des programmes prédéfinis pour 28 catégories d'aliments.

Réglage de la fonction Cuisson automatique

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Cuisson automatique.
- 2 Appuyez sur une **catégorie** pour filtrer les options.
- 3 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 4 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).

30 FONCTIONNEMENT

Table du cuisson automatique

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
1. Bacon (tranches régulières)	3 ou 4 5 ou 6 tranches	Grille pour la cuisson du bacon ou assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre.	Réfrigéré	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 (congelés)	1, 2 ou 3 bagels	Plateau en métal	Congelés	
3. Pommes de terre cuites au four (7 à 9 oz chacune)	1, 2, 3 ou 4 pommes de terre	Plateau en métal	Température ambiante	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
4. Brownie (carrés au chocolat)	8 po × 8 po 9 po × 13 po	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	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)	-	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
6. Saucisses sur bâtonnet (congelés)	1 ou 2, 3 ou 4	Plateau en métal	Congelés	
7. Légumes frais	4 à 6, 7 à 9 10 à 12, 13 à 15, 16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	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)	Plateau en métal	Congelés	Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
9. Ailes de poulet congelées	1 ou 2, 3 ou 4 portions (3,5 oz/100 g par portion)	Plateau en métal	Congelés	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)	Plateau en métal	Congelés	Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
11. Pizza congelée (croûte ordinaire)	Portion individuelle (6 po), portion régulière (12 po)	Plateau en métal	Congelés	
12. Bretzels congelés	1, 2, 3 ou 4 bretzels	Plateau en métal	Congelés	
13. Légumes surgelés	4 à 6, 7 à 9 10 à 12, 13 à 15, 16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Congelés	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.

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives												
14. Pain à l'ail congelé	1 ou 2, 3 ou 4, 5 ou 6 tranches	Plateau en métal	Congelés	Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
15. Hamburger (1/2 po d'épaisseur)	2, 3 ou 4, 5 ou 6 galettes	Plateau en métal	Réfrigéré	Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre												
16. Côtelettes d'agneau (1/2 po d'épaisseur, 6 à 7 oz)	1, 2, 3 à 4 côtelettes	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
17. Pain de viande (9 po × 5 po)	-	Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <tr> <td>Viande hachée</td> <td>800 g</td> </tr> <tr> <td>Œuf (réfrigéré)</td> <td>115 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>2 g</td> </tr> </table> <p>Cuisson Placez le mélange de viande dans un plat à cuisson de 9 po × 5 po en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes.</p>	Viande hachée	800 g	Œuf (réfrigéré)	115 g	Sel	2 g						
Viande hachée	800 g															
Œuf (réfrigéré)	115 g															
Sel	2 g															
18. Nachos	1 à 3, 4 à 6 portions (huit nachos par portion)	Plateau en métal	Température ambiante													
19. Gruau	1 ou 2 portions	Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 portion</th> <th>2 portions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gruau</td> <td>40 g (1/2 tasse)</td> <td>80 g (1 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Eau ou lait</td> <td>230 g (1 tasse)</td> <td>345 g (1 1/2 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Sel (facultatif)</td> <td>Une pincée</td> <td>1/8 c. à thé</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuisson 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.</p>		1 portion	2 portions	Gruau	40 g (1/2 tasse)	80 g (1 tasse)	Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 1/2 tasse)	Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé
	1 portion	2 portions														
Gruau	40 g (1/2 tasse)	80 g (1 tasse)														
Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 1/2 tasse)														
Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé														
20. Côtelettes de porc (1/2 po d'épaisseur, 6 à 7 oz)	1, 2, 3 à 4 côtelettes	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
21. Quinoa	1 ou 2 portions	Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 portion</th> <th>2 portions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quinoa</td> <td>40 g (1/2 tasse)</td> <td>80 g (1 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Eau ou lait</td> <td>230 g (1 tasse)</td> <td>345 g (1 1/2 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Sel (facultatif)</td> <td>Une pincée</td> <td>1/8 c. à thé</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuisson 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.</p>		1 portion	2 portions	Quinoa	40 g (1/2 tasse)	80 g (1 tasse)	Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 1/2 tasse)	Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé
	1 portion	2 portions														
Quinoa	40 g (1/2 tasse)	80 g (1 tasse)														
Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 1/2 tasse)														
Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé														
22. Bifteck de faux-filet (1 po d'épaisseur, 14 à 15 oz)	1, 2 steaks	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												

32 FONCTIONNEMENT

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives		
23. Riz	½, 1 tasse	Bol profond allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Ingrédients		
					½ tasse	1 tasse
				Riz	96 g (½ tasse)	192 g (1 tasse)
				Eau	230 g (1 tasse)	460 g (2 tasses)
				Sel	Facultatif	
				Cuisson Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.		
24. Darne de saumon (1 po d'épaisseur)	1, 2, 3 ou 4 darnes	Plateau en métal	Réfrigéré	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	Plateau en métal	Réfrigéré	Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.		
26. Bifteck de surlonge (1 po d'épaisseur, 18 à 21 oz)	1, 2 steaks	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.		
27. Filet	3/4, 1 ½ lb	Plateau en métal	Réfrigéré	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, 16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Transvasez les légumes en conserve dans un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.		

REMARQUE

- 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.

Ramollissement

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

Pour arrêter la cuisson.

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

Réglage de la fonction de ramollissement

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Soften/Melt (ramollir/fondre).
- 2 Appuyez sur **SOFTEN** (ramollir).
- 3 Réglez le type d'aliment à l'écran.
- 4 Réglez le poids à l'écran.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et le message « **End of Cooking** » (fin de la cuisson) s'affiche à l'écran.

Tableau d'utilisation de la fonctionnalité de ramollissement

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
1. Beurre	½, 1 ou 2 bâtons	Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
2. Fromage à la crème	3, 8 oz	Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
3. Glaçage (16 oz)	-	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Le glaçage sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
4. Crème glacée	1, 2 pintes	Plateau en verre	Congelés	Retirez le couvercle et la pellicule plastique. La crème glacée sera assez molle pour facilement former des boules de glace.

Fondu

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

Pour arrêter la cuisson.

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

Réglage de la fonction de fondu

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Soften/Melt (ramollir/fondre).
- 2 Appuyez sur **MELT** (ramollir).
- 3 Réglez le type d'aliment à l'écran.
- 4 Réglez le poids à l'écran.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
 - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et le message « **End of Cooking** » (fin de la cuisson) s'affiche à l'écran.

Tableau d'utilisation de la fonctionnalité de fondu

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
1. Beurre	½, 1, 2 bâtons	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Après la cuisson, remuez le beurre jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
2. Caramel	4, 8, 12 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Après la cuisson, remuez le caramel jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
3. Fromage	4, 8, 12 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	N'utilisez que du fromage à pâte fondue. Coupez le fromage en cubes. Après la cuisson, remuez le beurre jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu
4. Chocolat	4, 8, 12 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat pour la cuisson. Après la cuisson, remuez le beurre jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
5. Guimauves	5, 10 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Après la cuisson, remuez le beurre jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.

Réchaud

La fonction de réchaud maintient la température au four à moins de 230 °F. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer les aliments froids. La fonction de réchaud garde les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. Après trois heures, la fonction de réchaud éteint automatiquement le four.

Réglage de la fonction de réchaud

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Warm (réchaud).
- 2 Choisissez le niveau de température : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
- 3 Sélectionnez le type : humide ou croustillant.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer à garder les aliments au chaud.

Pour arrêter la cuisson.

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

REMARQUE

- Faible = 140 à 160 °F (60 à 71 °C)
Moyen = 160 à 195 °F (71 à 91 °C)
Élevé = 195 à 230 °F (91 à 110 °C)
- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne lorsque la fonction de réchaud est activée.

Levage du pain

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

Réglage de la fonction de levage du pain

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Proof** (levage du pain).
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le levage du pain.

Pour arrêter la cuisson.

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

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de fermentation, 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 de 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 de réchaud pour garder les aliments chauds.
- 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.

Maïs soufflé

Réglage de la fonction de maïs soufflé

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Popcorn (maïs soufflé).
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer). La fonction de maïs soufflé démarre.

Pour arrêter la cuisson

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

REMARQUE

- N'utilisez que des contenants allant au four à microondes ou 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.
- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas d'appareil de préparation du maïs soufflé dans le four supérieur.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
- 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.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs.



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 pendant qu'il tourne. Repliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac comme indiqué.

Utilisation du four inférieur

Avant d'utiliser le four inférieur

REMARQUE

- La température mesurée par un thermomètre de four peut différer de la température définie réelle du four.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant le préchauffage d'un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.

Lampe du four inférieure

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement dès que l'on ouvre la porte du four. Appuyez sur Lower Light (lampe du four inférieur) pour allumer manuellement la lampe du four inférieur. La lampe du four inférieur s'éteindra après 2 minutes et 30 secondes afin d'économiser l'énergie.

- 1 Appuyez sur **Lower Light** (lampe du four inférieur) pour allumer ou éteindre la lampe du four inférieur.

Retrait et remise en place des grilles de four standards

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



MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Ceci pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid pour placer les grilles.

Retrait des grilles

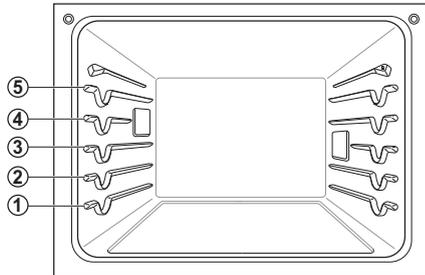
- 1 Saisissez la grille du four à l'aide de gants de cuisine.
- 2 Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- 3 Soulevez l'avant de la grille.
- 4 Retirez la grille.

Remise en place des grilles du four

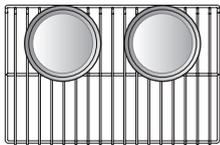
- 1 À l'aide de gants de cuisine, placez l'extrémité de la grille sur le support.
- 2 Inclinez l'avant de la grille vers le haut.
- 3 Poussez la grille à l'intérieur.
- 4 Vérifiez que la grille est bien en place.

Placement des grilles et des plats

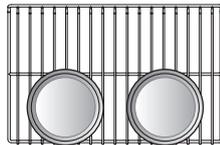
Si vous cuisinez sur deux grilles :
Placez les grilles de four standards aux positions 2 et 4.
Placez les accessoires de cuisson comme indiqué ci-dessous. Si vous faites cuire plusieurs plats, placez-les en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 1/2 po autour d'eux.



Cuisson à plusieurs grilles

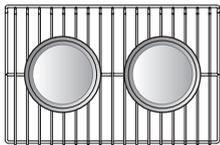


Grille standard (position 2)



Grille standard (position 4)

Cuisson à une grille



Grille

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

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.

Évent du four

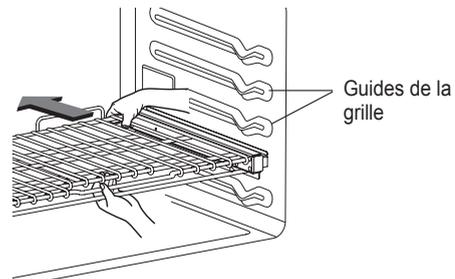
- Les zones proches des événements deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures.
- Ne bloquez pas l'ouverture de ventilation au bas du four.
- Évitez de placer des objets en plastique à proximité des événements puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.
- Il est normal de voir de la vapeur s'échapper quand on cuisine des aliments contenant beaucoup d'eau.

Utilisation des grilles coulissantes du four

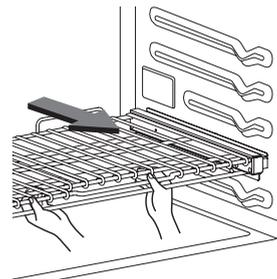
Les grilles coulissantes glissent à l'intérieur et hors du four sur un cadre. Cela permet de maintenir les accessoires de cuisson au niveau et de les empêcher de glisser vers l'avant lorsque la grille est en extension complète.

Installation des grilles coulissantes

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



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



Retrait des grilles coulissantes

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

⚠ MISE EN GARDE

- 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 ni tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et endommager le fond du four.

Cuisson

Utilisez la fonction de cuisson pour préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats mijotés. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et de 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Réglage du mode BAKE (cuisson)

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Bake (cuisson).
- 2 Réglez la température du four. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône  du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

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

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson.

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

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

Suivez la recette ou les indications de cuisson par convection pour la température et le temps de cuisson des aliments et pour la position de la grille. Le temps et la température de cuisson varieront selon les ingrédients, la grandeur et la forme du plat de cuisson utilisé.

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 1/2 po entre les plats et les parois du four.
- Vérifiez la cuisson dès que le temps minimum est écoulé.
- Utilisez un plat à cuisson en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou tout autre plat à cuisson recommandé pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront brunir davantage. Un plat à cuisson isolé prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

REMARQUE

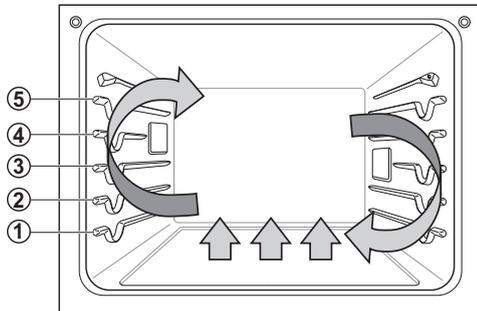
Le fond du four possède un revêtement de porcelaine émaillée. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille se trouvant sous celle utilisée pour la cuisson.

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 acides chauds peuvent causer de l'érosion et des dommages à la surface de porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

Modes de convection

La cuisson par convection et le rôtissage par convection font appel à un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Ce procédé améliore la distribution de la chaleur et offre une cuisson uniforme et d'excellents résultats, qu'il s'agisse de cuisson sur une ou plusieurs grilles.

Les modes de convection du four peuvent être programmés pour cuire à des températures situées entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).



Cuisson par convection

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Conv. Bake (cuisson par convection) ou Conv. Roast (rôtissage par convection).
- 2 Réglez la température. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône  du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

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

Modification des réglages de cuisson

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

- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson.

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

REMARQUE

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.

Conseils relatifs à la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les petits gâteaux, les muffins, les biscuits et tous les types de pains.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque la cuisson par convection est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

Rôtissage par convection

La fonction 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 réchauffé circule tout autour des aliments, emprisonnant 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.

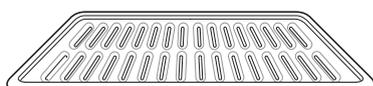
REMARQUE

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ une seconde après la fermeture de la porte. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran ou tournez le bouton de mode du four à la position **OFF** (arrêt) pour annuler la cuisson par convection ou le rôtissage par convection en tout temps.

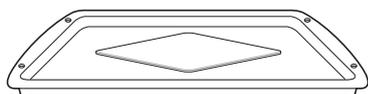
Conseils relatifs au rôtissage par convection

Utilisez une lèchefrite et un gril pour préparer les viandes pour le rôtissage par convection, le rôtissage rapide RapidHeat et la grillade. 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. Veuillez consulter la section Placement des grilles et des plats.
- 2 Placez le gril dans la lèchefrite.
- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Gril



Lèchefrite



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.

Rôtissage rapide RapidHeat Roast+

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

La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ fait appel à de la vapeur pour brunir davantage la volaille.

REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé au four est de 55 à 65 minutes pour un poulet entier de 3,3 lb.
- Ajustez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 2.
- La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ est conçue pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température ne peut pas être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ est activée.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **rapidheat roast+** (Rôtissage rapide).
 - 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
 - 3 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- Avant de lancer le mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast+, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau.
 - Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (réglages de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson.

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

Grillage

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 de lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.
- 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.

REMARQUE

Ce four a été conçu pour utiliser la fonction de grillage avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas s'activer et le mot **PORTE OUVERTE** apparaît sur l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction. Si la porte est ouverte pendant le grillage, les éléments de grillage s'éteignent au bout de cinq secondes. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

Réglage du mode BROIL (grillage)

- 1 Placez les aliments dans la lèchefrite et le gril.
 - 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Broil** (grillage).
 - 3 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson.
 - 4 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
 - 5 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. La porte du four doit être fermée pour utiliser la fonction de gril.
 - 6 Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
 - 7 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.
 - 8 Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour annuler le mode en tout temps ou quand la cuisson est terminée.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.

Modification des réglages de grillage

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

Pour arrêter le grillage

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

Fumée

En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

- 1 Utilisez toujours une lèchefrite. N'utilisez pas des poêles à sauter ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
- 2 N'utilisez JAMAIS une lèchefrite qui n'a pas été soigneusement nettoyée et qui n'est pas à la température de la pièce au début de la cuisson.
- 3 Faites TOUJOURS fonctionner le système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte d'aspiration pendant le grillage.
- 4 Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus accumulés de plats cuisinés peuvent brûler ou s'enflammer.
- 5 Éviter les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux types de nourriture augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
- 6 Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
 - Baisser le niveau de grillage à « faible ».
 - Baisser la grille à une position inférieure pour cuire les aliments plus loin du gril.
 - Utiliser le réglage « élevé » de la fonction de grillage pour obtenir le degré de grillage désiré, et baisser ensuite l'intensité en changeant le réglage du grillage à « faible » ou en passant à la fonction de cuisson.
- 7 En règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
- 8 Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiquées dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

REMARQUE

Les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ une seconde après la fermeture de la porte. Appuyez sur Stop (arrêt) à l'écran ou tournez le bouton de mode du four à la position **OFF** (arrêt) pour annuler le grillage en tout temps.

Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage. Les durées de cuisson suivantes ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur.

REMARQUE

Utilisez toujours une lèchefrite et un gril lorsque vous faites griller des aliments.

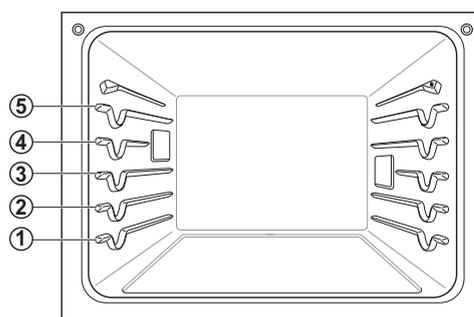
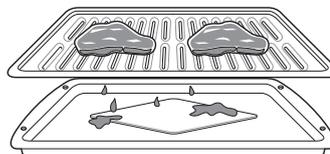


Tableau de grillage

Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Bœuf haché	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	5	4 à 6	3 à 4	Espacez les aliments à griller uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck					Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Enlevez le gras.
Saignant	1 po d'épaisseur	4	6	2 à 3	
À point	1 à 1 1/2 lb	4	7	2 à 3	
Bien cuit		4	8	3 à 4	
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur	4	10	4 à 6	
À point	2 à 2 1/2 lb	4	12	6 à 8	
Bien cuit		4	14	8 à 10	
Poulet	1 poulet entier 2 à 2 1/2 lb, coupé dans le sens de la longueur	3	20	6 à 8	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
	2 poitrines	3	20	6 à 10	
Queues de homard	2 ou 4 10 à 12 oz chacune	3	12 à 14	Ne les retournez pas.	Coupez le dos de la carapace. Écartez-la. Badigeonnez de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	4 ou 5	5 à 6	3 à 4	Manipulez les filets de poisson et tournez-les avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	4	5	3 à 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.
Côtelettes de porc	2 (1/2 po d'épaisseur)	4 ou 5	7	6 à 8	Enlevez le gras.
Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur), environ 1 lb	4 ou 5	9 à 10	7 à 9	
Côtelettes d'agneau					Enlevez le gras.
À point	2 (1 po d'épaisseur), environ 10 à 12 oz	4	6	4 à 6	
Bien cuit		4	8	7 à 9	
À point	2 (1 1/2 po d'épaisseur), environ 1 lb	4	11	9	
Bien cuit		4	13	9 à 11	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur)	4 ou 5	8	3 à 4	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.
	4 (1 po d'épaisseur), environ 1 lb	4 ou 5	9	4 à 6	

Conseils en matière de grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Réchaud

Le mode WARM (réchaud) maintient la température du four à 200 °F (93 °C) ou moins. Utilisez le mode Warm (réchaud) pour garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas le mode Warm (réchaud) pour faire cuire des aliments ou réchauffer des aliments froids.

Réglage du mode WARM (grillage)

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Warm** (réchaud).
- 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de fonctionnement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de réchauffage et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
- 5 Si un temps de réchauffage est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour annuler le mode en tout temps ou lorsque vous avez terminé de réchauffer les aliments.

REMARQUE

- La fonction de réchaud comporte trois niveaux de température :
High (élevé) = 200 °F, Med (moyen) = 170 °F,
Low (faible) = 140 °F
(High (élevé) = 93,3 °C, Med (moyen) = 76,7 °C,
Low (faible) = 60 °C)

REMARQUE

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

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.

Modification des réglages du mode Warm (réchaud)

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

Annulation de la fonction Warm (réchaud)

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

Levage du pain

La fonction de levage du pain garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson.

REMARQUE

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.)

Réglage du mode PROOF (grillage)

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

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode **Proof** (levage du pain).
- 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou touchez l'icône  du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant de levage du pain s'affiche à l'écran.
- 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.

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

Annulation de la fonction Proof (levage du pain)

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

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de fermentation, 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 de 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 de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F(52°C). L'indication **OVEN IS HOT** (le four est chaud) s'affichera à l'écran.

Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des plats mijotés. Il ne faut pas l'utiliser pendant le grillage, la cuisson sous vide, l'entretien du générateur de vapeur, l'utilisation de la fonction rapid heat roast+ (rôtissage rapide), l'autonettoyage, le nettoyage rapide, le réchauffage ou l'utilisation du mode de levage du pain. Débranchez et retirez toujours la sonde thermique du four lors du retrait des aliments. Avant d'utiliser la sonde thermique, insérez-la dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, sans toucher le gras ou les os. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde thermique dans la prise. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde ne peut être utilisée avec les modes de grillage, d'autonettoyage, de nettoyage SpeedClean^{MC}, de réchaud ou de levage du pain.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.

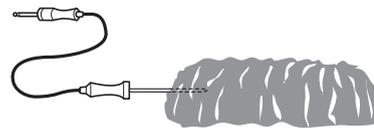


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples Aliment	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez la sonde 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.
	Poulet entier ou dinde	
Volaille	Poitrines de volaille ou rôtis	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seul ou dans l'oiseau)	
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 du plat.
	Plats mijotés	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (flanc du poisson)	
	Darnes ou portions de poisson	

Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four; le message « Probe is connected » (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône  de la sonde s'affiche en haut de l'écran.
- 3 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode de cuisson approprié.
- 4 Réglez la température du four. Tournez le bouton de température dans le sens horaire ou antihoraire, puis faites défiler les chiffres à l'écran ou touchez l'icône  du pavé numérique pour saisir les chiffres directement. La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).
- 5 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages supplémentaires.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 7 Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

REMARQUE

Grâce à cette fonctionnalité, il n'est plus nécessaire de calculer le temps total de cuisson en fonction du poids. Utilisez le tableau suivant pour régler la température de la sonde.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

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

Pour arrêter la cuisson

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

REMARQUES IMPORTANTES

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

⚠ MISE EN GARDE

- **Veillez toujours utiliser un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. Ne touchez pas à l'élément de grillage.** Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures graves.
- **Afin d'éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pinces pour la retirer des aliments.**
- **Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.**

REMARQUE

- La sonde à viande ne peut être utilisée avec les modes Broil (grillage), Sous vide, Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur), RapidHeat, Roast+, Self Clean (autonettoyage), SpeedClean^{MC}, Warm (réchaud) et Proof (levage du pain).
- Lorsque la sonde à viande fonctionne, le mode SpeedClean^{MC} ne répond pas.

Tableau des températures recommandées pour la sonde

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

Mes recettes

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

Création de Mes recettes

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
 - La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec les modes Broil (grillage), Sous vide, RapidHeat Roast+, Warm (réchaud) et Proof (levage du pain).
- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode My Recipes (Mes recettes).
 - 2 Appuyez sur **Create** (créer) pour créer une nouvelle fiche de recette.
 - 3 Sélectionnez un premier mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
 - 4 Appuyez sur **Set Cook Time** (régler le temps de cuisson) ou **Set Probe** (régler la sonde).
 - 5 S'il n'y a pas d'autres étapes de cuisson, appuyez sur **Done** (terminé). Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, réglez un temps de cuisson ou une température de sonde pour la première étape. Appuyez ensuite sur **Add Cook Stage** (ajouter une étape de cuisson).
 - 6 Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que vous ayez saisi toutes les étapes de cuisson souhaitées. Appuyez ensuite sur **Done** (terminé).
 - 7 Saisissez un nom pour votre recette à l'aide du clavier, puis appuyez sur **Save** (sauvegarder).
 - 8 Le nom de la recette est ajouté au menu My Recipes (mes recettes).

REMARQUE

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

Modification de My Recipes (mes recettes)

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ni de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls la température du four, la température de la sonde et le temps de cuisson peuvent être modifiés.
- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode My Recipes (mes recettes).
 - 2 Sélectionnez la recette à modifier, puis touchez l'icône de crayon qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
 - 3 Modifiez les réglages de la première étape de cuisson, puis appuyez sur **Done** (terminé) pour passer à l'étape suivante, le cas échéant.
 - 4 Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **Done** (terminé) et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.
 - 5 Lorsque la dernière étape de cuisson est modifiée, saisissez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent. Appuyez ensuite sur **Save** (sauvegarder).

Suppression de My Recipes (mes recettes)

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

Cuisson automatique

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

Réglage de la fonction Cuisson automatique

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

Guide du cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Insérez la sonde après le préchauffage, le cas échéant.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des coupes de viande minces, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Si la sonde est mal insérée, le four pourrait s'éteindre trop rapidement. Consultez la section « Sonde » pour obtenir les instructions.

Catégorie	Menu		Accessoires/ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Viande	Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Grille sur lèchefrite	2	30~60
			Mi-saignant	Grille sur lèchefrite	2	35~65
			À point	Grille sur lèchefrite	2	40~70
			À point bien cuit	Grille sur lèchefrite	2	45~75
			Bien cuit	Grille sur lèchefrite	2	50~80
		Morceau à braiser		Casserole avec couvercle allant au four	2	50~80
	Bœuf	Rôti de bœuf	Saignant	Grille sur lèchefrite	2	40~70
			Mi-saignant	Grille sur lèchefrite	2	45~75
			À point	Grille sur lèchefrite	2	50~80
			À point bien cuit	Grille sur lèchefrite	2	55~85
			Bien cuit	Grille sur lèchefrite	2	60~90
	Bœuf	Bifteck de flanc roulé	Saignant	Grille sur lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Grille sur lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			À point	Grille sur lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			À point bien cuit	Grille sur lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Grille sur lèchefrite	5	10~15 + 8~15
	Bœuf	Steak	Saignant	Grille sur lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Grille sur lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			À point	Grille sur lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			À point bien cuit	Grille sur lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Grille sur lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Bœuf mariné		Grille sur lèchefrite	3	20~50
		Pain de viande		Moule à pain	2	40~60
	Porc	Soc de porc		Cocotte	2	60~90
		Côtelettes de porc		Grille sur lèchefrite	4	30~50
		Longe de porc		Grille sur lèchefrite	2	50~80
Filet de porc		Grille sur lèchefrite	2	20~40		
Agneau	Grille		Grille sur lèchefrite	2	10~30	
	Gigot d'agneau		Grille sur lèchefrite	4	20~40	
Veau	Haut de surlonge de veau		Grille sur lèchefrite	2	80~100	
	Côtelettes de veau		Grille sur lèchefrite	5	4~15 + 3~10	
	Carré de veau		Grille sur lèchefrite	2	50~70	
	Rosbif de côtes de veau		Grille sur lèchefrite	2	50~80	
	Filet de veau		Grille sur lèchefrite	2	50~80	
Poisson	Filet de poisson		Plat allant au four	4	10~15	
	Entière		Plat allant au four	4	15~30	
	Crevettes		Grille sur lèchefrite	5	5~15	
	Queues de homard		Grille sur lèchefrite	4	20~30	
	Steak	Saumon	Saignant	Plat allant au four	4	15~20
			Mi-saignant	Plat allant au four	4	20~25
			Bien cuit	Plat allant au four	4	15~30
Volaille	Poulet	Cuisses et hauts de cuisse		Plat allant au four	4	20~40
		Ailes (fraîches)		Grille sur lèchefrite	5	8~20
		Ailes (congelées)		Grille sur lèchefrite	4	20~40
		Poirines		Plat allant au four	4	20~40
		Escalope		Cocotte	4	20~30
		Entière		Grille sur lèchefrite	2	60~80
	Dinde entière		Grille sur lèchefrite	2	150~240	
Plat mijoté	Lasagne (fraîche)		Plat allant au four	3	50~70	

50 FONCTIONNEMENT

Catégorie	Menu	Accessoires/ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pizza	Surgelée à croûte mince	Directement sur la grille	3	10~20	
		Sur une plaque à pizza	3	10~20	
		Sur une pierre à pizza	3	10~20	
	Surgelée à croûte lève-au-four	Directement sur la grille	3	10~20	
		Sur une plaque à pizza	3	10~20	
		Sur une pierre à pizza	3	10~20	
	De zéro/fait maison	Directement sur la grille	3	10~20	
		Sur une plaque à pizza	3	10~20	
		Sur une pierre à pizza	3	10~20	
Desserts	Brownies		Plat allant au four	3	30~40
	Gâteau au fromage		Moule à gâteaux	3	60~70
	Tarte aux fruits	Tarte entière	Assiette à tarte	3	25~45
		Croûte inférieure précuite seulement	Assiette à tarte	3	20~40
	Tartelette aux fruits		Moule à tartelette	3	20~40
	Gâteaux	Gâteau étagé	Moule à gâteaux	3	25~45
		Gâteau des anges	Moule à gâteaux	3	30~40
	Muffins/petits gâteaux		Moule à muffins	3	20~30
	Pâte feuilletée		Plaque à pâtisserie	3	20~40
	Cookies	Une seule plaque de cuisson	Plaque à pâtisserie	3	15~20
		Plusieurs plaques de cuisson	Plaque à pâtisserie	2+4	20~28
	Gâteaux secs/scones		Plaque à pâtisserie	3	10~20
	Soufflé		Moule à soufflé	2	60~80
Divers	Levage du pain		Bol avec couvercle allant au four	3	30~40
	Séchage/déshydratation (fruits ou légumes)		Plaque à pâtisserie	3	120 ~ 480
	Rôtissage lent		Grille sur lèche-frite	2	120 ~ 240

Fonction Steam (génération de vapeur)

La cuisson à la vapeur fait appel à 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 : Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur), Sous Vide et Steam Combi (cuisson combinée à la vapeur).

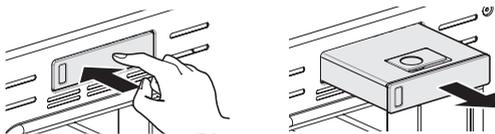
⚠ MISE EN GARDE

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

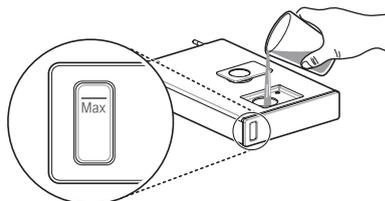
Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

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

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

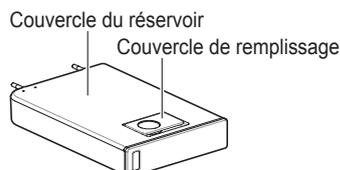


- 2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.
- 3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.
- 4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez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



LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMAL

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



⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de le mettre au four.
- N'utilisez que de l'eau potable.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
- Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.
- N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.
- Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
- N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
- Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur.

- 6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à maintenir le réservoir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.
- 7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mode de cuisson combinée à la vapeur

Le mode Steam-Combi (cuisson combinée à la vapeur) chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur humide de la vapeur. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 210 °F (100 °C) et 550 °F (285 °C). Les options de températures pré-réglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Steam-Combi (cuisson combinée à la vapeur)

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Steam Cook (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Steam-Combi** (cuisson combinée à la vapeur) à l'écran.
- 3 Réglez la température désirée et le niveau de vapeur : Low (faible), Medium (moyen) ou High (élevé).
- 4 Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement. Essuyez ensuite l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

52 FONCTIONNEMENT

Une fois le mode de cuisson combinée à la vapeur lancé, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.

Avant de démarrer le mode de cuisson combinée à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira, et une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.

REMARQUE

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

Modification des réglages de cuisson à la vapeur

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

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

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

Cuisson gastronomique à la vapeur

Obtenez d'excellents résultats en utilisant des recettes de cuisson à la vapeur préétablies qui comprennent des recommandations sur les accessoires et la position des grilles.

Réglage de la fonction Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

- 1 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Steam Cook (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Gourmet Steam** (cuisson gastronomique à la vapeur) à l'écran.
- 3 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 4 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 5 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 7 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement. Essayez ensuite l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

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

Guide de cuisson gastronomique à la vapeur

Catégorie	Menu	Accessoires/ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pain	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	3	20~50
		Congelé	Moule à pain	3	20~50
		Précuit	Moule à pain	3	20~50
	Baguette	Fait maison	Moule à baguette perforé	3	15~35
		Congelé	Moule à baguette perforé	3	15~35
		Précuit	Moule à baguette perforé	3	15~35
	Pain aux raisins à la cannelle		Moule à pain	3	20~40
	Pain aux noix		Moule à pain ou moule perforé	3	40~50
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	3	25~45
		Congelé	Moule à pain	3	25~45
		Précuit	Moule à pain	3	25~45
	Pain aux bananes	Fait maison	Moule à pain	3	25~50



MISE EN GARDE

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

Sous Vide

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

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson sous vide.
Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages sous vide recommandés.

Avantages de la cuisson sous vide

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

Plus sain

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

Sécuritaire et pratique

Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.

Texture croustillante et moelleuse

Le contrôle précis de la température de la cuisson sous vide aide à 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 Sous Vide

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.
- 2 Placez la grille standard en position 3 et déposez-y le sac d'aliments scellé.
- 3 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Steam Cook (cuisson à la vapeur).
- 4 Appuyez sur **Sous vide** à l'écran.
- 5 Sélectionnez la température souhaitée.
- 6 Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 7 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 8 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement. Essuyez ensuite l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Modification des réglages de cuisson sous vide

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

Pour arrêter la cuisson

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

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 offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. Augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

		Temp.	Durée		
			Min	Cible	Max
Bifteck (saignant à point)	1 po d'épaisseur, 400-500 g	135 °F	-	2.5 h	3 h
Poitrine de poulet	120-150 g	149 °F	-	2.5 h	3 h
Saumon	11 po d'épaisseur, 200 g	140 °F	-	2 h	2.5 h
Asperges	80 g / 6 ch, 160 g / 12 ch	185 °F	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.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **SpeedClean^{MC}**
 - Permet de programmer des alertes SpeedClean^{MC}, de lire le guide d'instructions et de simuler la consommation d'énergie à des fins de comparaison entre SpeedClean^{MC} et le cycle d'autonettoyage.
 - Cette fonctionnalité est offerte uniquement pour le four inférieur.
- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction offre des renseignements utiles pour le diagnostic et la résolution de problèmes associés à l'appareil, le tout fondé sur l'utilisation habituelle.
- **Réglages**
 - Permet à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris le mode horaire, le voyant d'alarme de préchauffage, le volume de l'avertisseur, les unités de température, la conversion automatique pour la convection, le thermostat et la langue.
- **Démarrage à distance**
 - Démarrez à distance le mode de préchauffage ou éteignez le four à distance. Après avoir ouvert et fermé la porte, remettez le bouton de mode dans la position de démarrage à distance dans les 30 secondes.
 - Cette fonctionnalité est offerte uniquement pour le four inférieur.
- **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.
 - Cette fonctionnalité est offerte uniquement pour le four inférieur.

REMARQUE

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

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

Modèles avec un code QR

Balayez le code QR ci-joint au produit en utilisant l'appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.



Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Lancez l'application **LG ThinQ**, connectez-vous à votre compte, ou créez un compte LG.
- 3 Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou 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.

REMARQUE

- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- 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.

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 **SETTINGS** (réglages) en bas au centre de l'affichage. Appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier écran de réglages, puis sélectionnez On (activé). Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle à l'écran.
- 3 Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

REMARQUE

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
 - Lorsque le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
 - Lorsque l'état du démarrage à distance est « ready » (prêt).
 - En cas de problème durant le fonctionnement du démarrage à distance.
- L'icône Wi-Fi apparaissant 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.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

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



REMARQUE

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

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

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

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

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

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

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

- 1 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis sélectionnez **Smart Diagnosis^{MC}**. Suivez les instructions à l'écran.

REMARQUE

Ne touchez à aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. L'écran affiche le compte à rebours. Lorsque le décompte sera terminé et que vous n'entendrez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.
- 4 Lorsque vous n'entendez plus les tonalités, reprenez votre conversation avec l'agent, qui pourra vous aider grâce à l'information transmise.

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

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

SIGNATURE KITCHEN SUITE mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com. Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Caractéristiques du module LAN sans fil

Gamme de fréquences	2412 MHz – 2462 MHz
Puissance de sortie (Max.)	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet 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.

ENTRETIEN

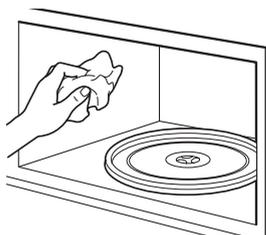
Entretien du four supérieur

Entretenez le four à micro-ondes correctement afin qu'il conserve une belle apparence et fonctionne bien pendant longtemps. Pour un soin approprié, suivez attentivement les instructions suivantes.

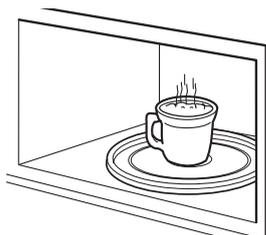
Nettoyage de l'intérieur

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 l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre. Au fil du temps, des taches peuvent apparaître sur les surfaces suite aux 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.



MISE EN GARDE

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

Nettoyage de l'extérieur

Utilisez un chiffon doux vaporisé de produit de nettoyage pour vitre.

Appliquez le produit de nettoyage pour vitre sur le chiffon doux; ne le vaporisez pas directement sur le four.

REMARQUE

Les nettoyeurs abrasifs, les tampons en laine d'acier, les chiffons rugueux, les essuie-tout, etc., peuvent endommager le panneau de commande ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four.

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.

Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lavevaisselle.



Plateau en verre



Anneau rotatif



Arbre

Entretien du four inférieur

Autonettoyage

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

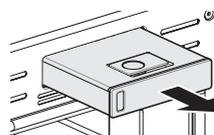
Durant le cycle d'autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

! MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d'autonettoyage de tout four.
- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles et le fond du four, ni aucune autre partie du four. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four).
- N'usez pas de force pour tenter 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. 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.

Avant de démarrer le cycle d'autonettoyage

- Retirez du four le réservoir d'eau, les grilles du four, la lèchefrite, le gril, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre matériel. Laisser des articles dans le four pourrait causer des dommages permanents à l'intérieur du four.
- Si vous ne retirez pas du four le réservoir d'eau, un signal sonore se fait entendre, et le cycle d'autonettoyage ne démarre pas.



- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important se trouvant dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- La lampe du four ne doit pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage.

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion.
- Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle d'autonettoyage.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

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

Réglage de la fonction d'autonettoyage selon le niveau de saleté

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

- 1 Enlevez toutes les grilles et les accessoires du four.
- 2 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode de nettoyage, puis appuyez sur **Self Clean** (autonettoyage). Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale.
- 3 Choisissez le temps de cycle désiré.
- 4 Si vous le souhaitez, faites défiler pour définir une heure de mise en marche différée ou touchez l'icône  du pavé numérique pour saisir directement l'heure de démarrage.
- 5 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
- 6 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage s'affiche.

Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

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 ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran ou tournez le bouton de mode du four à la position **OFF** (arrêt) pour annuler la fonction d'autonettoyage.

Durant le cycle d'autonettoyage

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

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le 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), l'autonettoyage différé ne peut pas être réglé pour démarrer plus de 12 heures en avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur de convection continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Après le cycle d'autonettoyage

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

Réservoir d'alimentation en vapeur

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

REMARQUE

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



Tartre d'eau dure

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

Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé 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. Pendant son nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur. Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'eau, consultez la section "Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur."

Réglage du détartrage

- Remplissez le réservoir d'eau d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 cuillères à thé d'acide citrique dans 4¹/₄ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

- Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Clean (nettoyage). Appuyez sur Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Descaling (détartrage), dans cet ordre.
- Après 1 h 43 de détartrage, une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- Insérez le réservoir et lancez la fonction de rinçage.
- Une fois le rinçage terminé, essuyez 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

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

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

Évaporation

Utilisez la fonction d'évaporation pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. Le cycle d'évaporation dure 12 minutes.

Réglage de l'évaporation

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

SpeedClean^{MC}

Le nouveau four SIGNATURE KITCHEN SUITE avec technologie d'émail SpeedClean^{MC} offre deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. La fonctionnalité SpeedClean^{MC} tire profit du nouvel émail de SIGNATURE KITCHEN SUITE pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs. En seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

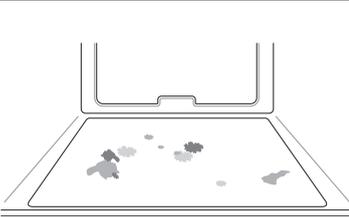
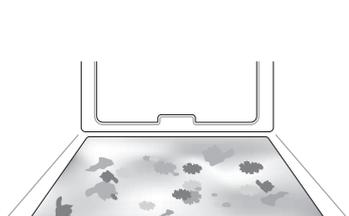
La fonctionnalité SpeedClean^{MC} est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. Votre four SIGNATURE KITCHEN SUITE vous offre une option de nettoyage qui exige MOINS DE CHALEUR et MOINS DE TEMPS et qui ne produit presque AUCUNE FUMÉE OU ÉMANATION comparativement à son processus d'autonettoyage plus intense.

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

Avantages de la fonction SpeedClean^{MC}

- SpeedClean^{MC} permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- SpeedClean^{MC} n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- SpeedClean^{MC} rend l'autonettoyage plus facile :
 - en retardant la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - en minimisant la fumée et les odeurs;
 - en permettant des temps d'autonettoyage plus courts.

Quand utiliser la fonction SpeedClean^{MC}

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four courants	Forme des souillures	Type de souillure	Aliments qui peuvent souiller votre four
SpeedClean ^{MC}		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / grasse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Viande rôtie à basse température
Autonettoyage*		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / grasse	Viande rôtie à haute température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

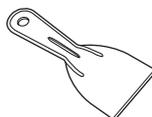
* Le cycle d'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle SpeedClean^{MC}.
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer antirayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer antirayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- Le four doit être de niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle SpeedClean^{MC}.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle SpeedClean^{MC}.
- N'ouvrez pas la porte pendant le cycle SpeedClean^{MC}. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Pour les endroits difficiles à atteindre, comme l'arrière de la surface du four, il est conseillé d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

Guide d'instructions SpeedClean^{MC}

- 1 Retirez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

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

- 3 Lors du nettoyage du four, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximale avec de l'eau.
- 4 Tournez le bouton de mode du four pour sélectionner le mode Clean (nettoyage). Sélectionnez ensuite SpeedClean à l'écran.
- 5 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant s'affiche à l'écran.

MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle SpeedClean^{MC}. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle SpeedClean^{MC}, le four peut devenir suffisamment chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer la surface interne du four. Le non-respect de cette directive pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la vitre de la porte du four durant le nettoyage de sa cavité.

- 6 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Tournez le bouton de mode du four à la position OFF (arrêt) pour effacer l'écran et arrêter la tonalité.
- 7 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.

- 8** SpeedClean^{MC} nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antirayures mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.) De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.

**REMARQUE**

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyeurs abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 9** Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 10** S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles SpeedClean^{MC}, effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et les autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section « Autonettoyage » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

REMARQUE

- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle SpeedClean^{MC}. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un linge imbibé de vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyeurs à fours commerciaux ou des agents de blanchiment pour nettoyer le four. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux avec un pH inférieur à 12,7 pour éviter la décoloration de l'émail.

Nettoyage de l'extérieur**Surface peinte**

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez les garnitures avec un chiffon humide et séchez-les. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

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

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

REMARQUE

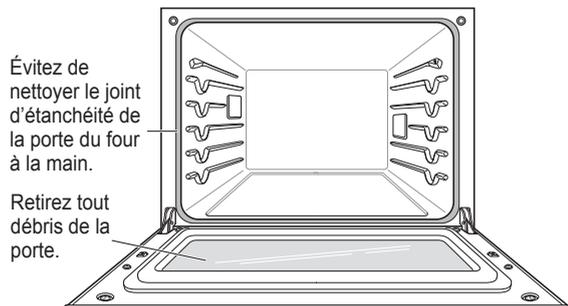
- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, car ils égratigneraient les surfaces.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres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

Porte du four

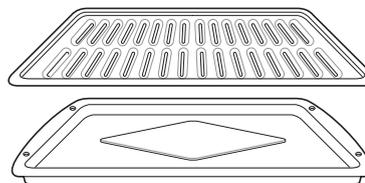
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les événements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

⚠ MISE EN GARDE

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



Lèchefrite et grill



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un grill sale dans le four.
- Ne nettoyez jamais la lèchefrite ou le grill en mode d'autonettoyage.
- Enlevez le grill de la lèchefrite. Débarrassez-vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans la lèchefrite et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le grill avec de l'eau chaude et un tampon savonneux ou en plastique.
- Si de la nourriture a brûlé sur le grill, vaporisez-la de produit de nettoyage pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.
- La lèchefrite ainsi que le grill peuvent tous deux être nettoyés avec un produit de nettoyage pour four commercial ou au lave-vaisselle.

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de démarrer le cycle d'autonettoyage. Laisser les grilles en place pourrait entraîner une décoloration.

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



Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyants pour le four.

NE JAMAIS essuyer 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.

Remplacement de la lampe du four

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

⚠️ AVERTISSEMENTS

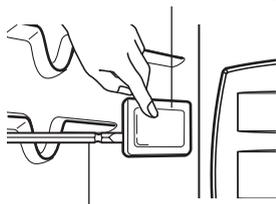
- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.
- Coupez le courant électrique du four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le nonrespect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque 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.

Pour remplacer les lampes situées sur la paroi latérale :

- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.

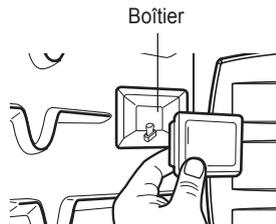
- 1 Débranchez le four ou coupez l'alimentation.
- 2 Retirez les grilles du four.
- 3 Insérer un tournevis à lame plate entre le boîtier et le couvercle en verre de la lampe.
- 4 Tenez le couvercle en verre à l'aide de deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.

Couvercle en verre de la lampe



Tournevis plat

- 5 Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de la lampe.



- 6 Retirez l'ampoule de la douille.
- 7 Remplacez l'ampoule, puis remettez le couvercle de la lampe en place.
- 8 Branchez le four ou rebranchez l'alimentation.

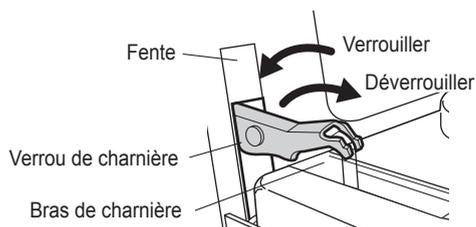
Retrait et remise en place de la porte du four

⚠️ MISE EN GARDE

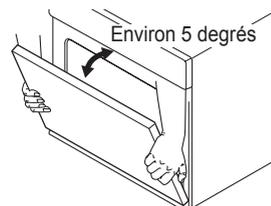
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte en la tenant par la poignée. La poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte et pourrait se casser.
- Ne frappez pas le verre avec des poêles, des casseroles ou d'autres objets.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

Retrait de la porte du four

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Déverrouiller les charnières des deux côtés en les faisant pivoter aussi loin que possible vers le cadre de porte ouvert.



- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (environ 5 degrés), qui se trouve à mi-chemin entre la position d'arrêt de la grille et la position complètement fermée. Si la position est correcte, la came des charnières bouge librement.

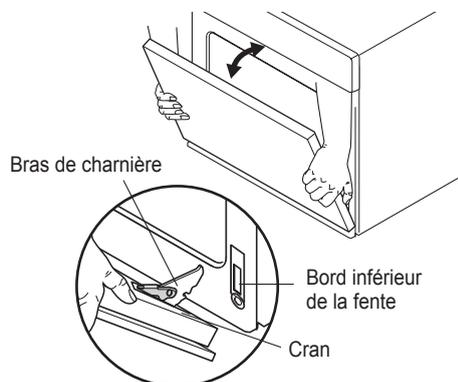


Position de retrait

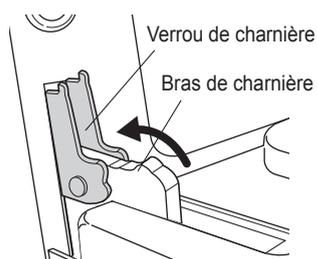
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les cames de charnière soient complètement sorties des fentes.

Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Lorsque la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des cames de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur des fentes.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 4 Enclenchez les verrous de charnière de chaque côté de la porte en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



Poussez les verrous de charnière vers le haut pour verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

Directives d'entretien de la porte

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



MISE EN GARDE

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

DÉPANNAGE

FAQ

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

Non, votre four a été testé et calibré en usine. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez soigneusement les temps et températures de cuisson de vos recettes. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température selon vos besoins. Consultez la section « Réglage de la température » du présent manuel, à la page 18, pour obtenir des instructions faciles sur la façon de régler votre thermostat.

Puis-je utiliser une grille dans mon four supérieur pour réchauffer ou cuisiner des aliments sur deux niveaux en même temps?

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.

Le four supérieur sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide?

Oui. Ne faites jamais fonctionner le four s'il est vide ou si le plateau en verre a été retiré.

Les micro-ondes traversent-elles la fenêtre de la porte du four?

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.

Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?

Cette lumière provient de la lampe qui se trouve entre la cavité et la paroi extérieure du four supérieur.

Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le four supérieur fonctionne?

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.

Une cuisson de trop longue durée peut-elle endommager mon four supérieur?

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.

Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes?

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.

Pourquoi faut-il plus de temps pour cuire des aliments conservés au réfrigérateur?

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.

Puis-je utiliser des poêles en métal ou en aluminium dans mon four supérieur?

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 toucher aux parois ou aux portes.

La porte de mon four supérieur semble parfois ondulée. Est-ce normal?

Cette apparence est normale et n'affectera pas le fonctionnement de votre four.

Le plateau en verre ne bouge pas.

Le plateau en verre n'est pas correctement en place. Il doit être du bon côté et déposé fermement sur le moyeu central. Le support ne fonctionne pas correctement. Retirez le plateau en verre et redémarrez le four. Cuisiner alors que le plateau en verre a été retiré peut donner de mauvais résultats.

Pourquoi le plat que j'utilise pour faire chauffer des aliments au four à micro-ondes devient-il chaud? Je pensais que cela ne devait pas se produire.

Au fur et à mesure que les aliments deviennent chauds, ils transféreront cette chaleur vers le plat. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments après la cuisson.

Que signifie « temps de repos » ?

Le « temps de repos » est le temps supplémentaire pendant lequel les aliments doivent être recouverts après qu'ils aient été sortis du four. Cette façon de faire permet de compléter la cuisson, d'économiser de l'énergie et de libérer le four pour d'autres usages.

Puis-je préparer du maïs soufflé dans mon four supérieur? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?

Oui. La touche 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.

N'utilisez pas de sacs ordinaires en papier. Arrêtez le four dès que les bruits d'éclatement ne retentissent qu'à toutes les unes ou deux secondes. Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n'ont pas éclaté. Vous pouvez également utiliser un éclateur de maïs soufflé pour four à micro-ondes. Dans ce cas, veuillez suivre les directives du fabricant. Ne faites pas éclater du maïs soufflé dans des contenants en verre.

Pourquoi voit-on de la vapeur s'échapper par l'évent d'aération?

Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four supérieur a été conçu pour évacuer la vapeur de l'évent supérieur.

Le four inférieur ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température?

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

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

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

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement, appuyez sur n'importe quelle touche et réglez l'heure, au besoin.

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

Cela est tout à fait normal. Le ventilateur se remettra en marche dès que la porte sera refermée.

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

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

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

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

**MISE EN GARDE**

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

Puis-je laisser les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage?

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

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

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

Dois-je faire griller les aliments avec la porte ouverte ou fermée?

Votre four n'est pas conçu pour utiliser la fonction de grillage avec la porte ouverte. Si vous faites griller des aliments avec la porte ouverte, vous pourriez endommager les boutons et l'écran du four.

Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que le four n'est pas en mode Verrouillage. On voit le symbole de cadenas  sur l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'écran pour afficher la fenêtre contextuelle de déverrouillage. Appuyez sur **UNLOCK** (déverrouiller) pendant 3 secondes pour annuler la fonctionnalité de verrouillage. L'icône de verrouillage disparaîtra en haut à droite de l'affichage.

Mon four est toujours sale après un cycle SpeedClean^{MC}. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

Le cycle SpeedClean^{MC} détache simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne nettoie pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après le cycle SpeedClean^{MC}.

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle SpeedClean^{MC}, mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

SpeedClean^{MC} fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment détrempée, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage. Recommencez le processus SpeedClean^{MC} en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent, utilisez l'option d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

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

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus SpeedClean^{MC} en vaporisant plus d'un quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml).

Le processus SpeedClean^{MC} fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage. Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent, utilisez l'option d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

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

Il est conseillé de gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé.

Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour ces saletés tenaces, la fonction d'autonettoyage est recommandée. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, les éléments de grillage ou les éléments chauffants soient mouillés au cours du cycle SpeedClean^{MC}?

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

De la fumée sort par les événements du four au cours du cycle SpeedClean^{MC}. Est-ce normal?

Ceci est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle SpeedClean^{MC}. L'eau s'évapore et sort donc par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser SpeedClean^{MC}?

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

Quels accessoires sont requis pour la fonction SpeedClean^{MC}?

Un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurant abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier.

Avant d'appeler le service d'entretien

Avant de communiquer avec le centre de service, examinez la liste ci-après. Cela pourrait vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Problèmes	Causes possibles / Solutions						
<p>La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La commande électronique a détecté un problème. Touchez ou tournez un bouton à une reprise pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. • Si le problème persiste, enregistrez le numéro du problème. Effacez l'écran et arrêtez la tonalité. Communiquez ensuite avec un technicien qualifié. <table border="1" data-bbox="979 428 1344 611"> <thead> <tr> <th data-bbox="979 428 1084 464">CODE</th> <th data-bbox="1084 428 1344 464">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="979 464 1084 537">F-9</td> <td data-bbox="1084 464 1344 537">Le four ne chauffe pas (four supérieur)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="979 537 1084 611">F-19</td> <td data-bbox="1084 537 1344 611">Le four ne chauffe pas (four inférieur)</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-9	Le four ne chauffe pas (four supérieur)	F-19	Le four ne chauffe pas (four inférieur)
CODE	CAUSE						
F-9	Le four ne chauffe pas (four supérieur)						
F-19	Le four ne chauffe pas (four inférieur)						
<p>Le four ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche du four n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> – Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> – Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir afin qu'il passe sous la température de verrouillage. 						
<p>Il y a formation d'arcs ou d'étincelles. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. En cas de doute, testez les accessoires de cuisson avant de les utiliser. • Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. 						
<p>La cuisson des aliments n'est pas uniforme. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Ne faites pas cuire vos aliments sans le plateau en verre. • Retournez ou mélangez les aliments pendant la cuisson. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats. 						
<p>Les aliments sont trop cuits. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. 						
<p>Les aliments ne sont pas assez cuits. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. • Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués. 						
<p>La décongélation n'est pas adéquate. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Modifiez le temps de décongélation ou le poids. • Retournez ou mélangez les aliments pendant le cycle de décongélation. 						
<p>L'écran affiche le compte à rebours, mais le four ne cuit pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la porte est bien fermée. • Vérifiez que la fonction de minuterie n'a pas été démarrée à la place de la fonction de cuisson. 						

Problèmes	Causes possibles / Solutions
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Ceci est normal.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la fiche est bien branchée dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Il y a une panne de courant. Vérifiez si les lampes du domicile fonctionnent. Appelez votre compagnie d'électricité pour lui signaler le problème.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez ou resserrez l'ampoule. Consultez la section sur le remplacement de l'ampoule du four du présent manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas réglée correctement. Suivez les directives de la section sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionnez la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlevez le gras excédentaire. Découpez les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • Le gril de la lèchefrite est placé du mauvais côté, et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours le gril de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Des accessoires de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas sont utilisés. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la sous-section « Ajustement de la température du four » dans la section portant sur les caractéristiques du four.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez bien sur la touche Broil (grillage). • La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez le Guide de grillage. • L'accessoire de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> – Utilisez la lèchefrite et le gril. • Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et le gril n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> – Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. – Consultez le Guide de grillage.

Problèmes	Causes possibles / Solutions
La température du four est trop ou pas assez chaude.	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la sous-section « Ajustement de la température du four » dans la section portant sur les caractéristiques du four.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir et réglez à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée. • Assurez-vous de glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Des bruits secs ou des craquements se font entendre.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
Le ventilateur fait du bruit.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
Le ventilateur de convection s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal; un chauffage plus régulier est ainsi obtenu durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance du four, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal. Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur la touche Clock (horloge) et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a beaucoup de saleté. <ul style="list-style-type: none"> – Réglez les deux boutons de mode du four à la position OFF (arrêt) ou appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée se trouvant dans la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excédentaire et redémarrez le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage. • 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 panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyez les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Le message «LOCKED» (verrouillé) s'affiche lorsque l'on veut utiliser le four.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.

Problèmes	Causes possibles / Solutions
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évén.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque le four est neuf. L'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> – Pour accélérer le processus, exécutez un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section portant sur l'autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Appliquez un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduisez le bord des grilles d'un mince film d'huile.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four, ou de la vapeur sort de l'évén du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.
Le four ne cuit pas à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous de glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche. • Le drain du réservoir d'eau peut être obstrué par du tartre d'eau dure. 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'eau est transférée au fond du four. Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'eau peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four. • Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> • Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> – Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> – Désactivez les données mobiles sur votre téléphone intelligent avant d'enregistrer l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) n'a pas été configuré correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres en anglais et de chiffres. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) • La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> – Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil sur 2,4 GHz et connectez l'appareil au routeur sans fil. Pour confirmer la fréquence du routeur, vérifiez auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. • La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <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. Rapprochez le routeur de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

SIGNATURE KITCHEN SUITE réparera ou remplacera votre produit, à la seule discrétion de SIGNATURE KITCHEN SUITE, s'il s'avère être défectueux à la suite d'un défaut de matériaux ou de fabrication dans des conditions normales d'utilisation, au cours de la période de garantie ci-après, à compter de la date d'achat du produit par l'acheteur original. Cette garantie limitée n'est valide que pour l'acheteur original du produit et ne s'applique que lorsqu'il est utilisé au CANADA.

FRANÇAIS

PÉRIODE DE GARANTIE	PORTÉE DE LA GARANTIE	PRESTATION DU SERVICE
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.	Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)	SIGNATURE KITCHEN SUITE 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 magnetron seulement	

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE IMPLICITE EST EXIGÉE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EST LIMITÉE DANS LE TEMPS À LA PÉRIODE DE GARANTIE EXPLICITE CI-DESSUS. SIGNATURE KITCHEN SUITE NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, Y COMPRIS LES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS EN RELATION AVEC LE PRODUIT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU L'EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, SI BIEN QU'IL SE PEUT QUE LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS CI-DESSUS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS.

CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT :

- Tout appel de service passé pour corriger l'installation de votre appareil, pour vous apprendre à utiliser votre appareil, pour remplacer des fusibles ou des câbles domestiques corrects ou pour remplacer des ampoules accessibles par le propriétaire.
- Toute réparation effectuée lorsque votre appareil est utilisé dans des conditions autres qu'à une fin domestique individuelle.
- Le ramassage et la livraison. Votre appareil est conçu pour pouvoir être réparé à domicile.
- Tout dommage résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'un incendie, d'une inondation, d'une mauvaise installation, d'un cas de force majeure ou de l'utilisation du produit d'une manière non approuvée par la société SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Tout bris ou toute défaillance de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à cet appareil.
- Toute pièce de rechange et tous frais de main-d'œuvre engagés en dehors du Canada.
- Tout frais de main-d'œuvre durant la période de garantie limitée.

RENSEIGNEMENTS POUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE :

Pour prouver la couverture de la garantie	<p>Conservez votre reçu d'achat pour prouver la date d'achat.</p> <p>Une copie de votre reçu d'achat doit être présentée au moment où les services de garantie sont fournis.</p>
Pour communiquer avec le centre de service ou le détaillant agréé le plus proche, ou pour obtenir de l'assistance concernant les produits, le service après-vente ou les services	<p>Composez le 1-888-289-2802 (réponse 24 heures sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option appropriée depuis le menu, ou visitez notre site Web au www.signaturekitchensuite.com;</p> <p>Par courrier : 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6</p>



Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

1-855-790-6655 USA

1-888-289-2802 CANADA

Printed in Korea