ENGLISH

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

COMBINATION WALL OVEN

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

LWC3063**

MFL71435301_09

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

11 PRODUCT OVERVIEW

11 Parts
11 Accessories

12 OPERATION

12 Control Panel Overview
14 Changing Oven Settings
- 14 Clock
- 14 Timer On/Off
- 15 Settings
  - Setting the Hour Mode
  - Setting Convection Auto Conversion
  - Adjusting the Oven Temperature
  - Selecting the Display Language
  - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
  - Adjusting the Beeper Volume
  - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 16 Demo Mode
- 16 Lockout
- 17 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 17 Cook Time (Timed Cook)

18 Using the Upper Oven
- 18 Before Using the Upper Oven
- 18 Upper Oven Light
- 18 Microwave Cookware Guide
- 19 Microwave Cooking Tips
- 20 Microwave Power Levels
- 21 +30 seconds
- 21 Defrost
- 23 Sensor Operation
- 23 Using Sensor Cook
- 25 Convection Bake
- 25 Broil
- 26 Speed Cook
- 26 Auto Cook
- 30 Soften
- 31 Melt
- 32 Warm
- 32 Proof
- 32 Popcorn

33 Using the Lower Oven
- 33 Before Using the Lower Oven
- 33 Lower Oven Light
- 33 Minimum & Maximum Default Settings
- 34 Using Oven Racks
- 34 Bake
- 35 Multi-Rack Baking
- 35 Oven Vent
- 36 Convection Mode
- 37 Broil
- 38 Recommended Broiling Guide
- 39 Steam Function
- 40 Warm
- 41 Proof
- 41 Probe
- 43 Favorite
- 43 Sabbath Mode
- 44 Wi-Fi
- 44 Remote Start

45 SMART FUNCTIONS

45 LG ThinQ Application
47 Smart Diagnosis™ Feature

49 MAINTENANCE

49 Caring for the Upper Oven
- 49 Cleaning the Interior
- 49 Cleaning the Exterior

50 Caring for the Lower Oven
- 50 EasyClean®
- 52 Water Tank
- 52 Cleaning Scale on Oven Bottom
- 52 Descaling
- 53 Drying
- 53 Self Clean
- 55 Changing the Oven Light
- 55 Cleaning the Exterior
- 57 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors
- 57 Door Care Instructions

58 TROUBLESHOOTING

58 FAQs
61 Before Calling for Service

65 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: http://www.lg.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.** Needs reference to location 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.**
- **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 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.
- Arcing can occur during both Speed Cook and Microwave cooking. If arcing occur, press the Clear/Off pad and correct the problem.
- 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 upper ovens.
- 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.

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 this 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)

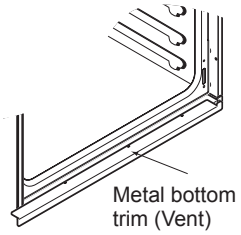
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or 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 to the interior surface of the oven)

- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven. 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.



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, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

⚠ CAUTION

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

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

⚠ 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 electrical shock.

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 utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

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 EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

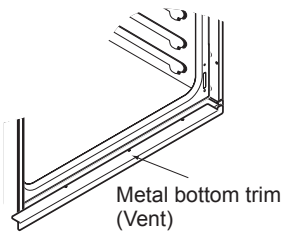
SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Always place oven racks in desired location while 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 utensils 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.

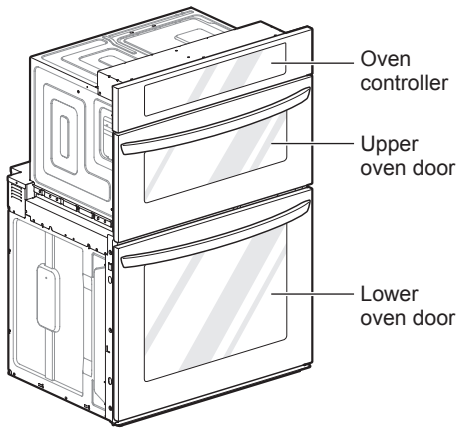


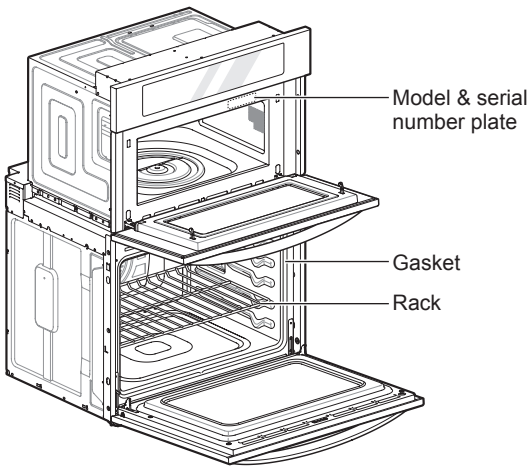
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- 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 beef: 160 °F
  - Poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

Parts

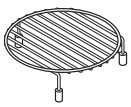




Accessories

Accessories for Upper Oven

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



Rack
(For the Convection Bake, Broil and Speed Cook function)

Metal Tray
(For the Convection Bake, Broil and Speed Cook function)

Glass Tray
(For the Microwave and Defrost function)

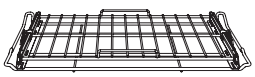
Shaft

Rotating Ring

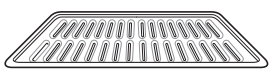
Accessories for Lower Oven

Included Accessories

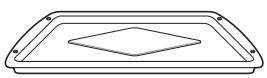
Standard rack (2ea)



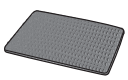
Gliding rack (1ea)



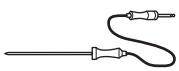
Grid (1ea)



Broiler Pan (1ea)

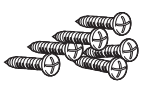


Non-scratch scouring pad (1ea)



Meat probe (1ea)

Accessories for Installation



Wood Screws - Black (4X14) (6ea)
For Lower Mounting
(4 needed for installation and 2 extra's)

Wood Screws - Silver (4X14) (6ea)
For Upper Mounting
(4 needed for installation and 2 extra's)

4X10 Screws (2ea)
For bottom decorative trim

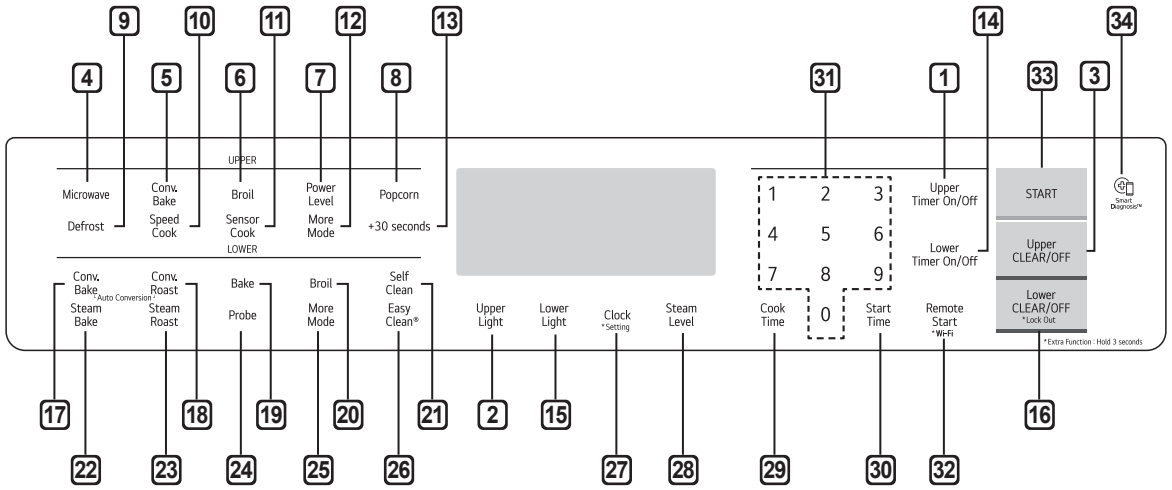
Bottom decorative trim (1ea)

NOTE

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

OPERATION

Control Panel Overview



UPPER OVEN

1 Upper Timer On/Off

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

2 Upper Light

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

3 Upper Clear/Off

Use to stop cooking, cancel settings of the upper oven.

4 Microwave

Use to select the Microwave function of the upper oven.

5 Conv. Bake

Use to select the Convection Bake function of the upper oven.

6 Broil

Use to select the Broil function of the upper oven.

7 Power Level

Use to select a cooking power level.

8 Popcorn

Use to select the Popcorn function of the upper oven.

9 Defrost

Use to select the Defrost function of the upper oven.

10 Speed Cook

Use to select the Speed Cook function of the upper oven.

11 Sensor Cook

Use to select the Sensor Cook function of the upper oven.

12 More Mode

Use to select the More Mode function of the upper oven.

13 +30 seconds

Use to add 30 seconds of cooking time each time you touch it.

LOWER OVEN

14 Lower Timer On/Off

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

15 Lower Light

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

16 Lower Clear/Off

Use to stop cooking, cancel settings of the lower oven. Press and hold button for three seconds to activate LOCKOUT.

17 Conv. Bake

Use to select the Convection Bake function of the lower oven.

18 Conv. Roast

Use to select the Convection Roast function of the lower oven.

19 Bake

Use to select the Bake function of the lower oven.

20 Broil

Use to select the Broil function of the lower oven.

21 Self Clean

Use to select the Self Clean function of the lower oven.

22 Steam Bake

Use to select the Steam Bake function of the lower oven.

23 Steam Roast

Use to select the Steam Roast function of the lower oven.

24 Probe

Use to select the Probe function of the lower oven.

25 More Mode

Use to select the More Mode function of the lower oven.

26 EasyClean®

Use to select the Easy Clean function of the lower oven.

COMMON

27 Clock

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

28 Steam Level

Use to select and adjust steam level.

29 Cook Time

Use to set the length of the cook time. (Bake, Conv. Bake/Roast only)

30 Start Time

Use to set delay time. (Bake, Conv. Bake/Roast, Self Clean only)

31 Number Pads

Use to enter a temperature and all times.

32 Remote Start

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

33 Start

Use to START all functions in the oven.

34 Smart Diagnosis™

Use with the Smart Diagnosis feature.

Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, touch **Clock** and reset the time, or touch any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Clock

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

1. Touch **Clock**. The display shows **CLO** in red.
2. Touch the numbers to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, touch the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.
3. Touch **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, touch **Clock**.
- If no other keys are touched within 25 seconds of touching **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Timer On/Off

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

The Upper or Lower Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions. The Upper and Lower Timer can be operated independently of each other.

Setting the Timer

For example, to set 5 minutes

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

NOTE

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

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

NOTE

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

Canceling the Timer

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

Settings

Press and hold **Clock** key for three seconds to select and adjust oven settings.

The **Setting** key allows you to:

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

Setting the Hour Mode

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

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display.
2. Touch **1** to select a 12-hour clock, or **2** to select a 24-hour clock.
3. Touch **Start** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion
(Only for Lower Oven)

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

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

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **Auto** appears in the display.
2. Touch **1** to enable or **2** to disable auto conversion.
3. Touch **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature
(Only for Lower Oven)

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

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **L_AJ** appears in the display.
2. Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
3. Adjust the temperature either up or down by touching **Clock** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
4. Touch **Start** to accept the change.

NOTE

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

Selecting the Display Language

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

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **Lng** appears in the display.
2. Touch **1** for English, **2** for Spansh, or **3** for French.
3. Touch **Start** to accept the change.

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

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **PrE** appears in the display.
2. Touch **1** to turn on and **2** to turn off the alarm.
3. Touch **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
2. Touch **1** for Loud, **2** for Low, and **3** for Mute.
3. Touch **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **Unit** appears in the display.
2. Touch **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).
3. Touch **Start** to accept the change.

Demo Mode

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

1. Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly to select demo mode.
2. Touch **1** to enable and **2** to disable the demo mode.
3. Touch **Start** to accept the change.

NOTE

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

Lockout

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

1. Touch and hold **Lower Clear/Off** for three seconds.
2. The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and the lock blinks in the display.
3. Once the oven door is locked, the lock indicator stops blinking and remains on.
4. To deactivate the Lockout feature, touch and hold **Lower Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, etc.

Setting a Delayed Timed Cook

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

1. Touch **Bake.** 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature: touch **3**, **0** and **0**.
3. Touch **Cook Time** and set the baking time.
4. Touch **Start Time**.
5. Set the start time: touch **4, 3** and **0** for 4:30.
6. Touch **Start**. A short beep sounds and **Delay Timed** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, touch **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and touch **Start**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- **END OF CYCLE** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is touched.

⚠ CAUTION

- 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. 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 completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can be used with the **Bake**, **Conv.Bake**, **Conv.Roast**, etc.

Setting the Cook Time Function

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

1. Touch **Bake**. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature. Touch **3**, **0** and **0**.
3. Touch **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
4. Set the baking time: touch **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Touch **Start**.

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

- **END OF CYCLE** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is touched.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

1. Touch **Cook Time**.
2. Change the baking time: touch **1**, **3**, **0**.
3. Touch **Start** to accept the change.

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
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.	**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.
CHINA: bowls, cups, serving plates, and platters without metallic rims.	**METAL DECORATION:** Metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
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.	**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.
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. **NOTE:** Do not use recycled paper products in the microwave oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.	**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. **TIGHTLY COVERED COOKWARE:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED COOKWARE:** Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

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
100	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
90	• Reheating rice, pasta, & vegetables.
80	• Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
70	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Melting chocolate.
60	• Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
50	• Cooking ham, whole poultry and lamb. • Cooking rib roast and sirloin tip.
40	• Thawing meat, poultry and seafood.
30	• Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops and roasts.
20	• Taking chill out of fruit. • Softening butter.
10	• Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

Cooking at High Power Level

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

1. Touch **Microwave**.
2. Set the cook time: Touch **8**, **3** and **0**.
3. Touch **Start** to start cooking.
   - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** 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.

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

1. Touch **Microwave**.
2. Set the cook time: Touch **7**, **3** and **0**.
3. Set the power level: Touch **Power Level** and **7**.
4. Touch **Start** to start cooking.
   - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

+30 seconds

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

1. Press the button when the oven is off to immediately start the microwave function for 30 seconds at High power.
2. Press **Upper Clear/Off** to pause the oven. Press it again to cancel cooking.

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

Example: To defrost 1.2 pounds of meat.

1. Touch **Defrost**.
2. Touch **1** to select MEAT.
3. Set the weight : Touch **1**, **2**. (for 1.2 lbs)
4. Touch **Start** to start cooking.
5. When cooking is complete, touch **Clear/Off**.

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

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

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

- 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.

Setting the Sensor Cook Function

Example: To sensor cook rice

1. Touch **Sensor Cook**.
2. Touch **7** to select RICE.
3. Touch **Start**.
   - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** 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

Example: 45 minutes at 375°F with preheating

1. Touch **Conv.Bake**. The display flashes 350 °F.
2. Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
3. Touch **Start**. The oven starts to preheat and display shows **Conv.Bake** and the oven temperature. (Do not enter the time.)
4. When the melody sounds, Place the food in the oven.
5. Set the cook time: touch **4**, **5**.
6. Touch **Start**.
7. When cooking is complete, touch **Clear/Off**.

Example: 30 minutes at 375°F without preheating

1. Touch **Conv. Bake**. The display flashes 350 °F.
2. Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
3. Touch **Cook Time**.
4. Set the cook time: touch **3**, **0**.
5. Touch **Start**.
6. When cooking is complete, touch **Clear/Off**.

NOTE

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

Broil

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

Setting the Broil Function

Example: Broiling for 1 minute 30 seconds

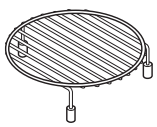
1. Touch **Broil**.
2. Set the cook time: touch **1**, **3** and **0**.
3. Touch **Start**. The oven begins to heat.
4. Touch **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

⚠ 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 10 to 40 %. 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 roast meat, roast chicken, roast vegetables, frozen pizza, cake, pies and breads.

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

1. Touch **Speed Cook**.
2. Touch **1** to select SPEED CONVECTION.
3. Set the power level: touch **4**.
4. Set the oven temperature: touch **3**, **7**, **5** and **Start**.
5. Set the cook time : touch **1**, **3** and **0**.
6. Touch **Start**. The oven begins to heat.
7. When cooking has finished or to cancel, touch **Clear/Off.**

Setting the Speed Broil Function

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

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

1. Touch **Speed Cook**.
2. Touch **2** to select SPEED BROIL.
3. Set the power level: touch **2**.
4. Set the cook time : touch **1**, **3** and **0**.
5. Touch **Start**. The oven begins to heat.
6. When cooking has finished or to cancel, touch **Clear/Off**.

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 the Auto Cook Function

Example: To auto cook 4 slices of bacon

1. Touch **More Mode**.
2. Touch **1** to select AUTO COOK.
3. Select the food item: touch **1** for BACON.
4. Touch **Start** to enter choice.
5. Set the weight or amount: touch **1** to select 3-4 slices of bacon.
6. Touch **Start** to begin cooking.

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. Press 1 for 3-4 slices. Press 2 for 5-6 slices.
2. Bagels (frozen)	1, 2-3 bagels	Metal tray	Frozen	Press 1 or 2 according to how many bagels need defrosting.
3. Baked potatoes (7-9 oz/ea)	1, 2, 3-4 potatoes	Metal tray	Room	Pierce each potato several times with a fork. Press 1 for 1 potato, 2 for 2 potatoes, and 3 for 3-4 potatoes.
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. Press 1 for an 8"x8" pan. Press 2 for a 9"x13" pan. 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	Press 1 for 1-2 corn dogs. Press 2 for 3-4 corn dogs.
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	Press 1 for 1-2 servings. Press 2 for 3-4 servings. 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	Press 1 for 1-2 servings. Press 2 for 3-4 servings Turn food over at the beep.
10. Frozen fries	1-2, 3-4 servings (3.5 oz/100 g per serving)	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 servings. Press 2 for 3-4 servings Turn food over at the beep.
11. Frozen pizza (regular crust)	Individual (6″) Regular (12″)	Metal tray	Frozen	Press 1 for 6" pizza. Press 2 for 12" pizza.
12. Frozen soft pretzels	1, 2, 3-4 pretzels	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1 pretzel, 2 for 2 pretzels, or 3 for 3-4 pretzels.
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 3minutes.
14. Garlic bread (sliced, frozen)	1-2, 3-4, 5-6 pieces	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 pieces, 2 for 3-4 pieces, or 3 for 5-6 pieces. Turn food over at the beep.

<table>
<tr><th>Category</th><th>Weight</th><th>Cookware</th><th>Food Temp.</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>15. Hamburger (1/2″ thick)</td><td>2, 3-4, 5-6 patties</td><td>Metal tray</td><td>Refrigerated</td><td>Press 1 for 2 burgers, 2 for 3-4 burgers, or 3 for 5-6 burgers.
Turn food over at the beep.</td></tr>
<tr><td>16. Lamb chops (1/2″ thick, 6-7 oz)</td><td>1, 2, 3-4 chops</td><td>Metal tray</td><td>Refrigerated</td><td>Brush with oil and season with salt and pepper.
Press 1 for 1 chop, 2 for 2 chops, or 3 for 3-4 chops.
Turn food over at the beep.</td></tr>
<tr><td>17. Meat loaf (9″ X 5″)</td><td>-</td><td>Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray</td><td>Refrigerated</td><td>Ingredients<table><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>Cooking
Place meat mixture into microwave-safe 9"x5" glass or silicone bakeware.</td></tr>
<tr><td>18. Nachos</td><td>1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving)</td><td>Metal tray</td><td>Room</td><td>Press 1 for 1-3 servings. Press 2 for 4-6 servings.</td></tr>
<tr><td>19. Oatmeal</td><td>1, 2 servings</td><td>Large microwave-safe bowl on the glass tray</td><td>Room</td><td>Ingredients<table><tr><td></td><td>1 serving</td><td>2 servings</td></tr><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></table>Cooking
Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl.
Cover with vented plastic wrap.
Press 1 for 1 serving. Press 2 for 2 servings.
After cooking, let stand for 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>20. Pork chops (1/2″ thick, 6-7 oz)</td><td>1, 2, 3-4 chops</td><td>Metal tray</td><td>Refrigerated</td><td>Brush with oil and season with salt and pepper.
Press 1 for 1 chop, 2 for 2 chops, or 3 for 3-4 chops.
Turn food over at the beep.</td></tr>
<tr><td>21. Quinoa</td><td>1, 2 servings</td><td>Large microwave-safe bowl on the glass tray</td><td>Room</td><td>Ingredients<table><tr><td></td><td>1 serving</td><td>2 servings</td></tr><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></table>Cooking
Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl.
Cover with vented plastic wrap.
Press 1 for 1 serving. Press 2 for 2 servings.
After cooking, let stand for 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>22. Ribeye steak (1″ thick, 14-15 oz)</td><td>1, 2 steaks</td><td>Metal tray</td><td>Refrigerated</td><td>Brush with oil and season with salt and pepper.
Press 1 for 1 steak or 2 for 2 steaks.
Turn food over at the beep.</td></tr>
</table>

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

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

Example, 1 pint of ice cream

1. Touch **More Mode**.
2. Touch **2** to select SOFTEN.
3. Set the Menu: touch **4** to select ICE CREAM and touch **Start**.
4. Set the amount: touch **1** to select 1 pint.
5. Touch **Start**.
   - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

Soften Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½ , 1, 2 sticks	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	Press 1 for 1/2 stick, 2 for 1 stick, or 3 for 2 sticks. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
2. Cream cheese	3, 8 oz	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	Press 1 for 3 oz. or 2 for 8 oz. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.
3. Frosting (16 oz)	-	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. Press 1 for 1 pint or 2 for 1 quart. 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

Example, 8 oz of chocolate.

1. Touch **More Mode**.
2. Touch **3** to select MELT.
3. Set the Menu: touch **4** to select CHOCOLATE and touch **Start**.
4. Set the amount: touch **2** to select 8 oz.
5. Touch **Start**.
   - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

Melt Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½, 1, 2 sticks	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Press 1 for 1/2 stick, 2 for 1 stick, or 3 for 2 sticks. After cooking, stir to complete melting.
2. Caramel	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Press 1 for 4 oz., 2 for 8 oz., or 3 for 12 oz. 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. Press 1 for 4 oz., 2 for 8 oz., or 3 for 12 oz. 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. Press 1 for 4 oz., 2 for 8 oz., or 3 for 12 oz. After cooking, stir to complete melting.
5. Marshmallow	5, 10 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Press 1 for 5 oz. or 2 for 10 oz. 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. Touch **More Mode**.
2. Touch **4** to select WARM.
3. Select the temperature level: touch **1** for low, **2** for medium, or **3** for high.
4. Touch **Start**.
5. Select the type: touch **1** for moist, **2** for crisp.
6. Touch **Start** to start warming.
7. Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

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. Touch **More Mode**.
2. Touch **5** to select PROOF.
3. Touch **Start** to start proofing.
4. Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM 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. Touch **Popcorn**.
2. Touch **Start**.
   The Popcorn function starts.
3. Touch **Clear/Off** to cancel Popcorn at any time.

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 use POPCORN key pad in combination with any other feature key pads.
- 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 Lower Oven

NOTE

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

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.

NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep sounds each time a control key is touched.

An entry error tone (two short tones) sounds if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature		Min. Temp. / Time	Max Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Broil		Lo 350 °F	Hi 550 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Using Oven Racks

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

Removing Racks

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

Replacing Racks

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

⚠ 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.

Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function

Example: To bake at 375 °F

1. Touch **Bake**.
2. Set the oven temperature: touch **3, 7** and **5**.
3. Touch **Start.** The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

PREHEATING

Place the food in the oven after preheating. Preheating is necessary for better cooking results.

4. When cooking is complete, touch **Clear/Off.**
5. Remove food from the oven.

Changing Bake Temperature while Cooking

Example: changing from 375 °F to 425 °F

1. Touch **Bake**.
2. Set the oven temperature: touch **4**, **2** and **5**.
3. Touch **Start**.

NOTE

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

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

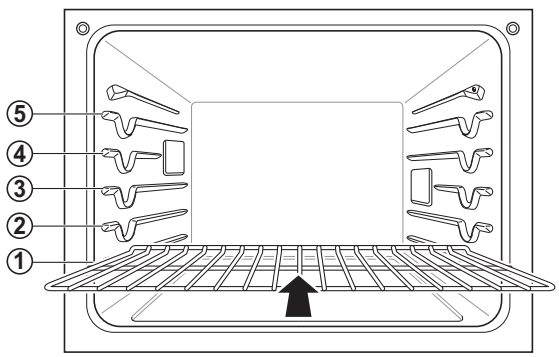
NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a 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.

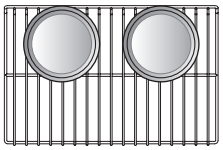
Multi-Rack Baking

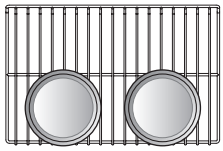
- The oven has 5 rack positions.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1 1/2" of air space around it.
If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4 (for two racks). Place the cookware as shown.

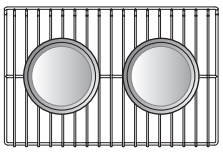


Multiple rack


(Position 4)


(Position 2)

Single rack


(Position 3)

NOTE

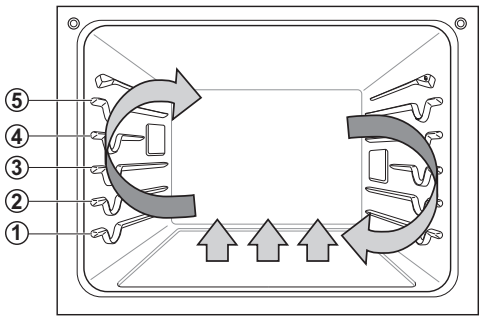
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat melody sounds once.
- The heating elements turn off when the door is opened. They will turn on again after the door is closed.
- Touch **Lower Clear/Off** to cancel Bake at any time.

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

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.

Convection Mode



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

The lower oven uses convection auto conversion to automatically subtract 25°F/14°C from the temperature you enter. To disable convection auto conversion, see "Setting Convection Auto Conversion."

Setting the Convection Function

Example: To cook at 350°F (auto-converted)

1. Touch **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
2. Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
3. Touch **Start**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F, and the fan icon.

4. When cooking has finished or to cancel, touch **Clear/Off**.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle. It turns on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Lower Clear/Off** to cancel Convection Bake at any time.

Tips for Convection Baking

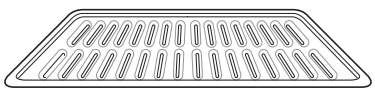
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook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

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

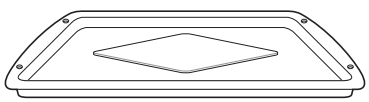
Tips for Convection Roasting

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

1. Place the oven rack in position 1.
2. Place the grid in the broiler pan.
3. Place the broiler pan on the oven rack.



Grid



Broiler pan

⚠ CAUTION

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

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.

⚠ CAUTION

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

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 cannot be set and **DOOR OPENED** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Setting the Oven to Broil

1. Place the food on the broiler pan grid.
2. Touch **Broil**.
3. Touch **1** for full broiling or **2** for center broiling.
4. Touch **1** for High, **2** for Medium or **3** for Low broil.
5. Touch **Start**. The oven begins to broil.
6. Broil on one side until food is browned ; turn and cook on the other side.

NOTE

Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food.

7. When broiling is finished, touch **Clear/Off**. Touch **Clear/Off** to cancel this function at any time.

Smoking

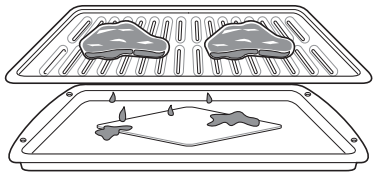
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

1. Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
4. 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.
5. 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.
6. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
7. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

Recommended Broiling Guide

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

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



Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf 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 8 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	6–8	
Well Done		4	14	8–10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise	3	20	6–8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	3	20	6–10	
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 or 5	8	3–4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb.	4 or 5	9	4–6	

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

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.
The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

Steam Function

The Steam mode heats food gradually, using the oven heating elements and moist steam heat.

This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 2 methods of steam cooking: Steam Bake, and Steam Roast.

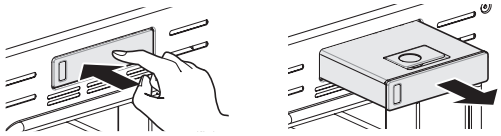
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.

Using the Water Tank

The water tank is located over the oven cavity.

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



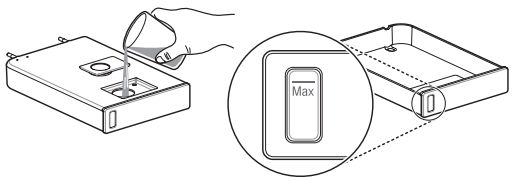
CAUTION

- During operation, the water tank can become very hot to the touch.
  Always use oven gloves when removing the tank during or after cooking.
- Before starting the Self Clean cycle, remove the water tank from the oven. Otherwise, oven sounds beeps and Self Clean cycle does not operate. And replace tank once oven has cooled.

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

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

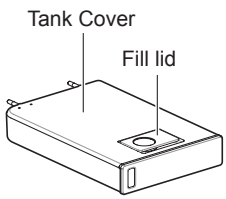
4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



MAX LINE

Do not exceed the max line.

5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



CAUTION

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

6 Carefully insert the tank into the water tank 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.

Setting Steam Function

Example: To steam cook at 375 °F

1. Touch **Steam Bake** or **Steam Roast**.
2. Touch **Steam Level** repeatedly until desired steam level appears in the display: Low, Med, or High.
3. Touch **Start**. The display shows 350 °F.
4. Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**. If desired, set the cook time and delayed start time.
5. Touch **Start**. The display shows **Steam Bake** or **Steam Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.
6. Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

Once Steam function is started, an indicator on the display shows the status of the steam function. Make sure the water tank is filled with water before starting the Steam Bake or Steam Roast function. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and **Fill the water** shows in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the water tank after use.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution to remove them before using the steam mode again. See the Maintenance section under Descaling for more info. To remove stubborn hard water scale, use the Descaling function.
- Wipe away excess water left over after cooling.
- To avoid damage and extent product life, descale the steam feeder after every 8 hours of use, or more often if needed.
- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.

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. Touch **More Mode**.
2. Touch **2** to select WARM.
3. Select the temperature level: touch **1** for high, **2** for medium, or **3** for low.
4. Touch **Start** to start warming.
5. Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

NOTE

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

Proof

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

Setting the Proof Function

1. Use rack position 2 or 3 for proofing.
2. Touch **More Mode**.
3. Touch **3** to select PROOF.
4. Enter the proofing time, if desired, and touch **Start**.
5. Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

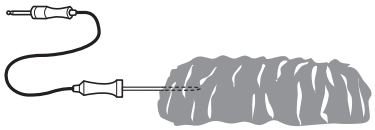
NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **OVEN IS HOT** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.

Probe

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

- The probe cannot be used in Broil, Self Clean, Easy Clean®, 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 Probe

1. Insert the probe into the food.
2. Connect the probe to the jack in the oven.
3. Touch an appropriate cooking mode.
4. Touch the numbers to set the oven temperature.
5. Touch **Start** or **Probe**. PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F appears in the display.
6. Touch numbers to set the probe temperature. The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C)
7. Touch **Start**. The display shows the changing probe temperature.
8. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.
9. Touch **Clear/Off** at any time to stop cooking.

Changing the Probe Temperature while Cooking

1. Touch **Probe**.
2. Set the probe temperature.
3. Touch **Start**.

⚠ 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.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Target Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	145 °F (63 °C)	Rare: 130 °F (54 °C) Medium Rare: 140 °F (60 °C) Medium: 150 °F (66 °C) Well Done: 160 °F (71 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well Done: 170 °F (77 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well Done: 160 °F (71 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (63 °C)	
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		Well Done: 160 °F (71 °C)

Favorite

The Favorite feature is used to record and recall favorite recipe settings. This feature can store and recall up to 3 different settings. The Favorite feature can be used with the Cook Time mode. It will not work with any other function including the Start Time (delayed cook) mode.

1. Place the food in the oven.
2. Touch **More Mode**.
3. Touch **1** to select FAVORITE.
4. Touch **More Mode** repeatedly until desired recipe appears in the display: Bread, Meat or Chicken.
5. Touch the numbers to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
6. Touch **Start**. The preheating alarm light flashes 5 times when the oven reaches the set temperature.

Category	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	375 °F	BAKE
2. Meat	325 °F	Convection Roast
3. Chicken	350 °F	Convection Roast

NOTE

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

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. If the oven light is on when the oven is put in Sabbath mode, it will remain on.

Sabbath mode is only available when upper oven is not operating and lower oven is in Bake mode. All function buttons, except for the CLEAR/OFF is inactive.

Setting Sabbath Mode

1. Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
2. Touch **Bake** and set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 11 hours 59 minutes.
3. Touch **Start**.
4. Touch and hold **More Mode** for three seconds. **SB** and □ appears in the display when the Sabbath mode is activated.
5. To stop Sabbath mode, touch and hold **More Mode** for three seconds. To cancel the Bake function, touch **Clear/Off** at any time.

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.
- During Sabbath mode, the upper oven functions are blocked and Wi-Fi network cannot be connected.
- Please always close the oven door first before engaging Sabbath mode.

Changing the temperature while in SABBATH mode

1. Touch the **Bake** button. (No tones will sound and the display will not change.)
2. Set the temperature using the number buttons.
3. Touch the **Start** button.

NOTE

- There is a 15 second delay before the oven will recognize the temperature change.

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

1 Touch and hold **Remote Start** key for three seconds.
The Wi-Fi icon appears at the bottom of the display.

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 Application.

Preparing the Oven for a Remote Start

1 Touch **Remote Start**. **REMOTE READY** and Wi-Fi icon show in the display. In this mode, the controls for both ovens are locked.

2 Follow the instructions in the LG ThinQ application for using the Remote Start function.

NOTE

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

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the Wi-Fi or home logo.

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

LG ThinQ Application Features

This feature is only available on models with the Smart ThinQ or home icon.

EasyClean®

Allows you to set EasyClean® alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using EasyClean® versus selfclean cycles.

Smart Diagnosis™

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

Settings

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

Monitoring

This function shows the current status, remaining time, cook settings and end time on one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the LG ThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the application.

Firmware Update

Keep the appliance updated.

NOTE

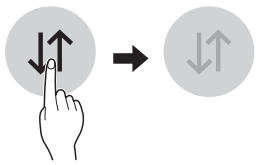
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without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

Before Using LG ThinQ Application

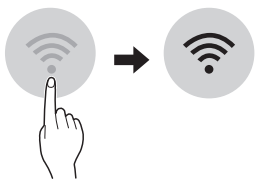
1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.

- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.

2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi** icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.

NOTE

- 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 register the product again.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Wireless LAN Module Specifications

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

Industry Canada Statement

- For transmitter module contained in this product

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

(1) This device may not cause interference.

(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

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

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, that is contained in this product, please visit http:// opensource.lge.com. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

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

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the or icon.

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

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to asmartphone 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.

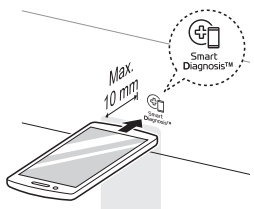
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

1. Open the **LG ThinQ** application on the smart phone.
2. In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then touch the dots at the upper right of the screen.
3. Select **Smart Diagnosis**, then touch the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

4. Select the **Audible Diagnosis**.
5. Follow the instructions on the smart phone.
6. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.



NOTE

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

MAINTENANCE

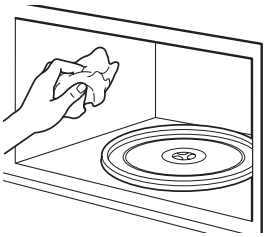
Caring for the Upper Oven

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.

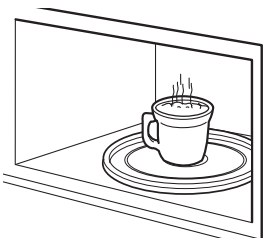
Cleaning the Interior

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.



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.

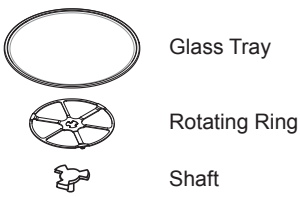
NOTE

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

EasyClean®

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

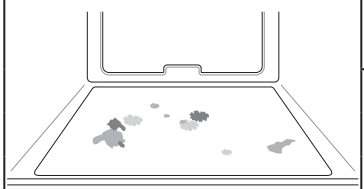
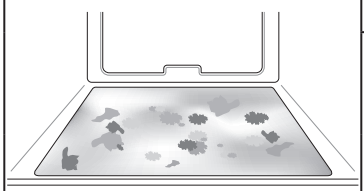
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

Benefits of EasyClean®

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

When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		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

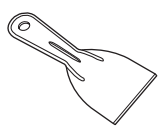
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **OVEN IS HOT** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- 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 must be level to ensure that the lower surface of the oven cavity is completely covered with water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the Self Clean cycle.

EasyClean® Instruction Guide

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



Suggested plastic scrapers:

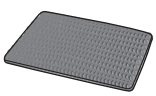
- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

3. Fill the water tank with water to the maximum fill line (34 oz/1000 cc).
4. Close the oven door.
   Touch **EasyClean®**.
   Touch **Start**.

⚠ CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean® cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean® cycle, the oven becomes hot enough to cause burns.
  After the cycle ends, open the oven door and wait a minute to let the steam run out 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.

5. A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Touch **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
6. 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.
7. Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

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

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

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

NOTE

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

Water Tank

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

NOTE

- After using the steam function, the water tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the water tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.

Hard Water Scale

If hard water is used in the water 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 water tank, see "Using the water tank."

Using Descaling

1 Fill the water tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).

2 Insert the water tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.

3 Touch **More Mode**.

4 Touch **4** to select DESCALING.

5 After a few minutes of descaling, **TO START RINSING, REPLACE THE WATER IN WATER TANK WITH CLEAN WATER AND PRESS START** will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.

6 Insert the tank and start the Rinsing function.

7 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- For proper oven maintenance, run the entire Descaling function without cancellation.
- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- Descaling cannot be canceled while setting, resetting, or pausing the upper oven.

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.

Using Drying

1. Check whether there is water in the water tank. The remaining water in the tank must be drained.
2. Touch **More Mode**.
3. Touch **5** to select DRYING.
4. Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

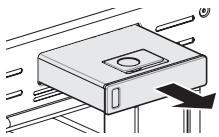
Self Clean

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

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

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.
  Otherwise, It will cause permanent damage to the oven interior.
- If you don't remove the water tank from the oven, 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.

⚠ CAUTION

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

NOTE

- 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.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

Setting Self Clean

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

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. Touch **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Touch twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
3. Touch **Start**.
4. Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

⚠ CAUTION

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

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Touch **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Touch twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
3. Touch **Start Time**.
4. Use the number keys to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Touch **Start**.

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 **Clear/Off**.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

NOTE

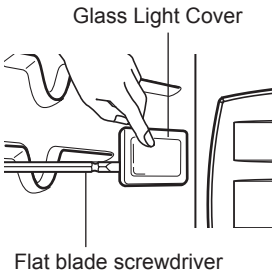
- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light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

Changing the Oven Light

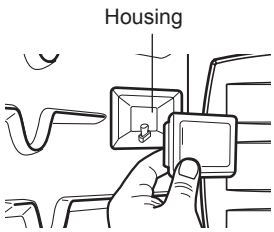
The oven light is a standard 25-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch **Light** to turn it on or off.

Replacing Lamp on Side Wall

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.



6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.

⚠ 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.

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

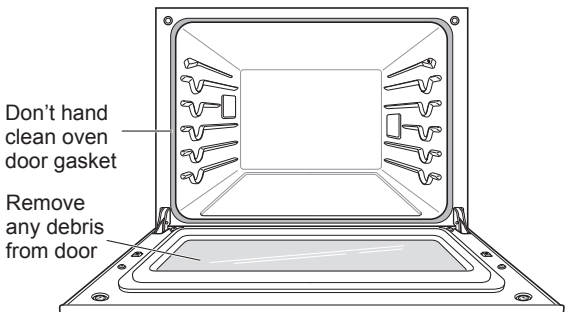
- Do not use a steel wool pad. it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number: 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada), or visit our website at: www.lg.com

Oven Door

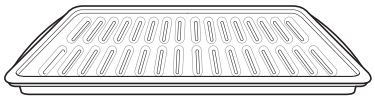
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

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

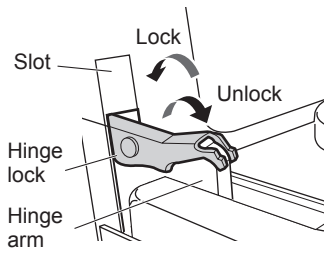
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

⚠ CAUTION

- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

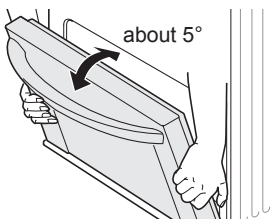
Removing the Door

1. Open the door fully.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



Hinge lock open

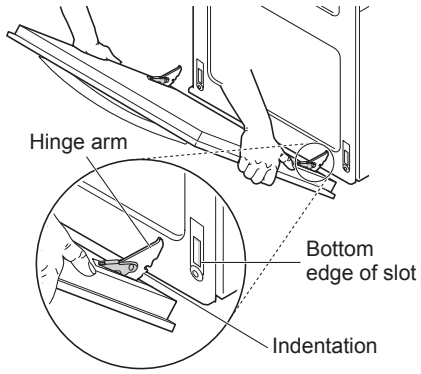
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



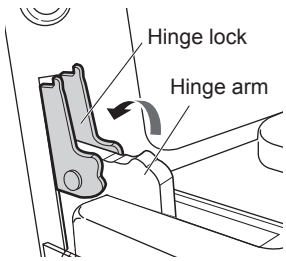
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

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 arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Hinge locked

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

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 ¾ 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 utensils.

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.

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, touch and hold **Lower Clear/ Off** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

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

The EasyClean® 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 EasyClean® cycle.

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

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

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 EasyClean® process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml).

Will EasyClean® 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 EasyClean®?

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 EasyClean®. 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 EasyClean®, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

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. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new oven.

Before Calling for Service

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

<table>
<tr><th>Symptoms</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays any F code error</td><td>• Electronic control has detected a fault condition. Touch Clear/Off to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Touch Clear/Off and contact a Service agent.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Touch key error</td></tr>
<tr><td>F-19</td><td>Oven not heating (Lower oven)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Oven will not work</td><td>• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.
- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.
- Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Oven controls improperly set.
- See the Using the Oven section.
• Oven too hot.
- Allow the oven to cool to below locking temperature.</td></tr>
<tr><td>Arcing or Sparking (Upper Oven)</td><td>• Cookware is not microwave safe. When in doubt, test cookware before use.
• Do not operate oven while empty.</td></tr>
<tr><td>Unevenly Cooked Foods (Upper Oven)</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>Overcooked Foods (Upper Oven)</td><td>• Change cook time or power level.</td></tr>
<tr><td>Undercooked Foods (Upper Oven)</td><td>• Test that cookware is microwave safe.
• Defrost food completely before cooking.
• Change cook time or power level.
• Make sure ventilation ports are not blocked.</td></tr>
<tr><td>Improper Defrosting (Upper Oven)</td><td>• Test that cookware is microwave safe.
• Change defrost time or weight.
• Turn or stir food during defrost cycle.</td></tr>
<tr><td>If the display shows a time counting down but the oven is not cooking</td><td>• Check that door is firmly closed.
• Check that timer wasn't started instead of a cooking function.</td></tr>
<tr><td>Steam is exhausted through the oven vent</td><td>• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.</td></tr>
</table>

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Appliance does not operate	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work	• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you touch **Broil**. • Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active. • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.
Convection Fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. - 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	• 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	• Excessive soil. - Touch the **Clear/Off** button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	• The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Touch the **Clear/Off** button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Oven will not Steam cook	• 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	• 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	• 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	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.

LIMITED WARRANTY (CANADA)

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

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

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).
Five (5) years from the date of original retail purchase	Magnetron Only	
Ten (10) years from the date of original retail purchase	Inverter Magnetron Only	

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

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

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

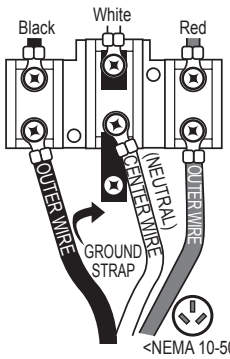
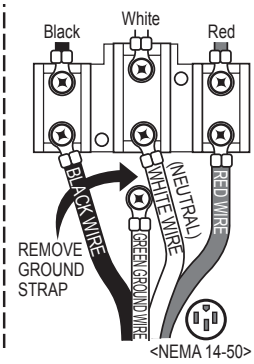
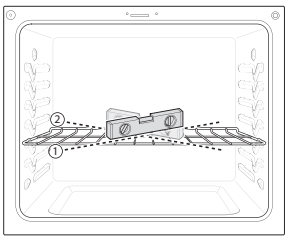
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product’s owner’s manual;

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

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Spark / Arcing	Aluminum foil or metal utensil used in microwave mode.	• DO NOT use aluminum foil or metal utensils in microwave mode. - Check user instructions
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly	1. Check house power supply 2. Check proper power cord connection 3. Check extension cord
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven	• Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.

Problem	Cause	Prevention
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly. **3-WIRE HOOK UP**  **4-WIRE HOOK UP** 	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type
• Surface is not level • Oven is tipping	Oven not leveled  Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

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

Definitions. For the purposes of this section, references to “LG” mean LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to “dispute” or “claim” shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

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

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

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

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

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

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

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

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

(d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing https://www.lg.com/ca_en/support/repair-service/schedule-repair and clicking on "Find My Model & Serial Number").

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

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

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

MEMO

FRANÇAIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

FOUR MURAL COMBINÉ

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

LWC3063**

MFL71435301_09

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11 APERÇU DU PRODUIT

11 Pièces
11 Accessoires

12 FONCTIONNEMENT

12 Aperçu du panneau de commande
14 Modification des réglages du four
- 14 Horloge
- 14 Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)
- 15 Réglages
  - Réglage du mode d'affichage
  - Convection à conversion automatique
  - Réglage de la température du four
  - Sélection de la langue d'affichage
  - Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage
  - Réglage du volume de l'avertisseur
  - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
- 16 Mode Présentation
- 16 Verrouillage
- 17 Heure de mise en marche (Cuisson minutée différée)
- 17 Temps de cuisson (cuisson minutée)

18 Utilisation du four supérieur
- 18 Avant d'utiliser le four supérieur
- 18 Lampe du four supérieur
- 18 Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes
- 19 Conseils de cuisson au four à micro-ondes
- 20 Niveaux de puissance du four à micro-ondes
- 21 +30 secondes
- 21 Décongélation
- 23 Fonctionnement du capteur
- 23 Cuisson par capteur
- 25 Cuisson par convection
- 25 Grillage
- 26 Cuisson rapide
- 26 Cuisson automatique
- 30 Ramollissement
- 31 Fondu
- 32 Réchaud
- 32 Levage du pain
- 32 Maïs soufflé

33 Utilisation du four inférieur
- 33 Avant d'utiliser le four inférieur
- 33 Lampe du four inférieure
- 33 Réglages minimum et maximum Réglages
- 34 Utilisation des grilles du four
- 34 Cuisson
- 35 Cuisson à plusieurs grilles
- 35 Évent du four
- 36 Mode Convection
- 37 Grillage
- 38 Guide de grillage recommandé
- 39 Fonction de génération de vapeur
- 40 Réchaud
- 41 Levage du pain
- 41 Sonde
- 43 Favoris
- 43 Mode Sabbat
- 44 Wi-Fi
- 44 Démarrage à distance

45 FONCTIONS INTELLIGENTES

45 Application LG ThinQ
47 Fonctionnalité Smart Diagnosis[MC]

49 ENTRETIEN

49 Entretien du four supérieur
- 49 Nettoyage de l'intérieur
- 49 Nettoyage de l'extérieur

50 Entretien du four inférieur
- 50 EasyClean[MD]
- 52 Réservoir d'eau
- 52 Nettoyage du tartre dans le fond du four
- 52 Détartrage
- 53 Séchage
- 53 Autonettoyage
- 55 Remplacement de la lampe du four
- 55 Nettoyage de l'extérieur
- 57 Retrait et remise en place des portes amovibles du four
- 57 Directives d'entretien de la porte

58 DÉPANNAGE

58 FAQ
61 Avant d'appeler le service d'entretien

65 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 manuel d'utilisation au http://www.lg.com

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.**
- **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.**
- **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 œufs entiers et les contenants scellés (par exemple un pot de verre fermé) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.**

⚠ AVERTISSEMENTS

- 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.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENTS

- 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.
- Des arcs électriques peuvent se produire pendant la cuisson rapide et la cuisson au four à micro-ondes. En cas d'arcs électriques, appuyez sur la touche Clear/Off (effacer/éteindre) pour corriger le problème.
- N'utilisez pas d'emballages, de contenants ou de sacs de cuisson faits de papier d'aluminium, de plastique, de cire ou de papier lors de la cuisson rapide.
- 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.

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)

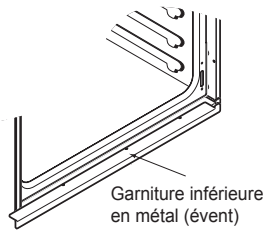
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas 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.
- 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.



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.

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.

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.

- 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 EasyClean^{MD} 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.

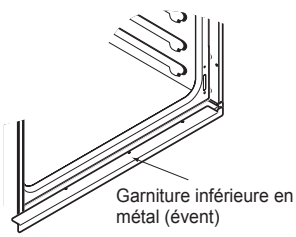
SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- 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 œufs, 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, nettoyer 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 composantes 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.

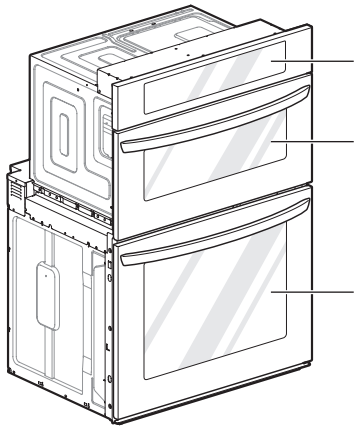


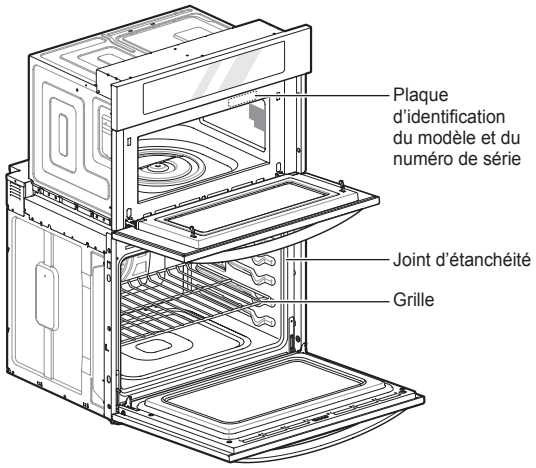
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- 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 :
  - Bœuf haché : 160 °F
  - Volaille : 165 °F
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
  - Poisson ou fruits de mer : 145 °F

APERÇU DU PRODUIT

Pièces

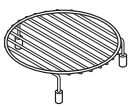




Accessoires

Accessoires pour le four supérieur

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



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)

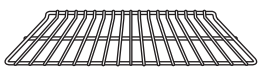
Plateau en verre
(Pour les fonctions de cuisson au four à micro-ondes et de décongélation)

Arbre

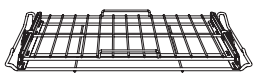
Anneau rotatif

Accessoires pour le four inférieur

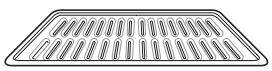
Accessoires compris



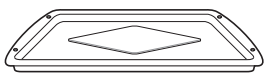
Grilles standards (2 ch.)



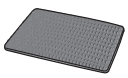
Grille coulissante (1 ch.)



Gril (1 ch.)



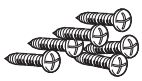
Lèchefrite (1 ch.)



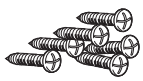
Tampon à récurer antirayures (1 ch.)

Sonde thermique (1 ch.)

Accessoires pour l'installation



Vis à bois (noires; 4 × 14; 6 ch., quatre nécessaires pour l'installation et deux supplémentaires) pour montage inférieur



Vis à bois (couleur argent; 4 × 14; 6 ch., quatre nécessaires pour l'installation et deux supplémentaires) pour montage inférieur

Deux vis (4 x 10) pour la garniture décorative inférieure

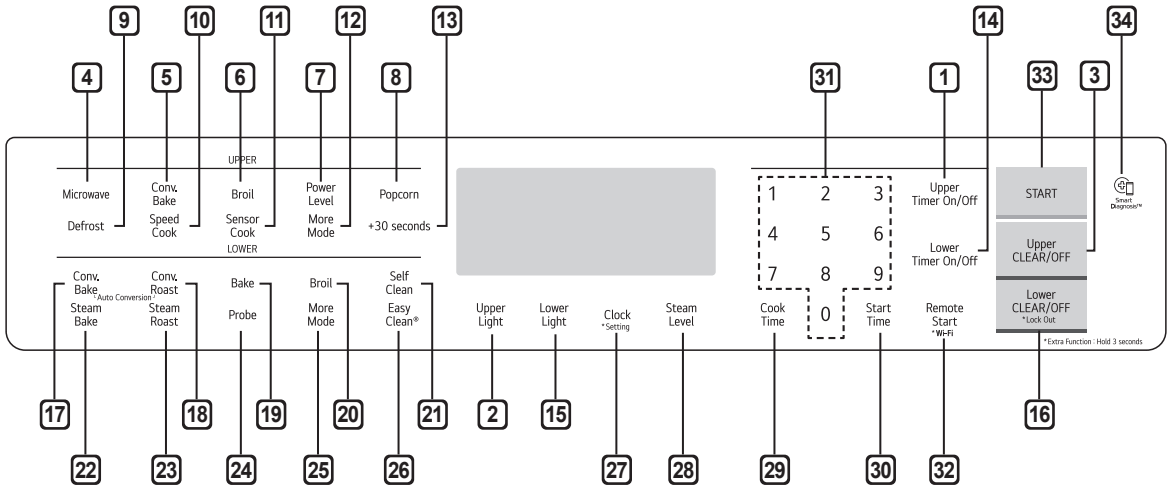
Garniture décorative inférieure (1 ch.)

REMARQUE

- Communiquez avec le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (1-888-542-2623 au Canada) s'il manque des accessoires.
- 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 produ it.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande



FOUR SUPÉRIEUR

1 Upper Timer On/Off (minuterie marche/arrêt du four supérieur)

Permet de régler ou d'annuler la minuterie du four supérieur.

2 Upper Light (lampe du four supérieur)

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

3 Upper Clear/Off (effacer/éteindre, four supérieur)

Permet d'arrêter la cuisson ou d'annuler les réglages du four supérieur.

4 Microwave (cuisson au four à micro-ondes)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson au four à micro-ondes du four supérieur.

5 Conv. Bake (cuisson par convection)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson par convection du four supérieur.

6 Broil (grillage)

Permet de sélectionner la fonction de grillage du four supérieur.

7 Power Level (niveau de puissance)

Permet de sélectionner le niveau de puissance de cuisson.

8 Popcorn (maïs soufflé)

Permet de sélectionner la fonction de maïs soufflé du four supérieur.

9 Defrost (décongélation)

Permet de sélectionner la fonction de décongélation du four supérieur.

10 Speed Cook (cuisson rapide)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson rapide du four supérieur.

11 Sensor Cook (cuisson par capteur)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson par capteur du four supérieur.

12 More Mode (modes supplémentaires)

Permet de sélectionner les modes supplémentaires du four supérieur.

13 +30 seconds (+30 secondes)

Permet d'ajouter 30 secondes de cuisson chaque fois que vous appuyez sur la touche.

FOUR INFÉRIEUR

14 Lower Timer On/Off (minuterie marche/arrêt du four inférieur)

Permet de régler ou d'annuler la minuterie du four inférieur.

15 Lower Light (lampe du four inférieur)

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

16 Lower Clear/Off (effacer/éteindre, four supérieur)

Permet d'arrêter la cuisson ou d'annuler les réglages du four inférieur. Appuyez sur la touche pendant trois secondes pour activer le verrouillage.

17 Conv. Bake (cuisson par convection)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson par convection du four inférieur.

18 Conv. Roast (rôtissage par convection)

Permet de sélectionner la fonction de rôtissage par convection du four inférieur.

19 Bake (cuisson)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson du four inférieur.

20 Broil (grillage)

Permet de sélectionner la fonction de grillage du four inférieur.

21 Self Clean (autonettoyage)

Permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage du four inférieur.

22 Steam Bake (cuisson à la vapeur)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson à la vapeur du four inférieur.

23 Steam Roast (grillage à la vapeur)

Permet de sélectionner la fonction de grillage à la vapeur du four inférieur.

24 Probe (sonde)

Permet de sélectionner la fonction de sonde du four inférieur.

25 More Mode (modes supplémentaires)

Permet de sélectionner les modes supplémentaires du four inférieur.

26 EasyClean® (nettoyage EasyClean^{MD})

Permet de sélectionner la fonction de nettoyage EasyClean du four inférieur.

FONCTIONS COMMUNES

27 Clock (horloge)

Permet de régler l'heure du jour. Appuyez sur la touche pendant trois secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

28 Steam Level (niveau de vapeur)

Permet de sélectionner et d'ajuster le niveau de vapeur.

29 Cook Time (temps de cuisson)

Permet de régler la durée de cuisson. (Seulement pour les modes Bake [cuisson], Conv. Bake [cuisson par convection] et Conv. Roast [rôtissage par convection])

30 Start Time (heure de mise en marche)

Permet de régler l'heure de mise en marche différée. (Seulement pour les modes Bake [cuisson], Conv. Bake (cuisson par convection), Conv. Roast (rôtissage par convection) et Self Clean (autonettoyage)]

31 Touches numériques

Permet de saisir la température et les réglages relatifs à l'heure et à la durée de cuisson.

32 Remote Start (démarrage à distance)

Permet de sélectionner la fonction de démarrage à distance. Appuyez sur la touche pendant trois secondes pour établir une connexion au réseau Wi-Fi.

33 Start (démarrer)

Permet de DÉMARRER toutes les fonctions du four.

34 Smart Diagnosis^{MC} (diagnostic intelligent)

Permet d'utiliser la fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}.

Temps de clignotement

Si votre four affiche une horloge qui clignote, appuyez sur **Clock** (horloge) et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.

Modification des réglages du four

Horloge

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

1. Appuyez sur **Clock** (horloge). L'écran affiche **CLO** en rouge.
2. Appuyez sur les nombres pour entrer l'heure. Par exemple, pour régler l'heure à 10 h 30, appuyez sur les chiffres : **1**, **0**, **3** et **0**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

REMARQUE

- L'heure du jour ne peut être changée durant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.
- Pour vérifier l'heure pendant que d'autres informations sont affichées, appuyez sur **Clock** (horloge).
- Si l'on n'appuie sur aucune touche dans les 25 secondes après avoir appuyé sur la touche **Clock** (horloge), l'affichage retourne au réglage initial.
- Si l'heure de l'affichage clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)

Les touches Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) du four supérieur ou Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) du four inférieur servent de minuterie supplémentaire dans la cuisine. Un signal sonore se fait entendre lorsque le temps est écoulé. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.

On peut utiliser les touches Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) du four supérieur ou Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) du four inférieur en même temps que n'importe quelle autre fonctionnalité de commande des fours. Les touches Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) du four supérieur ou Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie) du four inférieur fonctionnent de manière indépendante.

Réglage de la minuterie

Par exemple, pour régler 5 minutes :

1. Appuyez sur **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur) une fois. L'indication « 0:00 » apparaît, et le mot **Timer** (minuterie) clignote sur l'affichage.
2. Appuyez sur **5**.
   L'indication « 0:05 » apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez sur **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt) pour mettre en marche la minuterie. Le compte à rebours du temps restant s'affiche.

REMARQUE

Si l'on n'appuie pas sur **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur), la minuterie revient à l'heure.

4. Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** (fin) s'affichera à l'écran. Un son se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur).

REMARQUE

- Si le temps restant n'est pas affiché, appuyez sur **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur) pour l'afficher à nouveau.
- Appuyez sur **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur) deux fois pour régler l'heure en minutes et en secondes.
- Appuyez sur **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur) une fois pour régler le temps en heures et en minutes.

Annulation de la minuterie

1. Appuyez sur **Upper Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four supérieur) ou **Lower Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt du four inférieur) une fois. L'affichage revient à l'heure.

Réglages

Appuyez sur la touche **Clock** (horloge) pendant trois secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

La touche **Settings** (réglages) vous permet de :

- Régler le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures).
- Activer ou désactiver la fonction de convection à conversion automatique.
- Régler la température du four.
- Sélectionner la langue d'affichage.
- Activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage.
- Régler le volume du signal sonore.
- Changer l'échelle de température (degrés Fahrenheit ou Celsius).
- Désactiver ou activer le mode Présentation.

Réglage du mode d'affichage

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

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1** pour sélectionner une horloge de 12 heures ou sur **2** pour sélectionner une horloge de 24 heures.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

Convection à conversion automatique
(seulement pour le four inférieur)

Lorsque le mode **Conv. Bake** (cuisson par convection) et **Conv. Roast** (rôtissage par convection) est sélectionnée, la fonction Convection à conversion automatique convertit automatiquement la température standard de la recette que vous avez saisie à une température pour la convection en soustrayant 25 °F/14 °C. Cette température convertie s'affiche automatiquement. Par exemple, sélectionnez le mode **Conv. Bake** (cuisson par convection), entrez 350 °F, puis 325 °F s'affiche après le préchauffage.

La fonction de convection à conversion automatique est activée par défaut. Pour modifier ce réglage, suivez ces instructions :

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **Auto** s'affiche.
2. Appuyez sur **1** pour activer la fonction de conversion automatique ou sur **2** pour la désactiver.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

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

Il est possible que votre nouveau four effectue 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.

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **L_AJ** s'affiche.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer la température que vous souhaitez obtenir.
3. Montez ou baissez la température en appuyant sur **Clock** (horloge) plusieurs fois pour passer à plus (+) ou à moins (-).
4. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

REMARQUE

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

Sélection de la langue d'affichage

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

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **Lng** s'affiche.
2. Appuyez sur **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

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

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 témoin de l'alarme de préchauffage.

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **PrE** s'affiche.
2. Appuyez sur **1** pour activer l'alarme ou **2** pour la désactiver.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **BEEP** s'affiche.
2. Appuyez sur **1** pour un volume élevé, **2** pour un volume faible ou **3** pour mettre l'avertisseur en sourdine.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que **Unit** (degré) s'affiche.
2. Appuyez sur **1** pour °F (Fahrenheit) ou **2** pour °C (Celsius).
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

Mode Présentation

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

1. Appuyez sur **Clock** (horloge) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche. Appuyez ensuite sur **Clock** (horloge) plusieurs fois pour sélectionner le mode Présentation.
2. Appuyez sur **1** pour activer et **2** pour désactiver le mode Présentation.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

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.

Verrouillage

La fonction de verrouillage verrouille automatiquement la porte du four inférieur et empêche la plupart des commandes des deux fours d'être activées. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

1. Appuyez sur **Lower Clear/Off** (effacer/éteindre, four inférieur) pendant trois secondes.
2. La mélodie de verrouillage se fait entendre, **OVEN LOCKOUT** (verrouillage du four) s'affiche, et l'icône du cadenas clignote à l'écran.
3. Lorsque la porte du four est verrouillée, l'icône du cadenas cesse de clignoter et demeure allumée.
4. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Lower Clear/Off** (effacer/éteindre, four inférieur) pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, puis la porte et les commandes se déverrouillent.

Heure de mise en marche (Cuisson minutée différée)

La minuterie automatique de la fonction de cuisson minutée différée allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake** (cuisson), **Conv. Bake** (cuisson par convection), **Conv. Roast** (rôtissage par convection), etc.

Réglage de la fonction Cuisson minutée différée

Par exemple, pour cuire à 300 °F et régler l'heure de mise en marche de la cuisson différée à 4 h 30, réglez d'abord l'horloge à l'heure exacte.

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson). L'indication « 350 °F » s'affiche.
2. Réglez la température en appuyant sur **3**, **0** et **0**.
3. Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson) et réglez la durée de la cuisson.
4. Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche).
5. Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur **4**, **3** et **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).
6. Appuyez sur **Start** (démarrer). Un bref signal sonore se fait entendre, et **Delay Timed** (temps de cuisson différé) ainsi que l'heure de mise en marche s'affichent. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler la fonction Cuisson minutée différée, vous pouvez appuyer sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) à tout moment.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **Start** (démarrer).
- Si l'horloge de votre four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

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

- Le mot **FIN DU CYCLE** et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **Clear/Off** (effacer/éteindre).

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent 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.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de la fonction Timed Cook (cuisson minutée). Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake** (cuisson), **Conv. Bake** (cuisson par convection), **Conv. Roast** (rôtissage par convection), etc.

Réglez la fonction Cook Time (temps de cuisson)

Par exemple, pour une cuisson à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à l'heure exacte.

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

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

- L'indication **FIN DU CYCLE** et l'heure s'affichent.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **Clear/Off** (effacer/éteindre).

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour remplacer le temps de cuisson de 30 minutes par 1 heure 30 minutes, faites ceci :

1. Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson).
2. Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur **1**, **3** et **0**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour accepter la modification.

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 œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.

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
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. **PORCELAINE :** Bols, tasses, assiettes et plateaux sans garnitures métalliques. **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. **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. **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.	**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. **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. **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. **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. **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. **PAPIER BRUN :** Évitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu. **ACCESSOIRES DE CUISSON DÉFECTUEUX OU ÉBRÉCHÉS :** Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut être endommagé dans le four. **LIGATURES MÉTALLIQUES :** Enlevez les ligatures métalliques des sacs de plastique ou de papier. Ils deviennent chauds et pourraient déclencher un incendie.

Conseils de cuisson au four à micro-ondes

Garder les choses à l'œil

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 œufs 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 pâtissières, 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 micro-ondes et que les aliments cuisent plus uniformément.

Protection

Des bandes de papier aluminium (qui bloquent les micro-ondes) 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'œuf, 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 micro-ondes

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
100	• Faire bouillir de l'eau. • Brunir du bœuf haché. • Préparer des bonbons ou des confiseries. • Cuire des morceaux de volaille, du poisson ou des légumes. • Cuire des morceaux de viande très tendres.
90	• Réchauffer du riz, des pâtes ou des légumes.
80	• Réchauffer rapidement des aliments préparés. • Réchauffer des sandwiches.
70	• Cuire des œufs, du lait ou des plats à base de fromage. • Faire fondre du chocolat.
60	• Cuire du veau. • Cuire un poisson entier. • Cuire des puddings ou des crèmes pâtissières.
50	• Cuire du jambon, de la volaille entière ou de l'agneau. • Cuire des rôtis de bœuf ou des pointes de surlonge.
40	• Décongeler de la viande, de la volaille ou des fruits de mer.
30	• Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Cuire des côtelettes de porc ou des rôtis.
20	• Éliminer le froid des fruits. • Ramollir le beurre.
10	• Garder les plats mijotés et les plats principaux au chaud. • Ramollir le beurre et le fromage à la crème.

Cuisson à un niveau de puissance élevée

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

1. Appuyez sur **Microwave** (cuisson au four à micro-ondes).
2. Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **8**, **3** et **0**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer la cuisson.
   - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et l'indication **FIN DU CYCLE** s'affichera.

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 pâtissières. Le four compte neuf réglages de puissance en plus du niveau ÉLEVÉ.

Exemple : Pour une cuisson de 7 minutes, 30 secondes à 70 % de la puissance maximale.

1. Appuyez sur **Microwave** (cuisson au four à micro-ondes).
2. Réglez le temps de cuisson : appuyez sur **7**, **3** et **0**.
3. Réglez le niveau de puissance en appuyant sur **Power Level** (niveau de puissance) et **7**.
4. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer la cuisson.
   - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et l'indication **FIN DU CYCLE** s'affichera.

+30 secondes

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

1. Appuyez sur la touche lorsque le four est éteint pour démarrer immédiatement la fonction de micro-ondes pendant 30 secondes à puissance élevée.
2. Appuyez sur **Upper Clear/Off** (effacer/éteindre, four supérieur) pour mettre le four en pause. Appuyez de nouveau pour annuler la cuisson.

Décongélation

Le four dispose de quatre cycles de décongélation préréglés. 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

Exemple : Pour décongeler 1,2 livre de viande.

1. Appuyez sur **Defrost** (décongélation).
2. Appuyez sur **1** pour sélectionner MEAT (viande).
3. Réglez le poids en appuyant sur **1** et **2** (pour 1,2 lb).
4. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer la cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

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	0,10	
3,2	0,20	
4,8	0,30	
6,4	0,40	
8,0	0,50	une demi-livre
9,6	0,60	
11,2	0,70	
12,8	0,80	
14,4	0,90	
16,0	1,00	une livre

Tableau de décongélation

Catégorie	Nourriture à décongeler
Viande **0,1 à 6,0 lb**	**Bœuf** Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger **Agneau** Côtelettes, rôti **Porc** Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longes, rôti, 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 micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
- La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant. Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four supérieur sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

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

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

1. Appuyez sur **Sensor Cook** (cuisson par capteur).
2. Appuyez sur **7** pour sélectionner RICE (riz).
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).
   - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et l'indication **FIN DU CYCLE** s'affichera.

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

Exemple : 45 minutes à 375 °F avec préchauffage

1. Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson par convection). L'indication « 350 °F » clignote sur l'affichage.
2. Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence, et l'affichage indique **Conv. Bake** et la température obtenir. (Ne saisissez pas le temps de cuisson.)
4. Lorsque l'avertisseur sonore retentit, placez les aliments dans le four.
5. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **4** et **5**.
6. Appuyez sur **Start** (démarrer).
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

Exemple : 30 minutes à 375 °F sans préchauffage

1. Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson par convection). L'indication « 350 °F » clignote sur l'affichage.
2. Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur **Cook Time** (temps de cuisson).
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **3** et **0**.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer).
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

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

Exemple : Grillage pendant 1 minute 30 secondes

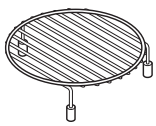
1. Appuyez sur **Broil** (grillage).
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **1**, **3** et **0**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.
4. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) pour l'annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

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

⚠ 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.

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

1. Appuyez sur **Speed Cook** (cuisson rapide).
2. Appuyez sur **1** pour sélectionner SPEED CONVECTION (cuisson par convection rapide).
3. Réglez le niveau de puissance en appuyant sur **4**.
4. Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7**, **5** et **Start** (démarrer).
5. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **1**, **3** et **0**.
6. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.
7. Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

Réglage de la fonction de rôtissage rapide

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

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

1. Appuyez sur **Speed Cook** (cuisson rapide).
2. Appuyez sur **2** pour sélectionner SPEED BROIL (cuisson rapide).
3. Réglez le niveau de puissance en appuyant sur **2**.
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **1**, **3** et **0**.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.
6. Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

Cuisson automatique

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

Réglage de la fonction de cuisson automatique

Exemple : Pour faire cuire automatiquement quatre tranches de bacon

1. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
2. Appuyez sur **1** pour sélectionner AUTO COOK (cuisson automatique).
3. Sélectionnez l'aliment en appuyant sur **1** pour « BACON ».
4. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour saisir la sélection.
5. Réglez le poids ou la quantité en appuyant sur **1** pour sélectionner 3 ou 4 tranches de bacon.
6. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer la cuisson.

Tableau d'utilisation des fonctionnalités de 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. Appuyez sur « 1 » pour trois ou quatre tranches. Appuyez sur « 2 » pour cinq à six tranches.
2. Bagels (congelés)	1, 2 ou 3 bagels	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » ou « 2 » selon le nombre de bagels à décongeler.
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. Appuyez sur « 1 » pour une pomme de terre, « 2 » pour deux pommes de terre ou « 3 » pour trois ou quatre pommes de terre.
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. Appuyez sur « 1 » pour un moule de 8 po × 8 po. Appuyez sur « 2 » pour un moule de 9 po × 13 po. 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	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux saucisses sur bâtonnet. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre saucisses sur bâtonnet.
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	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux portions. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre portions. 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	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux portions. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre portions. 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	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux portions. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre portions. 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	Appuyez sur « 1 » pour une pizza de 6 po. Appuyez sur « 2 » pour une pizza de 12 po.
12. Bretzels mous congelés	1, 2, 3 ou 4 bretzels	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour un bretzel, « 2 » pour deux bretzels ou « 3 » pour trois ou quatre bretzels.
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.

<table>
<tr><th>Catégorie</th><th>Poids</th><th>Accessoire de cuisson</th><th>Température de l'aliment</th><th>Directives</th></tr>
<tr><td>14. Pain à l'ail (tranché, congelé)</td><td>1 ou 2, 3 ou 4, 5 ou 6 tranches</td><td>Plateau en métal</td><td>Congelés</td><td>Appuyez sur « 1 » pour une ou deux tranches, « 2 » pour trois ou quatre tranches ou « 3 » pour cinq ou six tranches. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.</td></tr>
<tr><td>15. Hamburger (1/2 po d'épaisseur)</td><td>2, 3 ou 4, 5 ou 6 galettes</td><td>Plateau en métal</td><td>Réfrigéré</td><td>Appuyez sur « 1 » pour deux galettes, « 2 » pour trois ou quatre galettes ou « 3 » pour cinq ou six galettes. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre</td></tr>
<tr><td>16. Côtelettes d'agneau (1/2 po d'épaisseur, 6 à 7 oz)</td><td>1, 2, 3 à 4 côtelettes</td><td>Plateau en métal</td><td>Réfrigéré</td><td>Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez.
Appuyez sur « 1 » pour une côtelette, « 2 » pour deux côtelettes ou « 3 » pour trois ou quatre côtelettes.
Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.</td></tr>
<tr><td>17. Pain de viande (9 po × 5 po)</td><td>-</td><td>Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre</td><td>Réfrigéré</td><td>Ingrédients<table><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>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.</td></tr>
<tr><td>18. Nachos</td><td>1 à 3, 4 à 6 portions (huit nachos par portion)</td><td>Plateau en métal</td><td>Température ambiante</td><td>Appuyez sur « 1 » pour une à trois portions. Appuyez sur « 2 » pour quatre à six portions.</td></tr>
<tr><td>19. Gruau</td><td>1 ou 2 portions</td><td>Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre</td><td>Température ambiante</td><td>Ingrédients<table><tr><td></td><td>1 portion</td><td>2 portions</td></tr><tr><td>Gruau</td><td>40 g (½ 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 ½ tasse)</td></tr><tr><td>Sel (facultatif)</td><td>Une pincée</td><td>1/8 c. à thé</td></tr></table>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.
Appuyez sur « 1 » pour une portion. Appuyez sur « 2 » pour deux portions.
Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>20. Côtelettes de porc (1/2 po d'épaisseur, 6 à 7 oz)</td><td>1, 2, 3 à 4 côtelettes</td><td>Plateau en métal</td><td>Réfrigéré</td><td>Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez.
Appuyez sur « 1 » pour une côtelette, « 2 » pour deux côtelettes ou « 3 » pour trois ou quatre côtelettes.
Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.</td></tr>
<tr><td>21. Quinoa</td><td>1 ou 2 portions</td><td>Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre</td><td>Température ambiante</td><td>Ingrédients<table><tr><td></td><td>1 portion</td><td>2 portions</td></tr><tr><td>Quinoa</td><td>40 g (½ 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 ½ tasse)</td></tr><tr><td>Sel (facultatif)</td><td>Une pincée</td><td>1/8 c. à thé</td></tr></table>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.
Appuyez sur « 1 » pour une portion. Appuyez sur « 2 » pour deux portions.
Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.</td></tr>
</table>

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
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. Appuyez sur « 1 » pour un steak ou « 2 » pour deux steaks. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
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. Appuyez sur « 1 » pour une demi-tasse de riz sec ou « 2 » pour une tasse de riz sec. 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. Appuyez sur « 1 » pour une darne, « 2 » pour deux darnes ou « 3 » pour trois ou quatre darnes. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
25. Saucisse	1 à 6, 7 à 14 saucisses	Plateau en métal	Réfrigéré	Appuyez sur « 1 » pour une à six saucisses. Appuyez sur « 1 » pour sept à quatorze saucisses. 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. Appuyez sur « 1 » pour un steak ou « 2 » pour deux steaks. 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. Appuyez sur « 1 » pour ¾ lb ou « 2 » pour 1 ½ lb. 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. Appuyez sur « 1 » pour 4 à 6 oz, « 2 » pour 7 à 9 oz, « 3 » pour 10 à 12 oz, « 4 » pour 13 à 15 oz ou « 5 » pour 16 à 20 oz. 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.

Réglage de la fonction de ramollissement

Exemple : 1 pinte de crème glacée

1. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
2. Appuyez sur **2** pour sélectionner SOFTEN (ramollissement).
3. Réglez le menu en appuyant sur **4** pour sélectionner ICE CREAM (crème glacée) et appuyez sur **Start** (démarrer).
4. Réglez la quantité en appuyant sur **1** pour sélectionner 1 pinte.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer).
   - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et l'indication **FIN DU CYCLE** s'affichera.

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	Appuyez sur « 1 » pour un demi-bâton, « 2 » pour un bâton ou « 3 » pour deux bâtons. 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	Appuyez sur « 1 » pour 3 oz ou « 2 » pour 8 oz. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
3. Glaçage (16 oz)	-	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. Appuyez sur « 1 » pour une pinte ou « 2 » pour deux pintes. 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.

Réglage de la fonction de fondu

Exemple : 8 oz de chocolat

1. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
2. Appuyez sur **3** pour sélectionner MELT (fondu).
3. Réglez le menu en appuyant sur **4** pour sélectionner CHOCOLATE (chocolat) et appuyez sur **Start** (démarrer).
4. Réglez la quantité en appuyant sur **2** pour sélectionner 8 oz.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer).
   - Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie, et l'indication **FIN DU CYCLE** s'affichera.

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	Appuyez sur « 1 » pour un demi-bâton, « 2 » pour un bâton ou « 3 » pour deux bâtons. 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	Appuyez sur « 1 » pour 4 oz, « 2 » pour 8 oz ou « 3 » pour 12 oz. 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. Appuyez sur « 1 » pour 4 oz, « 2 » pour 8 oz ou « 3 » pour 12 oz. 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. Appuyez sur « 1 » pour 4 oz, « 2 » pour 8 oz ou « 3 » pour 12 oz. 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	Appuyez sur « 1 » pour 5 oz ou « 2 » pour 10 oz. 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. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
2. Appuyez sur **4** pour sélectionner WARM (réchaud).
3. Choisissez le niveau de température en appuyant sur **1** pour « faible », **2** pour « moyen » ou **3** pour « élevé ».
4. Appuyez sur **Start** (démarrer).
5. Sélectionnez le type en appuyant sur **1** pour « humide » ou **2** pour « croustillant ».
6. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer à garder au chaud les aliments.
7. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction de réchaud.

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. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
2. Appuyez sur **5** pour sélectionner PROOF (levage du pain).
3. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le levage du pain.
4. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction de levage du pain.

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. Appuyez sur **Popcorn** (maïs soufflé).
2. Appuyez sur **Start** (démarrer).
   La fonction de maïs soufflé démarre.
3. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction de maïs soufflé.

REMARQUE

- N'utilisez que des contenants allant au four à micro-ondes 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'utilisez pas la touche POPCORN (maïs soufflé) en combinaison avec d'autres fonctions.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Ne réutilisez pas le sac. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four.

⚠ 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

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant 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.
- Les éléments s'éteignent si la porte est laissée ouverte pendant la cuisson. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson, les éléments chauffants s'éteignent. Les éléments chauffants se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.

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.

REMARQUE

La lampe du four ne peut pas être allumée si la fonction d'autonettoyage est activée.

Réglages minimum et maximum Réglages

Toutes les fonctionnalités citées disposent d'un réglage d'heure ou de température minimum et maximum qui peut être saisi dans le panneau de commande. Un signal sonore d'acceptation de la saisie retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche de commande.

Un signal sonore d'erreur d'entrée (deux sons brefs) se fait entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonctionnalité.

Fonctionnalité		Min. Temp. / Temps	Max. Temp. / Temps	Par défaut
Horloge	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Minuterie	12 h	0:01 min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min	11:59 h / min	
Temps de cuisson	12 h	0:01 min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min	11:59 h / min	
Conv. Bake (cuisson par convection)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Conv. Roast (rôtissage par convection)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 h
Grillage		Bas 350 °F	Élevé 550 °F	Hi / 3 Hr.
Cuisson		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Levage du pain				12 h
Réchaud				3 h
Autonettoyage		3 h	5 h	4 h
EasyClean^{MD}				10 min

* Utilisation de la conversion automatique

- Grâce aux temps de mode de cuisson par défaut, il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson.

Utilisation des grilles du four

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

Retrait des grilles

1. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
2. Soulevez l'avant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Cuisson

La fonction de cuisson sert à 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 de la fonction de cuisson

Exemple : Pour cuire des aliments à 375 °F

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson).
2. Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four a atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre, et la lampe du four clignote.

PRÉCHAUFFAGE

Placez les aliments dans le four après le préchauffage. Le préchauffage du four est nécessaire pour de meilleurs résultats.

4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).
5. Enlevez les aliments du four.

Modification de la température pendant la cuisson

Exemple : Passer de 375 °F à 425 °F

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson).
2. Réglez la température du four en appuyant sur **4**, **2** et **5**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

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

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme du plat de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- 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

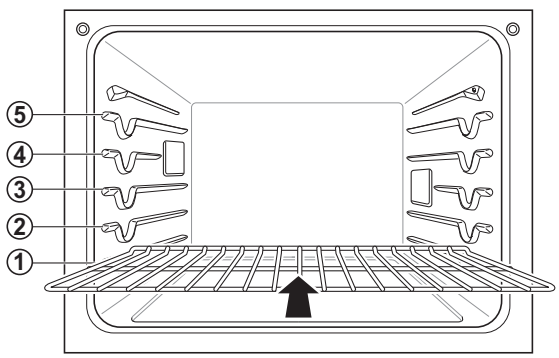
Le fond du four possède un revêtement de porcelaine émaillée. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille se trouvant sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement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

Cuisson à plusieurs grilles

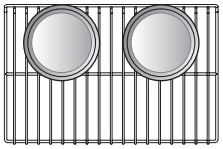
- Le four comporte cinq positions de grille.

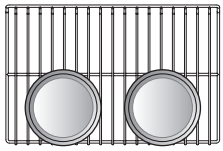
Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont bien centrés dans le four. Si vous cuisez plusieurs plats, placez ceux-ci en laissant suffisamment d'espace autour d'eux (1 po à 1 1/2 po).

Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placer les grilles du four aux positions 2 et 4 (pour deux grilles). Placer les accessoires de cuisson comme indiqué.

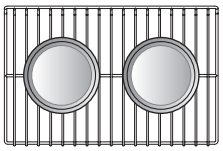


Plusieurs grilles


(Position 4)


(Position 2)

Une grille


(Position 3)

REMARQUE

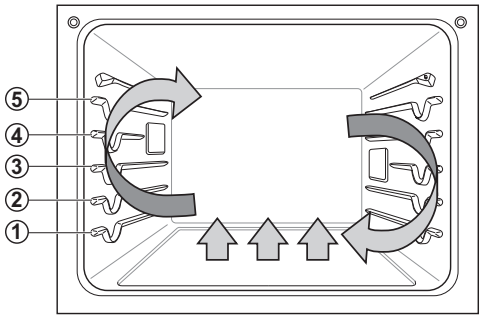
- Le préchauffage du four est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries ou de pain. Une fois que le four atteint la température désirée, le signal sonore de préchauffage se fait entendre.
- Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte est ouverte. Ils se rallumeront après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **Lower Clear/Off** (effacer/éteindre, four inférieur) en tout temps pour annuler la cuisson.

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

Évent du four

- Les zones proches des évents 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 évents puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.
- Il est normal de voir de la vapeur s'échapper quand on cuisine des aliments contenant beaucoup d'eau.

Mode Convection



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

Le four inférieur utilise la convection à conversion automatique pour soustraire automatiquement 25 °F/14 °C de la température que vous saisissez. Pour désactiver la fonction de conversion automatique, voir la section « Convection à conversion automatique ».

Réglage de la fonction de convection

Exemple : Pour une cuisson à 350 °F (conversion automatique)

1. Appuyez sur **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection). L'indication « 350 °F » clignote sur l'affichage.
2. Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). L'écran indique **Conv. Bake** (cuisson par convection) ou **Conv. Roast** (rôtissage par convection), et la température du four à partir de 100 °F.

Pendant que le four préchauffe, la température s'affiche et augmente par tranche de 5 degrés. Une fois que le four atteint la température établie, un signal sonore se fait entendre, et la lampe du four clignote. L'affichage indique la température du four après la conversion automatique, soit 350 °F, et l'icône de ventilateur.

4. Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

REMARQUE

Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection.
Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection. Il redémarrera environ une seconde après la fermeture de la porte. Appuyez sur **Lower Clear/Off** (effacer/éteindre, four inférieur) en tout temps pour annuler la cuisson par convection.

Conseils relatifs à la cuisson par convection

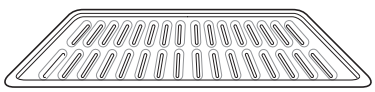
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les petits gâteaux, les muffins, les biscuits et tous les types de pains.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans 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 du four à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placer les grilles du four 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.

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.

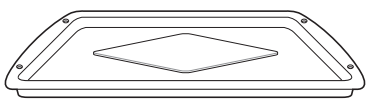
Conseils relatifs au rôtissage par convection

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

1. Placez la grille du four à la position 1.
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.

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.

⚠ MISE EN GARDE

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

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 four pour le grillage

1. Placez les aliments dans la lèchefrite et le gril.
2. Appuyez sur **Broil** (grillage).
3. Appuyez sur **1** pour « grillage complet » ou **2** pour « grillage au centre ».
4. Appuyez sur **1** pour « élevé », **2** pour « moyen » ou **3** pour « faible ».
5. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le chauffage du four commence.
6. Faites griller les aliments d'un côté jusqu'à ce qu'ils soient brunis, puis retournez-les pour les faire cuire de l'autre côté.

REMARQUE

Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

7. Une fois le grillage terminé, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre). Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour annuler cette fonction.

Fumée

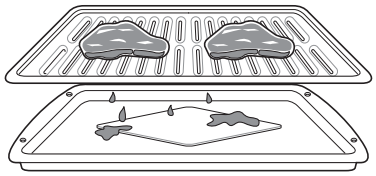
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants 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. Utilisez toujours une lèchefrite bien nettoyée et à la température ambiante au début de la cuisson.
3. Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus accumulés de plats cuisinés peuvent brûler ou s'enflammer.
4. 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.
5. 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.
6. En règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
7. Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiquées dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage.

Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage.



Aliment	Quantité ou épaisseur	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	

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

REMARQUE

Le département de l'Agriculture des États-Unis indique que la consommation de poisson, de viande ou de volaille crus ou insuffisamment cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.
L'USDA a établi l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

- Bœuf haché : 160 °F (71,1 °C)
- Volaille : 165 °F (73,9 °C)
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
- Poisson/fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Conseils relatifs au 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 lèchefrite 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.

Fonction de génération de vapeur

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

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 deux méthodes de cuisson à la vapeur : cuisson à la vapeur et grillage à la vapeur.

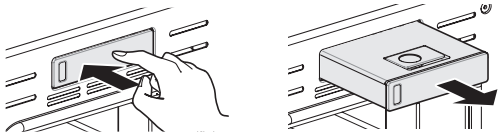
⚠ MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.

Utilisation du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est situé au-dessus de la cavité du four.

1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'eau pour le faire glisser vers l'extérieur.



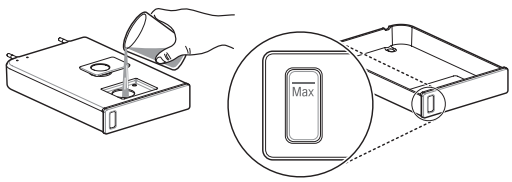
⚠ MISE EN GARDE

- Pendant le fonctionnement, le réservoir d'eau peut devenir très chaud.
  Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le réservoir pendant ou après la cuisson.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, retirez le réservoir d'eau du four. Si vous ne le faites pas, un signal sonore se fera entendre, et le cycle d'autonettoyage ne démarrera pas. Replacez le réservoir une fois le four refroidi.

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.

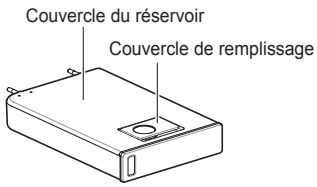
4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie. En raison de l'accumulation de tartre, l'eau dure peut obstruer le générateur de vapeur plus rapidement.



LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMAL

Ne dépassez pas la 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.

6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente du réservoir d'eau en veillant à le maintenir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.

7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Réglage de la fonction de génération de vapeur

Exemple : Pour une cuisson à la vapeur à 375 °F

1. Appuyez sur **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).
2. Appuyez sur **Steam Level** (niveau de vapeur) plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau de vapeur désiré s'affiche : « Low » (bas), « Med » (moyen) ou « High » (élevé).
3. Appuyez sur **Start** (démarrer). L'affichage indique 350 °F.
4. Réglez la température du four en appuyant sur **3**, **7** et **5**. Si désiré, réglez le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer). L'affichage indique **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur), et la température du four à partir de 100 °F.
6. Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Une fois la fonction de génération de vapeur démarrée, un indicateur affiche son état sur l'écran. Avant de démarrer la fonction de cuisson ou de grillage à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira, et l'indication **Fill the water** (remplir le réservoir) s'affichera. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.

REMARQUE

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'eau après l'utilisation.
- 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.
- Si des dépôts minéraux demeurent au fond du four après l'utilisation du mode de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique pour les éliminer avant de réutiliser le mode de vapeur. Pour obtenir plus d'information, consultez la section « Entretien », sous « Détartrage ». Pour éliminer les dépôts tenaces de tartre, utilisez la fonction de détartrage.
- Essuyez l'excédent d'eau après le refroidissement de l'appareil.
- Pour prévenir les dommages et prolonger la durée de vie du produit, détartrez le réservoir d'alimentation en vapeur après 8 heures d'utilisation, ou plus souvent si nécessaire.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.

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. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
2. Appuyez sur **2** pour sélectionner WARM (réchaud).
3. Choisissez le niveau de température en appuyant sur **1** pour « élevé », **2** pour « moyen » ou **3** pour « faible ».
4. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer à garder au chaud les aliments.
5. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction de levage du pain.

REMARQUE

- 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. Utilisez la position 2 ou 3 de la grille pour le levage du pain.
2. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
3. Appuyez sur **3** pour sélectionner PROOF (levage du pain).
4. Saisissez une durée pour le levage du pain, au besoin, et appuyez sur **Start** (démarrer).
5. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour annuler la fonction de levage du pain.

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 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. L'indication **OVEN IS HOT** (le four est chaud) s'affichera à l'écran.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne lorsque la fonction de levage du pain est activée.

Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des plats mijotés. Elle ne doit pas être utilisée pendant le grillage, l'autonettoyage, le réchaud ou le levage du pain. 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 EasyClean^{MD}, 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.

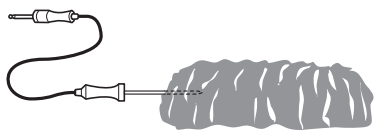


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

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.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seul ou dans l'oiseau)	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du plat.
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 sonde

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Connectez la sonde à la prise du four.
3. Appuyez sur un mode de cuisson approprié.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer) ou **Probe** (sonde). L'indication « PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F » (appuyez sur démarrer ou entrez la température de la sonde) à l'écran.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de la sonde. 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).
7. Appuyez sur **Start** (démarrer). L'affichage indique le changement de température de la sonde.
8. Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
9. Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour arrêter la cuisson.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

1. Appuyez sur **Probe** (sonde).
2. Réglez la température de la sonde.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).

⚠ MISE EN GARDE

- Veuillez 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.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

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, rôtis, côtelettes	145 °F (63 °C)	Saignant : 130 °F (54 °C) Mi-saignant : 140 °F (60 °C) À point : 150 °F (66 °C) Bien cuit : 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seul ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 170 °F (77 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	
	Plats mijotés		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		Bien cuit : 160 °F (71 °C)

Favoris

La fonction « Recettes préférées » permet d'enregistrer et de rappeler les réglages des recettes préférées. Cette fonction peut enregistrer et rappeler jusqu'à trois réglages différents. La fonction « Recettes préférées » peut être utilisée avec le mode de temps de cuisson. Elle ne fonctionnera avec aucune autre fonction, y compris le mode Heure de mise en marche (Cuisson minutée différée).

1. Placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
3. Appuyez sur **1** pour sélectionner « FAVORITE » (recettes préférées).
4. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires) plusieurs fois jusqu'à ce que la recette désirée s'affiche : « pain », « viande » ou « poulet ».
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four désirée. Cette température est enregistrée et sera rappelée à la prochaine utilisation.
6. Appuyez sur **Start** (démarrer). Le témoin de l'alarme de préchauffage clignote cinq fois lorsque le four a atteint la température réglée.

Catégorie	Temp. par défaut (peut être modifiée et rappelée)	Mode de cuisson
1. Pain	375 °F	CUISSON
2. Viande	325 °F	Rôtissage par convection
3. Poulet	350 °F	Rôtissage par convection

REMARQUE

- Seule la température sélectionnée est enregistrée. Le temps de cuisson n'est pas enregistré.
- Si la température du four est modifiée, la nouvelle température est enregistrée.

Mode Sabbat

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

Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée, et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Si la lampe du four est allumée lorsque le four est mis en mode Sabbat, elle restera allumée.

Le mode Sabbat n'est disponible que lorsque le four supérieur ne fonctionne pas et que le four inférieur est en mode de cuisson. Toutes les touches de fonction, à l'exception de CLEAR/OFF (effacer/éteindre), sont désactivées.

Réglage du mode Sabbat

1. Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
2. Appuyez sur **Bake** (cuisson) et réglez la température et le temps de cuisson désirés. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).
4. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires) pendant trois secondes.
   Les indications **SB** et □ s'affichent lorsque le mode Sabbat est activé.
5. Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires) pendant trois secondes. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) à tout moment.

REMARQUE

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

Changement de la température en mode SABBAT

1. Appuyez sur le bouton **Bake** (cuisson). (Aucun signal sonore ne retentira et l'écran ne changera pas.)
2. Réglez la température à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur le bouton **Start** (démarrer).

REMARQUE

- Il y aura un délai de 15 secondes avant que le four reconnaisse le changement de température.

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 la touche **Remote Start** (démarrage à distance) pendant trois secondes.
L'icône Wi-Fi s'affiche au bas de l'écran.

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 ThinQ de LG.

Préparation du four pour un démarrage à distance

1 Appuyez sur **Remote Start** (démarrage à distance). L'indication **REMOTE READY** (démarrage à distance prêt) et l'icône Wi-Fi s'affichent. Dans ce mode, les commandes des deux fours sont verrouillées.

2 Suivez les directives de l'application ThinQ de LG pour utiliser la fonction de démarrage à distance.

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.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles portant le logo ou .

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles affichant l'icône ou .

EasyClean[MD]

Permet de programmer des alertes EasyClean[MD], de lire le guide d'instructions et de simuler la consommation d'énergie aux fins de comparaison entre EasyClean[MD] et le cycle d'autonettoyage.

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

Ces réglages vous permettent de régler de nombreuses options sur le four dans l'application.

Contrôle

Cette fonction affiche l'état actuel, la durée restante, les réglages de cuisson et l'heure de fin à l'écran.

Alertes automatisées

Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications au sujet de l'état de l'appareil.

Les notifications sont envoyées même si l'application **LG ThinQ** est désactivée.

Minuterie

Il est possible de régler la minuterie à partir de cette application.

Mise à jour du micrologiciel

Maintient à jour la performance de l'appareil.

REMARQUE

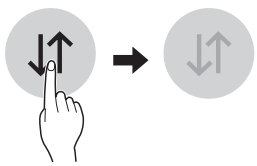
- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ**, puis enregistrez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des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

Avant d'utiliser l'application LG ThinQ

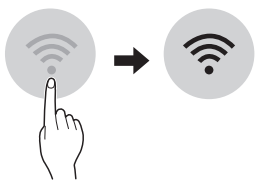
1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.

- S'il y une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.

2 Désactivez les **Données mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.



3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

- Pour connaître l'état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l'icône **Wi-Fi** est allumée sur le panneau de configuration.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.

REMARQUE

- 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 être enregistré 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 enregistrez le produit à nouveau.

Installation de l'application LG ThinQ

À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple. Suivez les directives pour télécharger et installer l'application.

Caractéristiques du module LAN sans fil

Gamme de fréquences	2412 - 2462 MHz
Puissance de sortie (Max.)	< 30 dBm

Avis d'Industrie Canada

- Pour le module de transmetteur qui se trouve dans le produit

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

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel 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 cet appareil, visitez le site http://opensource.lge.com. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les exonérations de garantie et les avis de droits d'auteurs peuvent aussi être téléchargés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com. Cette offre est valable pendant une période de trois ans à compter de la date de la dernière distribution de ce produit. Cette offre est valide pour quiconque possède cette information.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Cette fonctionnalité est offerte uniquement sur les modèles affichant l'icône ou .

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

REMARQUE

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

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

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

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les 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 Ouvrez l'application **LG ThinQ** sur votre téléphone intelligent.

2 Dans l'application, sélectionnez l'appareil dans votre liste d'appareils connectés, puis touchez les points dans le coin supérieur droit de l'écran.

3 Sélectionnez **Smart Diagnosis** (diagnostic intelligent), puis appuyez sur le bouton **Start Smart Diagnosis** (démarrer le diagnostic intelligent).

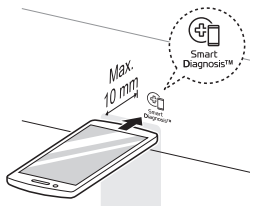
REMARQUE

Si vous n'obtenez pas de diagnostic après plusieurs essais, exécutez les directives suivantes.

4 Sélectionnez **Audible Diagnosis** (diagnostic sonore).

5 Suivez les directives sur le téléphone intelligent.

6 Tenez le téléphone en place jusqu'à ce que la transmission sonore s'arrête. Consultez le diagnostic sur le téléphone.



REMARQUE

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

ENTRETIEN

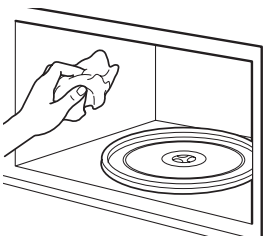
Entretien du four supérieur

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.

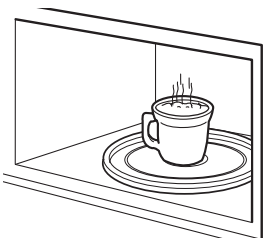
Nettoyage de l'intérieur

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.



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.

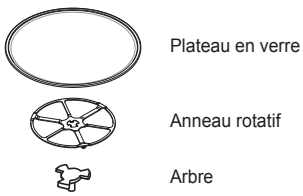
REMARQUE

Les nettoyants 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 lave-vaisselle.



Entretien du four inférieur

EasyClean[MD]

La technologie d'émail EasyClean[MD] de LG offre deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur du four inférieur. La fonction EasyClean[MD] tire profit du nouvel émail de LG pour déloger les saletés sans recourir à des produits chimiques agressifs. En seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

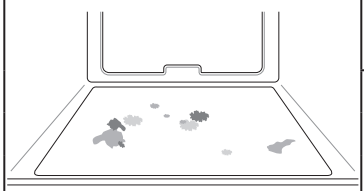
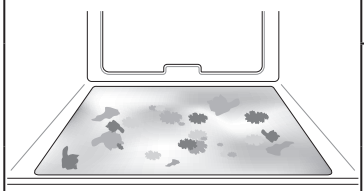
La fonction EasyClean[MD] est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevées du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. En plus du processus d'autonettoyage intense, LG vous offre une option de nettoyage qui exige MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et qui ne produit presque AUCUNE FUMÉE OU ÉMANATION.

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

Avantages de la fonction EasyClean[MD]

- EasyClean[MD] permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- EasyClean[MD] n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- EasyClean[MD] 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 EasyClean[MD]

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four courants	Forme des souillures	Type de souillure	Aliments qui peuvent souiller votre four
EasyClean[MD]		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Viande rôtie à basse température
Autonettoyage*		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à haute température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

* Le cycle d'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

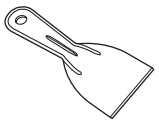
Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle EasyClean[MD]. Le message OVEN IS HOT (le four est chaud) s'affiche, et le cycle EasyClean[MD] ne démarre pas tant que la cavité du four est plus chaude que 150 °F (65 °C).
- 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 EasyClean[MD].
- 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 EasyClean[MD].
- N'ouvrez pas la porte pendant le cycle EasyClean[MD]. 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 EasyClean[MD]

1 Retirez les grilles et les accessoires du four.

2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

- Une spatule de plastique rigide
- Un racloir à poêle en plastique
- Un grattoir à peinture en plastique
- Une vieille carte de crédit

3 Remplissez d'eau le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal (34 oz/1 000 cc).

4 Fermez la porte du four.
Appuyez sur **EasyClean[MD]**.
Appuyez sur **Start** (démarrer).

⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle EasyClean[MD]. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle EasyClean[MD], le four devient assez chaud pour causer des brûlures.
  Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte du four et attendez une minute pour que la vapeur s'échappe avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette précaution pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la vitre de la porte du four durant le nettoyage de sa cavité.

5 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.

6 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.

7 EasyClean[MD], 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 évents 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 nettoyants abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

8 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Replacez les grilles et les autres accessoires.

9 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 EasyClean[MD], 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 EasyClean[MD]. 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 est normal que le ventilateur fonctionne lorsque le cycle EasyClean[MD] est en marche.
- Pendant un cycle EasyClean[MD], il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four.
  Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Réservoir d'eau

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

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de génération de vapeur, le réservoir d'eau doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'eau après chaque utilisation.
- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'eau, 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'eau».

Utilisation du détartrage

1 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 4 1/4 tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).

2 Insérez le réservoir d'eau dans la fente située au-dessus de la cavité du four, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3 Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).

4 Appuyez sur **4** pour sélectionner « DESCALING » (détartrage).

5 Après quelques minutes de détartrage, l'indication **POUR DEBUTER LE RINCAGE, REMPLACER L'EAU DU RESERVOIR AVEC DE L'EAU FRAICHE ET APPUYEZ DEMARRAGE** s'affichera. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.

6 Insérez le réservoir et démarrez la fonction de rinçage.

7 Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- Pour bien nettoyer le four, exécuter la fonction de détartrage sans l'annuler.
- La fonction de rinçage doit être effectuée même si la fonction de détartrage est annulée.
- Le détartrage ne peut pas être annulé en réglant, en réinitialisant ni en mettant en pause le four supérieur.

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.

Utilisation du séchage

1. Vérifiez si le réservoir d'eau contient de l'eau. L'eau qui reste dans le réservoir doit être vidée.
2. Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
3. Appuyez sur **5** pour sélectionner « DRYING » (séchage).
4. Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle de séchage. Le temps restant s'affiche.

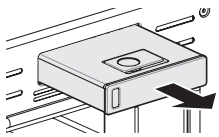
Autonettoyage

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.

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.
  Autrement, cela 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.
- Essuyez 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.

⚠ 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.

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.
- Essuyez 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.
- 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. Appuyez sur **Self Clean** (autonettoyage). Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, lequel est recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de cinq heures ou trois fois pour un cycle de trois heures.
3. Appuyez sur **Start** (démarrer).
4. 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.

Réglage de la fonction d'autonettoyage avec la mise en marche différée

1. Enlevez toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Appuyez sur **Self Clean** (autonettoyage). Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, lequel est recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de cinq heures ou trois fois pour un cycle de trois heures.
3. Appuyez sur **Start Time** (heure de mise en marche).
4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'autonettoyage commence.
5. Appuyez sur **Start** (démarrer).

REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre).

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.

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. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, 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.

REMARQUE

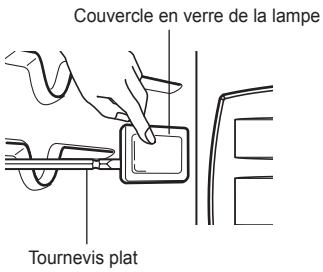
- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- • Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- 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.

Remplacement de la lampe du four

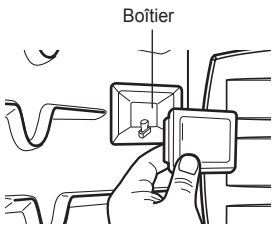
La lampe du four est une ampoule de 25 watts standard. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour l'allumer ou l'éteindre lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton **Light** (lampe du four).

Remplacement de la lampe de la paroi latérale

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 de la lampe à l'aide de deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.



5. Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de la lampe.



6. Retirez l'ampoule de la douille.
7. Remplacez l'ampoule, puis replacez le couvercle de la lampe en la remettant en place.
8. Branchez le four ou rebranchez l'alimentation.

⚠ 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 non-respect 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.

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

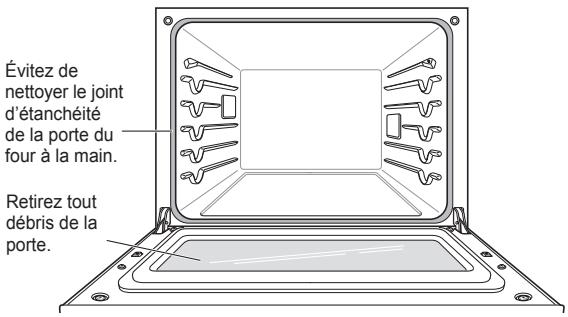
- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, car ils égratigneraient les surfaces.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Pour l'achat d'un détergent ou d'un produit à polir conçu pour les appareils en acier inoxydable, ou encore pour trouver un fournisseur dans votre localité, communiquez avec notre service à la clientèle en composant le numéro sans frais suivant :
  1 800 243-0000 (1-888-542-2623 au Canada),
  ou visitez notre site Web au : www.lg.com.

Porte du four

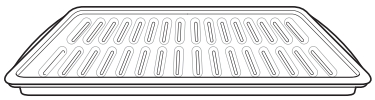
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les évents 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 gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril sale dans le four.
- Ne nettoyez jamais la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage.
- Enlevez le gril 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 gril avec de l'eau chaude et un tampon savonneux ou en plastique.
- Si de la nourriture a brûlé sur le gril, 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.

Grilles du four

Retirez les grilles du four avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.

1. Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
2. Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

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

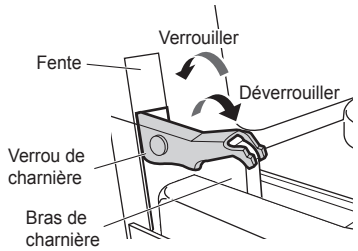
Retrait et remise en place des portes amovibles du four

⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous enlevez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte en la tenant par la poignée. La porte est très lourde.

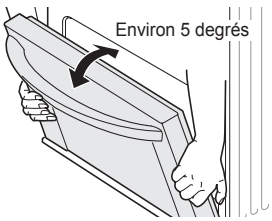
Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas en direction du cadre de la porte pour les mettre en position déverrouillée.



Verrou de charnière ouvert

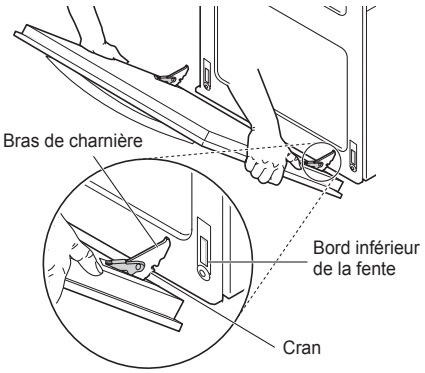
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Placez la porte en position de retrait, soit à environ 5 degrés.



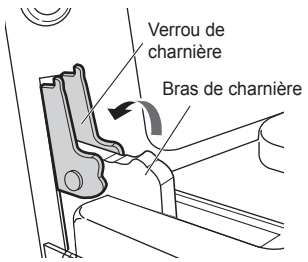
5. Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. 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 bras de charnière doit bien reposer au fond 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. Poussez les verrous de charnière contre le cadre avant de la cavité du four en position verrouillée.



Charnière verrouillée

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

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 ¾ 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.

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 la fonction de verrouillage, appuyez sur **Lower Clear/Off** (effacer/éteindre, four inférieur) pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, et le message **Loc** s'affiche jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

Mon four est toujours sale après un cycle EasyClean[MD]. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?

Le cycle EasyClean[MD] 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 EasyClean[MD].

J'ai essayé de frotter mon four après le cycle EasyClean[MD], mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?

EasyClean[MD] 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 EasyClean[MD] 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 EasyClean[MD] en vaporisant plus d'un quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml).

Le processus EasyClean[MD] 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 EasyClean[MD]?

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 évents du four au cours du cycle EasyClean[MD]. 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 EasyClean[MD]. L'eau s'évapore et sort donc par les évents du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean[MD]?

Vous pouvez utiliser EasyClean[MD] aussi souvent que vous le voulez. Le cycle EasyClean[MD] 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 EasyClean[MD] pour plus d'information.

Quels accessoires sont requis pour la fonction EasyClean[MD]?

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. Sauf une serviette, tout ce dont vous avez besoin fait partie de la trousse de nettoyage comprise avec votre nouveau four.

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.

<table>
<tr><th>Problèmes</th><th>Causes possibles / Solutions</th></tr>
<tr><td>La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.</td><td>• La commande électronique a détecté un problème. Appuyez sur Clear/Off (effacer/éteindre) pour effacer le code d'erreur et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème persiste, enregistrez le numéro du problème. Appuyez sur Clear/Off (effacer/éteindre) et appelez un réparateur.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Erreur liée à une touche</td></tr>
<tr><td>F-19</td><td>Le four ne chauffe pas (Four inférieur)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Le four ne fonctionne pas.</td><td>• La fiche du four n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant.
– 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.
– Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.
– Consultez la section portant sur l'utilisation du four.
• Le four est trop chaud.
– Laissez le four refroidir afin qu'il passe sous la température de verrouillage.</td></tr>
<tr><td>Il y a formation d'arcs ou d'étincelles. (Four supérieur)</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>La cuisson des aliments n'est pas uniforme. (Four supérieur)</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>Les aliments sont trop cuits. (Four supérieur)</td><td>• Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance.</td></tr>
<tr><td>Les aliments ne sont pas assez cuits. (Four supérieur)</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>La décongélation n'est pas adéquate. (Four supérieur)</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>L'écran affiche le compte à rebours, mais le four ne cuit pas.</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.</td><td>• La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Ceci est normal.</td></tr>
</table>

Problèmes	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	• 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.	• 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.	• 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. – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Des accessoires de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas sont utilisés. – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. – 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.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Appuyez bien sur la touche Broil (grillage). • La grille n'est pas placée au bon endroit. – Consultez le Guide de grillage. • L'accessoire de cuisson ne convient pas au grillage. – 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. – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. – Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. – Consultez le Guide de grillage.
La température du four est trop ou pas assez chaude.	• Le capteur thermique du four doit être réglé. – Consultez la sous-section « Ajustement de la température du four » dans la section portant sur les caractéristiques du four.

Problèmes	Causes possibles / Solutions
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. – Laissez le four refroidir et réglez à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – 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.	• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. – Ceci est normal.
Le ventilateur fait du bruit.	• Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. – Ceci est normal.
Le ventilateur de convection s'arrête.	• Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. – 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.	• 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.	• Il y a beaucoup de saleté. – Appuyez sur le bouton Clear/Off (effacer/éteindre). 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 excessive et réglez à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. – 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.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consultez la section portant sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. – 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.
Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.	• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. – Fermez la porte du four.
Le message « LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque l'on veut utiliser le four.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. – Appuyez sur le bouton Clear/Off (effacer/éteindre). Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	• Cela est normal lorsque le four est neuf. L'odeur disparaîtra au fil du temps. – 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.	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. – Appliquez un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduisez le bord des grilles d'un mince film d'huile.

Problèmes	Causes possibles / Solutions
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four, ou de la vapeur sort de l'évent du four.	• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.
Le four ne cuit pas à la vapeur.	• 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.	• 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.	• 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.	• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. – Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. – Désactivez les données mobiles sur votre téléphone intelligent avant d'enregistrer l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) n'a pas été configuré correctement. – 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. – 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. – 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)

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION SUR L'ARBITRAGE QUI EXIGE QUE LE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG S'EFFECTUE PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE L'INTERDISENT OU QUE, DANS UN AUTRE TERRITOIRE DE COMPÉTENCE, VOUS VOUS PRÉVALIEZ D'UNE OPTION DE RETRAIT. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre four électrique LG («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada Inc. («LGECI»), à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LGECI».

Période de garantie	Portée de la garantie	PRESTATION DU SERVICE
Un (1) an à compter de la date initiale d'achat au détail	Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes/fonctionnelles seulement)	LG vous offrira, sans frais, l'ensemble de la main-d'oeuvre et du service sur place pour remplacer les pièces défectueuses.
Cinq (5) ans après la date d'achat original de l'appareil	Magnétron seulement	
Dix (10) ans après la date d'achat original de l'appareil	Onduleur du magnétron seulement	

- Les produits et pieces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la periode de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la periode la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, remis à neuf ou refabriqués.
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LGECI DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PERIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LGECI, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

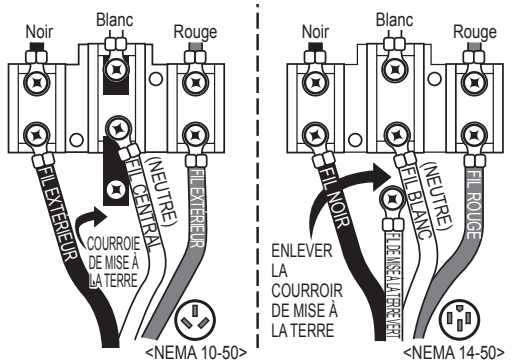
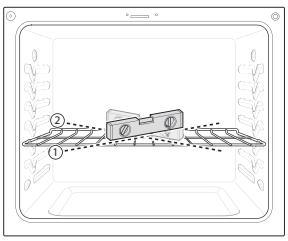
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit';

- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins que tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LGECI dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

Non couvert par cette garantie limitée

Problème	Cause	Prévention
• Étincelle/arc électrique	Du papier d'aluminium ou des ustensiles métalliques ont été utilisés en mode Micro-ondes.	• N'utilisez PAS de papier d'aluminium oud'ustensile métallique en mode Micro-ondes. – Veuillez consulter les instructions de l'utilisateur.
• L'appareil est hors tension.	1. Le réseau électrique de la maison est éteint (alimentation électrique). 2. Le disjoncteur s'est déclenché. 3. Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement.	1. Vérifiez l'alimentation électrique de la maison. 2. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien connecté. 3. Vérifiez le câble de rallonge.
• Le four ou les grilles sont tachés après l'utilisation de papier d'aluminium.	Du papier d'aluminium a fondu dans le four. 	• Ne recouvrez jamais le fond du four ni unegrille entièrement d'un matériau comme du papier d'aluminium. • De l'aluminium déjà fondu dans le four n'aurapas d'incidence sur la performance du four.

Problème	Cause	Prévention
• L'appareil n'a aucune alimentation	1. Alimentation secteur éteint (alimentation électrique) 2. Disjoncteur sauté 3. Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. **BRANCHEMENT À 3 FILS** **BRANCHEMENT À 4 FILS**  	• Vérifier l'alimentation au panneau principal avant d'appeler le centre de service • Faire concorder le type de cordon d'alimentation et le type de prise
• L'appareil n'est pas sur une surface plane. • Le four bascule.	Le four n'est pas à niveau.  Utilisez un niveau de menuisier pour vérifier le niveau.	• Consultez d'abord l'installateur.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans les circonstances exclues ci-dessus est à la charge du consommateur.

POUR OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES

Sans frais : 1-888-542-2623 (7h a minuit – l'annee longue) et selectionnez l'option appropriee au menu,

ou Visitez le site web a : http://www.lg.com

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET LG ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à LG un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique LGECI, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l' « avis de différend »). Vous et LG convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et LG ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et LG convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par LG ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par LG, vous et LG convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et LG ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et LG ne peut être traité dans le cadre d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent intenter une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou LG, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

Droit applicable. Les lois de votre province ou territoire de'achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettrons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de'achat compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Frais et coûts. Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, LG réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 $. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, LG règlera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à LG la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, LG renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et horaires juridiques.

Audience et lieu de l'arbitrage. Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 $, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 $, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

Dissociabilité et renonciation. Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

Option de retrait. Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni LG ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à LG dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à optout@lge.com et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1-800-980-2973. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devrez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en liqne au https://www.lg.com/ca_fr/soutien/reparation-garantie/demande-reparation, Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévalez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettrons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.

LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA 1-888-542-2623 Canada
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Korea