

SKSCV3012MT

FOUR MURAL COMBINÉ AVEC CUISSON RAPIDE, CUISSON COMBINÉE À LA VAPEUR ET CONCEPTION TRANSITIONNELLE

SIGNATURE
KITCHEN SUITE



TECHNOLOGIE GOURMET AI^{MC} ET PRISE EN CHARGE DU WI-FI

La technologie innovante Gourmet AI^{MC} reconnaît vos aliments et propose automatiquement de délicieuses suggestions de recettes (10). La caméra haute définition Gourmet AI vous permet de voir à distance l'intérieur du four mural en temps réel depuis votre appareil intelligent, d'enregistrer des vidéos accélérées, de prendre des photos et même de les partager en ligne. La technologie Gourmet AI gagne davantage en intelligence avec les mises à jour du nuage ThinQ UP de LG qui améliorent continuellement la reconnaissance des aliments pour des résultats de cuisson encore meilleurs.

SEPT MODES DE CUISSON DISTINCTS

L'outil par excellence du chef comprend les fonctions suivantes : cuisson rapide, cuisson combinée à la vapeur, micro-ondes, cuisson par convection, cuisson thermique, cuisson sous vide et grillage.

CUISSON PAR CONVECTION VÉRITABLE

Le système de cuisson par convection utilise un troisième élément et un ventilateur pour cuire les aliments rapidement et uniformément, sur chaque grille.

FOUR À CONVECTION COMBINÉ À LA VAPEUR

Ce four polyvalent combine la cuisson à la vapeur et la convection pour des résultats gourmands. Le système à convection cuit les aliments rapidement et uniformément, alors que la vapeur aide à conserver la texture, l'apparence et le goût.

MODE DE CUISSON VAPEUR SOUS VIDE

Profitez de la fonction sous vide directement dans le grand four, sans préchauffage. Obtenez des résultats délicieux, moelleux et tendres à l'intérieur, croustillants et feuilletés à l'extérieur, le tout avec un minimum d'effort.

Innovation

Prise en charge du Wi-Fi pour le contrôle ThinQ ^{MD} avec l'application iPhone ou Android	Oui
Fonctionnalité ThinQ Care	Oui
ThinQ UP	Oui
Commandes vocales	Oui (Assistant Google, Alexa d'Amazon)
Fonction Scan-to-Cook	Oui
Recettes intelligentes (applis tierces)	Oui (SideChef)
Caméra Gourmet AI ^{MC}	Oui (inférieur)

Caractéristiques de Gourmet AI^{MC} (four inférieur)

Reconnaissance des aliments et recommandation de recettes (10), surveillance en temps réel, capture d'images, vidéo accélérée de la cuisson

Fonctionnement à distance	Oui
Technologie Smart Diagnosis	Oui

Style

Couleur	Acier inoxydable satiné
Conception de la poignée	Transitionnelle
Caractéristique de la porte	Fenêtre InstaView ^{MD}
Porte GlideShut ^{MC}	Oui

Caractéristiques et performance du four supérieur

Type de four	Micro-ondes/ convection/rapide
Capacité	1,7 pi ³
Modes de cuisson	Micro-ondes, décongélation, réchaud, levage du pain, cuisson automatique, ramollir, faire fondre, Scan-to-Cook, cuisson par capteur, cuisson rapide, grillage, cuisson par convection, Air Fry
Intérieur	Acier inoxydable
Puissance de sortie	
Micro-ondes	975 W
Convection	1 600 W
Grillage	1 300 W
Cuisson	375 W

© Signature Kitchen Suite, 2024. Tous droits réservés. La conception, les fonctionnalités et les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les caractéristiques sont présentées aux fins de planification seulement. Consultez les instructions d'installation du produit pour connaître les données dimensionnelles finales et autres détails avant de faire des découpes ou des panneaux personnalisés. Consultez un ingénieur en chauffage et ventilation pour connaître vos besoins en matière de ventilation. Les mesures et les poids non métriques sont approximatifs. Les fonctionnalités intelligentes nécessitent un accès à Internet.

1 888 289-2802 | www.signaturekitchensuite.com

SKSCV3012MT

FOUR MURAL COMBINÉ AVEC CUISSON RAPIDE, CUISSON COMBINÉE À LA VAPEUR ET CONCEPTION TRANSITIONNELLE

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Caractéristiques et performance du four supérieur (suite)

Options de décongélation	Viande, volaille, poisson, pain
Options de cuisson par capteur	
Boisson, plat mijoté, poulet, pâtes, pizza, assiette d'aliments, riz, soupe, légumes	
Options de cuisson automatique	
Farfalle, fusilli, lasagne, macaroni, penne, spaghetti, filet, bifteck de surlonge, bifteck de faux-filet, pain de viande, côtelettes de porc, bacon, côtelettes d'agneau, filets de morue, darnes de saumon, pommes de terre au four, légumes frais, légumes congelés, légumes en conserve, brownies, bagels congelés, pain à l'ail congelé, pizza congelée, bretzels mous congelés, gruau, quinoa, riz, nachos, cuisses de poulet, croquettes de poulet congelées, ailes de poulet congelées, frites congelées, galettes de pommes de terre rissolées congelées, bâtonnets de mozzarella congelés, quartiers de pommes de terre congelés, hamburger, saucisse	
Options pour ramollir	Beurre, fromage à la crème, glaçage, crème glacée
Options pour faire fondre	Beurre, caramel, fromage, chocolat, guimauve
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui
Mode Sabbat certifié Star-K	Oui
Éclairage intérieur du four (automatique et manuel)	1 ampoule à halogène

Caractéristiques et performance du four inférieur

Type de four	Convection combinée à la vapeur
Capacité	4,7 pi ³
Modes de cuisson	
Cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson au four, grillage, cuisson à la vapeur (cuisson combinée à la vapeur, cuisson à la vapeur sous vide), réchaud, levage du pain, rôtissage RapidHeat+, cuisson automatique, Air Fry	
Couleur intérieure	Bleu
Nettoyage du four	Auto-nettoyage et Speed-Clean ^{MD}
Temps de nettoyage variable	Nettoyage automatique (3, 4, 5 heures) Speed-Clean ^{MD} (10 min)
Grillage variable	Oui (total, centre/élevé, moyen, faible)

Caractéristiques et performance du four inférieur (suite)

Élément de grillage	2 500 W/1 500 W
Élément de cuisson	2 500 W
Élément de vapeur	1 960 W
Grilles de four	Deux grilles coulissantes et une grille robuste
Position des grilles	5
Sonde à viande pour le four	Oui
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui
Mode Sabbat certifié Star-K	Oui
Éclairage intérieur du four (automatique et manuel)	4 DEL, 2 lampes à halogène
Système de convection	Convection véritable
Conversion pour la convection	Oui
Élément de convection	2 000 W
Levage du pain	Oui
Chaleur variable	Oui (élevée : 200 °F, moyenne : 170 °F, faible : 140 °F)

Commandes

Affichage et commandes du four	Écran tactile ACL TFT de 7 po
Horloge et minuteur électroniques	Oui
Fonction de verrouillage	Oui
Heure de début différée	Oui
Voyant lumineux de l'alarme de préchauffage	Oui
Signal de préchauffage audible	Oui
Rappel de fin de cuisson	Oui
Affichage de la température (°F ou °C)	Oui
Options de langue	Anglais, espagnol, français
Fonctionnalités intelligentes	Wi-Fi, avertisseur sonore intelligent

Caractéristiques techniques

Puissance nominale (240 V/208 V)	7,8 kW/5,9 kW
Alimentation électrique requise	240/208 V, 40 A

* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

SKSCV3012MT

FOUR MURAL COMBINÉ AVEC CUISSON RAPIDE, CUISSON COMBINÉE À LA VAPEUR ET CONCEPTION TRANSITIONNELLE

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE – INSTALLATION AFFLEURANTE DANS UNE ARMOIRE MURALE

