



ENGLISH

FRANÇAIS

USER'S GUIDE & COOKING GUIDE ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

Please read this guide thoroughly before operating
and keep it handy for reference at all times.

LWD3081ST
LSWD305ST



MFL51224501_13

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Safety Precautions	3-4
Electrical Safety	4
Safety During Use	5
Child Safety	5
Safety When Cleaning	6

PARTS AND FEATURES

Parts And Features	7
Control Panel Features	8

OPERATING INSTRUCTIONS

Initial Set Up	9
Time and Temperature Settings	9
Language Selection	10
Temperature Unit	10
Display Brightness	10
Sound Volume	11
Convection Auto Conversion	11
Temperature Adjustment	12
Clock Time	12
Reset	12
Timer On/Off	13
Telescopic Rack	14
Bake	15
Baking Layer Cakes	15
Timed Bake	16
Delayed Timed Bake	17
Broil	18
Recommended Broiling Guide	18-19
Roast	20
Convection Bake	21
Crisp Convection	22
Convection Roast	23
Recipe Bank	24
Proof	25
Warm	25
Healthier Roast	26
My Menu	27
Cook & Warm	28
Meat Probe	28-29
Control Lock Feature	29
To Turn On/Off the Oven Light	29
Self-Clean	30-32

MAINTENANCE

Care & Cleaning	33-34
Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door	35
Door Care Instructions	35

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service	36-38
----------------------------------	-------

WARRANTY

Warranty for customers in Canada	39
--	----

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Built-In Oven combines precision cooking features with simple operation and stylish design. Follow the operating and care instructions in this manual and your oven will provide you with many years of reliable service.

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

You can download an owner's manual at <http://www.lg.com>.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:

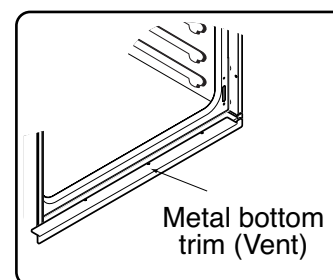
! WARNING This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

! CAUTION This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

SAFETY PRECAUTIONS

- Be certain 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 referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- **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 of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use Care When Opening Door.**
Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.**
Build-up of pressure may cause container to burst and 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.



NOTE:

For proper operation vent trim must be installed.

! WARNING

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **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.**
- **Use dry pot holders only. 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.**
- **Storage in or on appliance. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface elements.**
- **Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.**

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

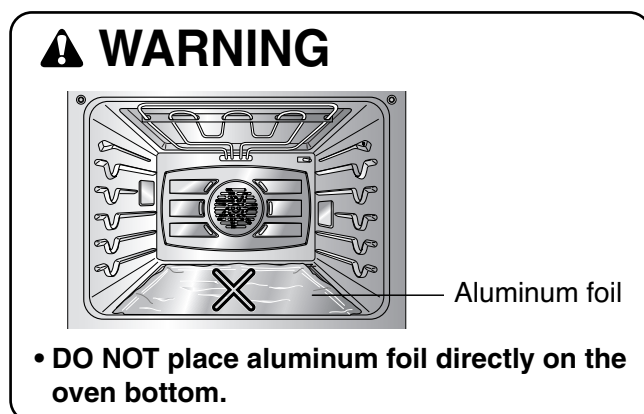
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (cont.)

- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.**
Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **DO NOT force the door open.**
This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning 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.
- **DO NOT use a steel-wool pad.**
It will SCRATCH the surface.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
It may result in shattering of the glass.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
The door is very heavy.
- **DO NOT step or sit on oven door.**
Be sure to follow proper installation instructions.

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.
- **Before replacing your 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.
- **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.)



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

ENGLISH

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE

- **Oven Racks.** Always place oven racks in desired position while oven is cool.
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven.**
You can be burned because cookware and plates will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE 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 completed.
Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.**
Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

CHILD SAFETY

WARNING

- Children should be kept away from the oven.
- Accessory parts will become hot when the broiler is in use.

CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.

CAUTION

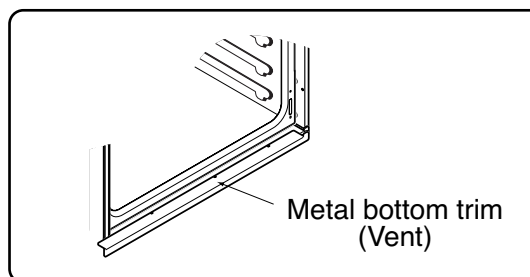
- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY WHEN CLEANING

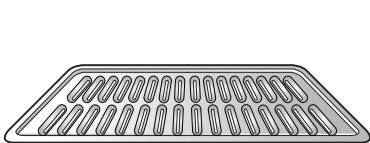
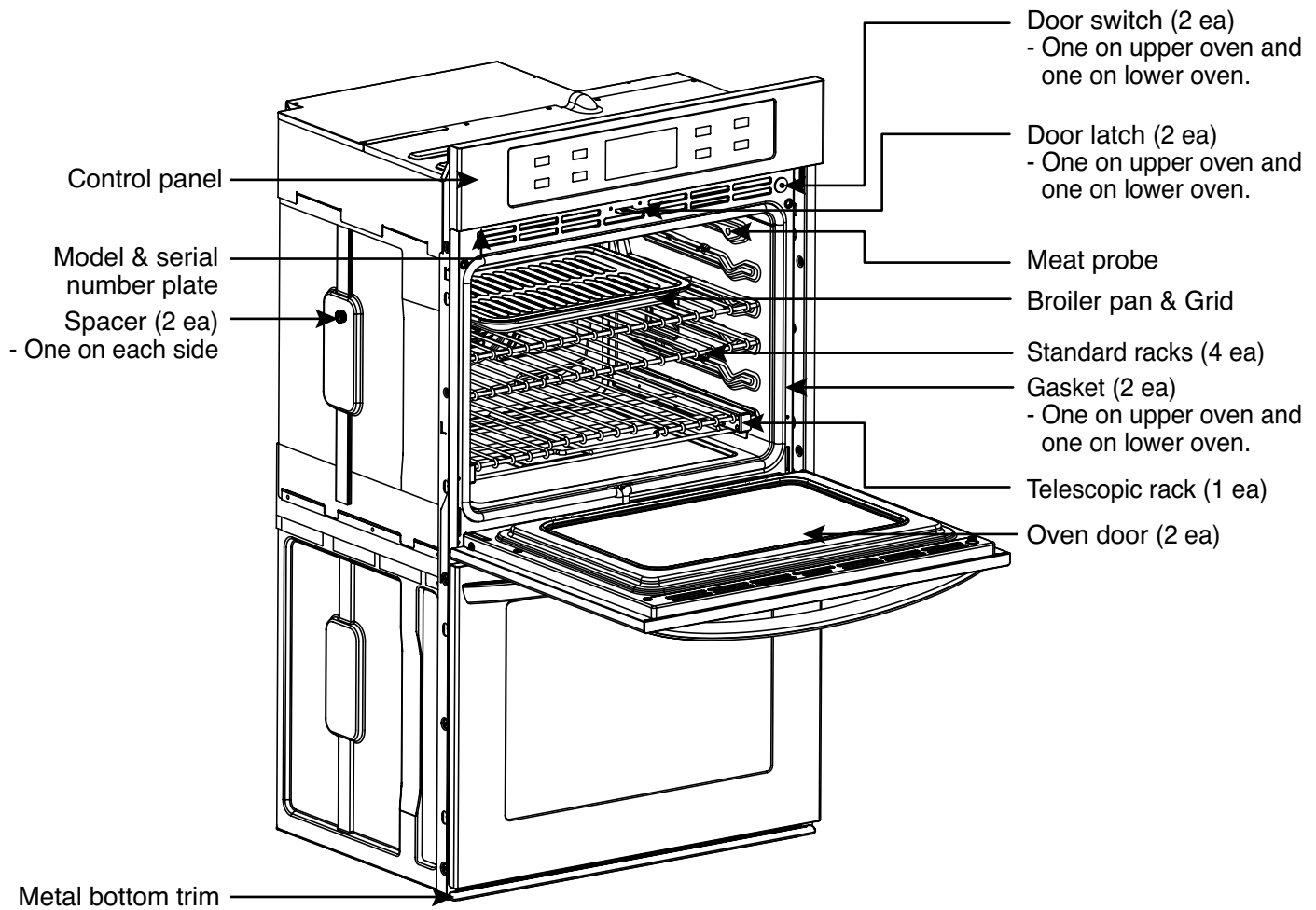
- **Do Not Clean Door Gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **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 well-ventilated room.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code **F** is displayed, and error melody sounds, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- **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.



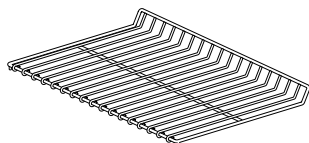
PARTS AND FEATURES

ENGLISH

PARTS AND FEATURES



Grid



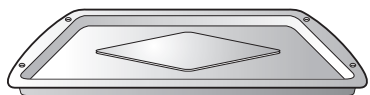
Standard racks (4 ea)



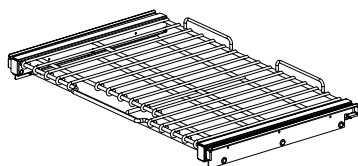
6 Screws For Bottom Trim
(3 needed for installation and 3 extras)



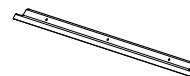
6 Wood Screws For Mounting
(4 needed for installation and 2 extras)



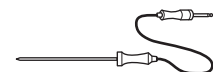
Broiler pan



Telescopic rack (1 ea)



30" (76.2 cm)
Metal Bottom Trim (1 ea)

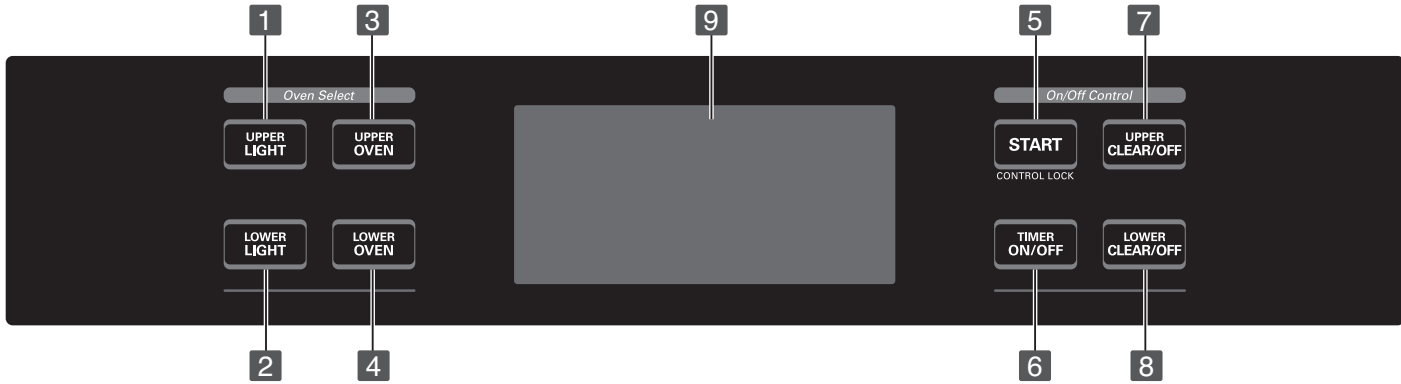


Meat Probe

PARTS AND FEATURES

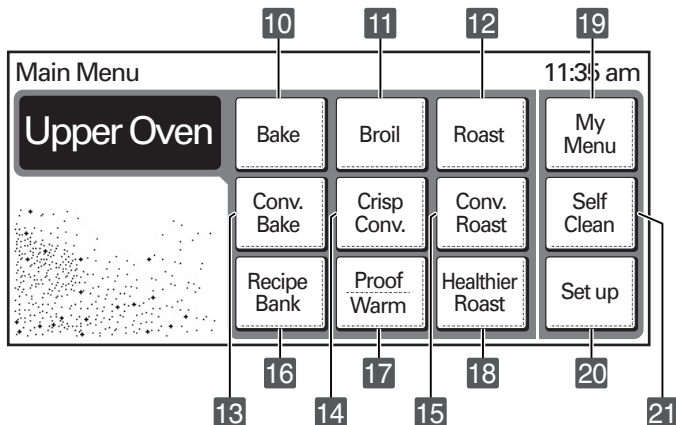
CONTROL PANEL FEATURES

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below.



- 1 UPPER LIGHT:** Use to turn the upper oven lights on and off.
- 2 LOWER LIGHT:** Use to turn the lower oven lights on and off.
- 3 UPPER OVEN:** Use to activate the upper oven for the main menu selection.
- 4 LOWER OVEN:** Use to activate the lower oven for the main menu selection.
- 5 START:** Use to start all oven features. Activate the CONTROL LOCK for 4 seconds holding.
- 6 TIMER ON/OFF:** Use to set or cancel the timer.
- 7 UPPER CLEAR/OFF:** Use to stop cooking or cancel the setting of the upper oven.
- 8 LOWER CLEAR/OFF:** Use to stop cooking or cancel the setting of the lower oven.
- 9 Touch Screen:** Show the time of day, main menu, and oven temperature; whether the oven is the bake, broil or self-cleaning mode; and the times set for the timer or automatic oven operations. The display panel will go into a "sleep" mode if no activity. Touch the display once to activate and again to make your selection.

- 10 Bake:** Use to select the normal bake mode.
- 11 Broil:** Use to set the variable broil mode.
- 12 Roast:** Use to select the normal roast mode.
- 13 Conv. Bake:** Use to select the convection bake mode.
- 14 Crisp Conv.:** Use to select the crisp convection mode.
- 15 Conv. Roast:** Use to select the convection roast mode.
- 16 Recipe Bank:** Use to recall the recipe category of gourmet food.
- 17 Proof/Warm:** Use to proof bread / Use to hold food warm.
- 18 Healthier Roast:** Use to select the healthier roast mode.
- 19 My Menu:** Use to save or recall the favorite 10 cook mode.
- 20 Set up:** Use to change the special settings.
- 21 Self Clean:** Use to select the self-cleaning cycle.



NOTE:

- Press CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put back into operation.
- **If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.**
- If the oven was set for a timed oven operation and a power failure occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
- The time of day will flash and PF will appear in the display when there has been a power failure.

OPERATING INSTRUCTIONS

INITIAL SET UP

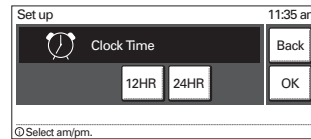
When the oven is first powered ON, the oven needs to be programmed for the language and time of day.

To set the language (example below for English display)

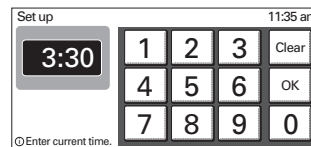


- 1 Touch **English**. Then **OK**.

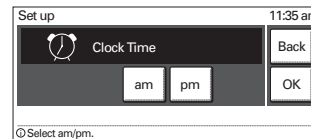
To set the clock (example below for 3:30 pm):



- 1 Touch **12HR** to use a 12-hour clock. Then touch **OK**.



- 2 Touch **3 3 0** to set the time of day to 3:30. Then touch **OK**.



- 3 Touch **pm**. Then touch **OK**.

NOTE: When the power supply to the oven has been interrupted, the time in the display will show when the power failure occurred.

TIME AND TEMPERATURE SETTINGS

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is touched. An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

Feature	Min. Temp. / Time	Max. Temp. / Time
BAKE / ROAST	170°F (80°C)	550°F (285°C)
BROIL [Full / Center]	LO (350°F)	HI (550°F)
CONVECTION BAKE/ CONVECTION ROAST/ CRISP CONVECTION	170°F (80°C)	550°F (285°C)
PROOF	100°F	
WARM	LO (140°F) / 3 hours	HI (200°F) / 3 hours
SELF CLEAN	2 hours	4 hours
PROBE	80°F (25°C)	210°F (100°C)

OPERATING INSTRUCTIONS (SET UP)

The following options can be found by touching SET UP on the main menu.

LANGUAGE SELECTION (ENGLISH, ESPAÑOL OR FRANÇAIS)

English, French or Spanish can be set as the display language.

To set language selection



1 Touch **Set Up**.



3 Touch **English**, **Español** (Spanish) or **Français** (French).



2 Touch **1** for language selection.



4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

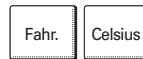
TEMPERATURE UNIT (FAHRENHEIT OR CELSIUS)

The oven control can be set up to display temperatures in Fahrenheit or Celsius.

To set temperature unit.



1 Touch **Set Up**.



3 Touch **Fahr.** (°F) for Fahrenheit or **Celsius** (°C) for Celsius.



2 Touch **2** for changing temperature unit.



4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

DISPLAY BRIGHTNESS (BRIGHT, NORMAL OR DARK)

The oven control can be set up to change the brightness of the display touch screen.

To set display brightness



1 Touch **Set Up**.



3 Touch **Bright** or **Normal** or **Dark**.



2 Touch **3** for brightness selection.



4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

OPERATING INSTRUCTIONS (SET UP)

SOUND VOLUME (MUTE, NORMAL OR LOUD)

The sound volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

To set sound volume



- 1 Touch **Set Up**.



- 3 Touch **Mute** or **Normal** or **Loud**.



- 2 Touch **4** for changing sound volume.



- 4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

CONVECTION AUTO CONVERSION (ENABLE OR DISABLE)

This feature allows you to Enable or Disable the Auto Conversion option.

The Auto Conversion feature will automatically convert the Convection temperature. The temperature will be reduced by 25 degrees from the actual temperature set.

If this feature is Enabled, the temperature is automatically reduced by 25 degrees. The display will show 25 degrees lower than the temperature entered. If this feature is Disabled, the temperature will not reduce the 25 degrees.

To set the feature *Disable/Enable*



- 1 Touch **Set up**.



- 2 Touch **5** for changing the setting.



- 3 Touch **Enable** or **Disable**.



- 4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

OPERATING INSTRUCTIONS (SET UP)

TEMPERATURE ADJUSTMENT

The oven cavity temperature can be adjusted if it is running too hot or too cool.

If needed, the temperature can be adjusted +/- 35 degrees.

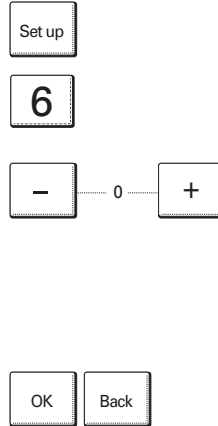
The Upper and Lower oven temperature can be independently adjusted.

NOTE: The temperature adjustments made with this feature will change Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Crisp Convection temperature.

To adjust the oven temperature Upper or Lower



- 1 Touch **UPPER OVEN** for changing the upper oven temperature or **LOWER OVEN** for changing the lower oven temperature.

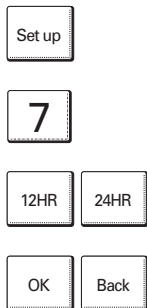


- 2 Touch **Set Up**.
- 3 Touch **6** for temperature adjustment.
- 4 To increase the temperature, touch **+** until the display shows the desired change. To decrease the temperature, touch **-** until the display shows the desired change.
- 5 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

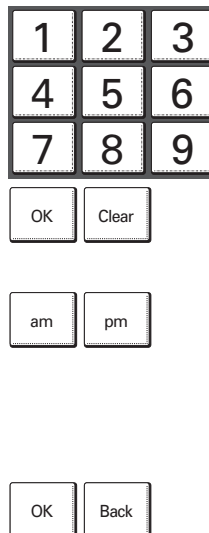
CLOCK TIME (12 HR, 24 HR)

This feature allows you to choose between a 12 and 24 hour clock. Once the clock has been reset for a 12 or 24 hour clock, the time of day needs to be reset.

To change between 12 or 24 hour time of day



- 1 Touch **Set Up**.
- 2 Touch **7** for setting clock time.
- 3 Touch **12HR** for 12-hour or **24HR** for 24-hour.
- 4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.



- 5 Touch number pads to set the current time of day.
- 6 Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reset the time.
- 7 Touch **am** for setting the time before noon or touch **pm** for setting the time after noon.
NOTE: am and pm selection can be set only for the 12-hour clock.
- 8 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

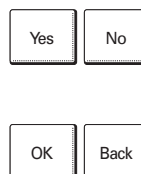
RESET

The Reset feature allows you to restore changes made in the SET UP menu to the original factory settings.

To reset the control to factory setting



- 1 Touch **Set Up**.
- 2 Touch **8** for reset the control setting.



- 3 Touch **Yes** to reset the control or touch **No** to keep the current setting.
- 4 Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

OPERATING INSTRUCTIONS

TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

To set the timer (example for 5 minutes):



- 1 Touch **TIMER ON/OFF**.



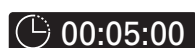
- 2 Touch the number pad to set the desired time in the display (touch **5 0 0**).



- 3 Touch **OK** or **TIMER ON/OFF** to start the timer.

NOTE:

The time will count down with **5:00** in the display.



- 4 When the set time has run out, **Timer End** will show in the display. Timer melody will sound every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** is touched.

NOTE:

1. If you touch **TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in seconds.
(For example: if you touch 5 and 6, it means 56 seconds)
2. If you touch **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes.
(For example: if you touch 5 and 6, it means 56 minutes)

To cancel the Timer before the set time has run out:



- 1 Touch **TIMER ON/OFF**.
The count down time in the display will disappear.

NOTE:

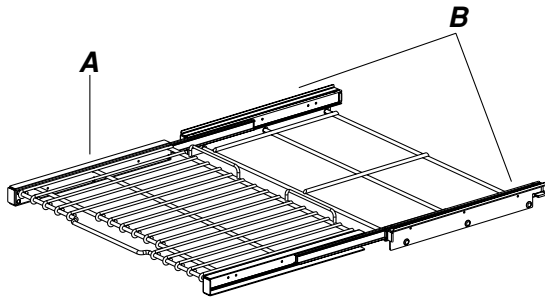
Touch **Clear** if you make a mistake and begin again.

OPERATING INSTRUCTIONS

TELESCOPIC RACK

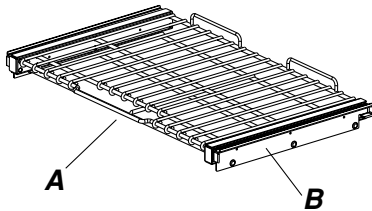
The sliding shelf telescopic rack can be used in the UPPER or LOWER oven in any rack position.

Open Position



A. Telescopic rack
B. Frame

Closed and Engaged Position



A. Telescopic rack
B. Frame

⚠ CAUTION

- **DO NOT cover racks with aluminum foil.**
- This will result in poor baking caused by interrupted heat distribution.
- **Always arrange oven racks when the oven is cool.**
- **Do not place aluminum foil or any other material on the oven bottom.**
- **Remove all racks including the telescoping rack and frame when using a self clean cycle.**

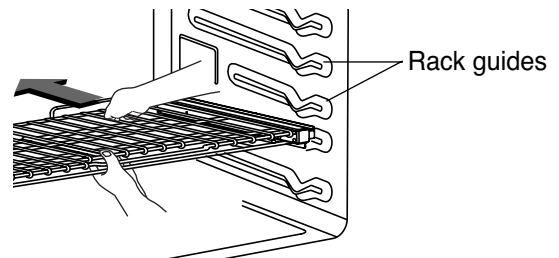
Installing the Telescoping Rack

Step. 1

Start with the rack in the "Closed" position. Place one hand in the front near the center, and place your other hand near the right rear corner.

Step. 2

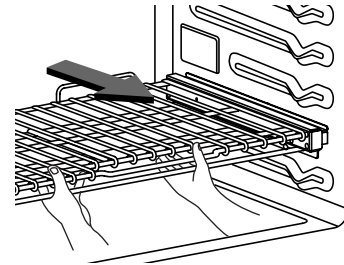
Carefully insert rack between the rack guides, to the back of the oven until the shelf slides into place.



Step. 3

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

NOTE: Be sure that the rack is securely positioned and level before use.



Removing Telescopic Rack

Step. 1

With the rack in the "Closed" position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall.

Step. 2








After pushing rack/ frame towards the back wall lift the rear of the rack, and pull the entire rack and frame out between the rack guides.

OPERATING INSTRUCTIONS

BAKE

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). Default temperature is 350°F (177°C).








To set the Bake Temperature to 375°F

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**. The display will show the main menu of the upper oven or the lower oven.
 - 2 Touch **Bake**. 350°F will appear in the display.
 - 3 Touch **3**, **7**, and **5**.
 - 4 Touch **START**. The display will show the actual oven temperature starting at 100°F and the set temperature.

NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

To change the Bake Temperature while cooking (example changing from 375°F to 425°F):

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 1 Touch **Options**.
 - 2 Touch **Temp.**
 - 3 Touch **4**, **2**, and **5**.
 - 4 Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reenter the desired temperature.

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 will sound once.

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel BAKE at any time.

BAKING LAYER CAKES

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 B and D (For 2 racks) Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

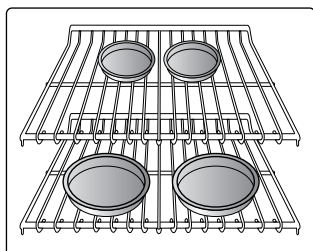


Fig. 1

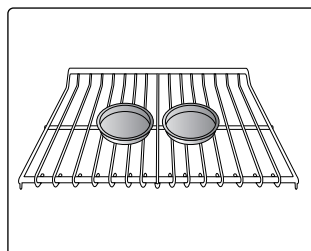
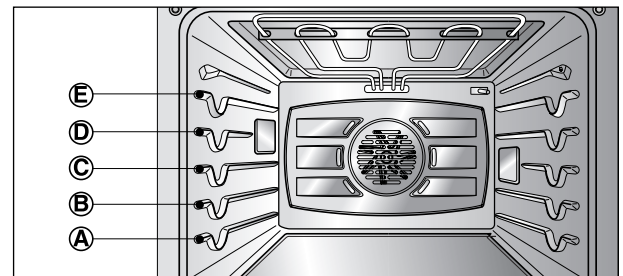


Fig. 2



- The oven has 5 rack positions.

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, Frozen pies	B
Bundt or pound cakes	B
Biscuits, Muffins, Brownies, Cookies, Cupcakes, Layer cakes, Pies	C
Casseroles	B
Turkey, Roast, or Ham	A

OPERATING INSTRUCTIONS

TIMED BAKE

The oven will turn on immediately and bake for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

To set the oven to begin cooking immediately and shut off automatically: (example below to bake at 375°F for 30 minutes):

UPPER OVEN

LOWER OVEN

Bake

3 7 5

Options

Cook Time

3 0

START

1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**. The display will show the main menu of the upper oven or the lower oven.

2 Touch **Bake**. 350°F will appear in the display.

3 Touch **3**, **7**, and **5**.

4 Touch **Options** to set the cook time.

5 Touch **Cook Time**.

6 Touch **3** and **0**.

NOTE:

Timed cook can be set for 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

7 Touch **START**. The oven will turn on, and the display will show the cooking time countdown.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

IMPORTANT NOTE:

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat alarm melody will sound once.

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Timed Bake at any time.

To change the cooking time while cooking (example changing from 30 minutes to 20 minutes):

Options

Cook Time

2 0

OK Clear

1 Touch **Options**.

2 Touch **Cook Time**.

3 Touch **2** and **0**.

4 Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reset the time you input.

When the Timed Bake finishes:

1 "**Cycle Completed**" will appear in the display and then the display will show the time of day.

UPPER CLEAR/OFF

LOWER CLEAR/OFF

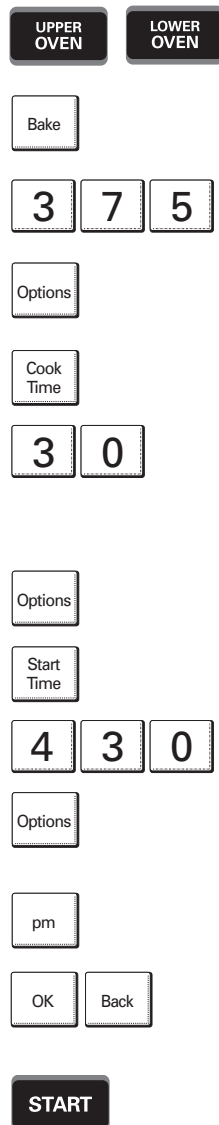
2 The control will continue to sound the cook end melody every minute until **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is touched.

OPERATING INSTRUCTIONS

DELAYED TIMED BAKE

The automatic timer of the Delayed Timed Bake will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance.

**To set the oven for a Delayed Start .
(example for baking at 375°F for 30 minutes
and starting at 4:30 pm):**



- ❶ Be sure that the clock is set with the correct time of day.
 - ❷ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.
 - ❸ Touch **Bake**. 350°F will appear in the display.
 - ❹ Touch **3**, **7**, and **5**.
 - ❺ Touch **Options** to set the cook time.
 - ❻ Touch **Cook Time**.
 - ❼ Touch **3** and **0**.
- NOTE:**
Baking time can be set from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
- ❽ Touch **Options**.
 - ❾ Touch **Start Time**.
 - ❿ Touch **4**, **3**, and **0**.
 - ⓫ Touch **Options** to select am or pm.
 - ⓬ Touch **pm**.
 - ⓭ Touch **OK** or touch **Back** to return to the previous step.
 - ⓮ Touch **START**. At the set time, the start melody will sound. The oven will begin to Bake. When the oven has reached the desired temperature, the preheat alarm melody will sound once and the display will show the programmed information.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Delayed Timed Bake at any time.

When the Timed Bake finishes:

- ❶ "Cycle Completed" will appear in the display and then the display will show the time of day.
- ❷ The control will continue to sound the cook end melody every minute until **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is touched.



NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

⚠ CAUTION

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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 in intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

IMPORTANT NOTE: Your oven is designed for CLOSED DOOR Broiling.

To set the oven to Broil.

- 1 Place your food on the broiling pan grid.
- 2 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.
- 3 Touch **Broil**.
- 4 Touch **Full** or **Center**.
- 5 Touch **High** or **Med** or **Low**.
- 6 Touch **START**.

IMPORTANT NOTE:

The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed.

If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Broil at any time.

NOTE:

After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

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. It is recommended to preheat the oven for about 3 minutes before placing food in the oven.

For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to Fig. 1.)

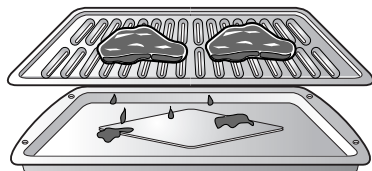
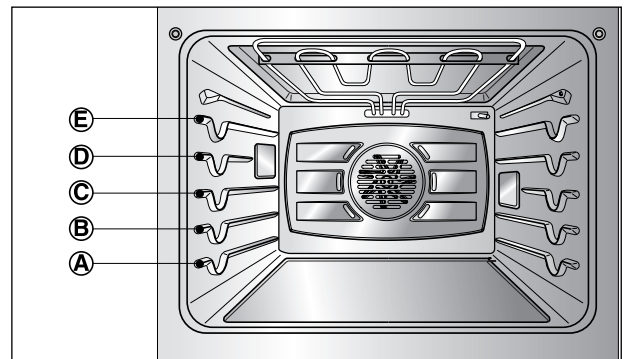


Fig.1



OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

RECOMMENDED BROILING GUIDE (cont.)

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	D or E	5-7	4-5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done	1" thick 1 to 1-1/2 lbs.	D D D	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Rare Medium Well Done	1-1/2" thick 2 to 2-1/2 lbs.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6-8 6-10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	C	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	D or E	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	D	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	7 9-10	6-8 7-9	Remove fat.
Lamb Chops Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	D D	6 8	4-6 7-9	Remove fat.
Medium Well Done	2 (1-1/2" thick) about 1 lb.	D D	11 13	9 9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

CAUTION

- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire.
 - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

CAUTION

- DO NOT use the broiler pan without the grid.
- DO NOT cover the grid with aluminum foil.

OPERATING INSTRUCTIONS

ROAST

The oven can be programmed to roast.
The meat probe may be used in this feature.

To set the Roast feature (example for Meats to cook at 375°F):



① Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.



② Touch **Roast**.



③ Touch **3, 7, and 5**.



④ Touch **START**.

NOTE:

After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

To change the Temperature while cooking (example changing from 375°F to 425°F):



① Touch **Options**.



② Touch **Temp.**



③ Touch **4, 2, and 5**.



④ Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reset the temperature you input.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Roast at any time.

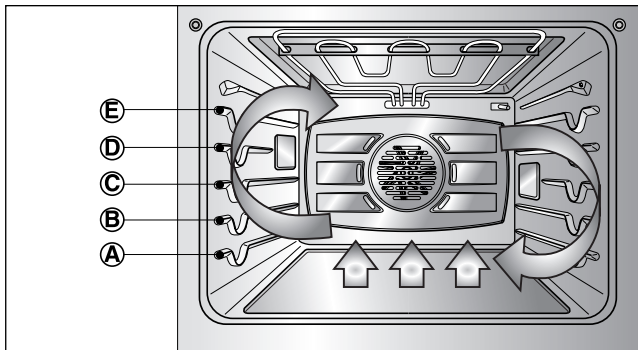
OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

CONVECTION BAKE

Benefits of Convection Bake:

- 1 Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- 2 Multiple rack baking.
- 3 No special pans or bakeware needed.



Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked 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 C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

To set the oven for Convection Bake 375°F:



- 1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.



- 2 Touch **Conv. Bake**.



- 3 Touch **3**, **7**, and **5**.



- 4 Touch **START**. The display will show 350°F. The preheat (If Convection Auto Conversion is Enabled) melody will sound when the oven temperature reaches adjusted temperature. But if you set the Convection Auto Conversion disabled, the melody will sound when the oven temperature reaches 375°F.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Convection Bake at any time.

NOTE:

After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

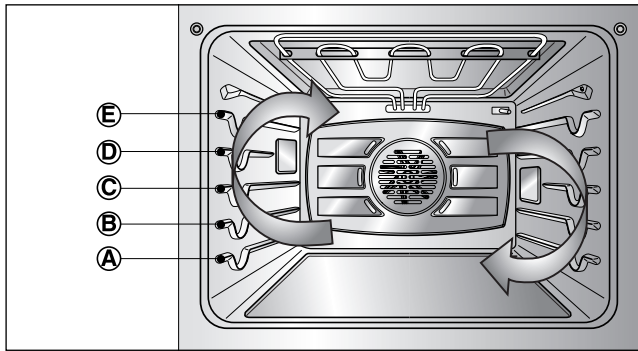
OPERATING INSTRUCTIONS

CRISP CONVECTION

Benefits of Crisp Convection:

This crisp convection feature is best for light colored and delicate baked goods like cakes, tarts, cookies, puff pastries, scones, muffins, biscuits, free from yeast breads etc. The fan circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads. The low thermal capacity of the heating element itself makes it possible to shorten the cooking time as much as 30%.

The meat probe may be used in this feature.



Tips for Crisp Convection

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Choose cookie sheets without sides and roasting pans with 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 Crisp Convection with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position B and D.
- It is important to uncover foods so that surfaces of food remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.

To set the oven for Crisp Convection 375°F:

UPPER OVEN

LOWER OVEN

- 1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

Crisp Conv.

- 2 Touch **Crisp Conv.**

3 7 5

- 3 Touch **3, 7, and 5**.

START

- 4 Touch **START**. The display will show 350°F. The preheat (If Convection Auto Conversion is Enabled) melody will sound when the oven temperature reaches adjusted temperature. But if you set the Convection Auto Conversion disabled, the melody will sound when the oven temperature reaches 375°F.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

NOTE:

After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

OPERATING INSTRUCTIONS

CONVECTION ROAST

This Convection Roast feature is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. 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 Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used in this feature.

To set the Convection Roast feature (example for Meats to cook at 375°F):



- 1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.



- 2 Touch **Conv. Roast**.



- 3 Touch **3**, **7**, and **5**.



- 4 Touch **START**. The display will show 350°F. The preheat (If Convection Auto Conversion is Enabled) melody will sound when the oven temperature reaches adjusted temperature. But if you set the Convection Auto Conversion disabled, the melody will sound when the oven temperature reaches 375°F.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel the Convection Roast feature at any time.

NOTE:

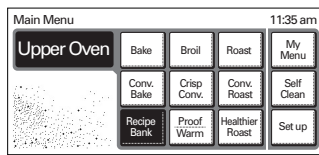
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

OPERATING INSTRUCTIONS

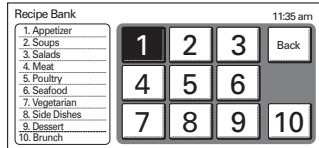
RECIPE BANK

The Recipe bank features 100 recipes, with 10 categories, for the at home chef. Preset cooking cycles are available on many of these recipes.

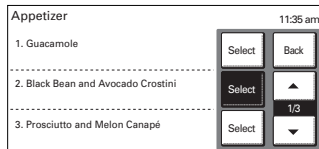
To set the Recipe Bank feature for an automatic cooking (example Black Bean and Avocado Crostini):



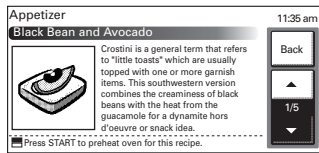
1 Touch **Recipe Bank**.



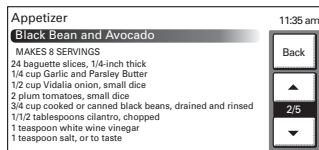
2 Touch **1 Appetizer**.



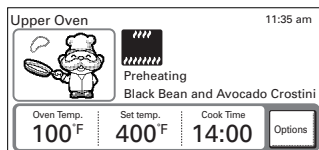
3 Touch **Select** next to **2. Black Bean and Avocado Crostini**.



4 Touch the **UP** or **Down arrows** to scroll through the recipe.

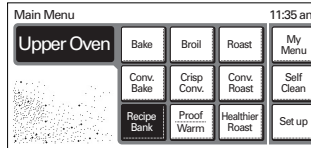


5 Touch **START**. The feature will automatically preheat the oven.

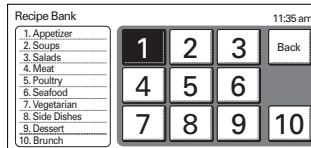


6 Place your food in the oven and press **START**. The oven will countdown the cook time and shut off the oven automatically.

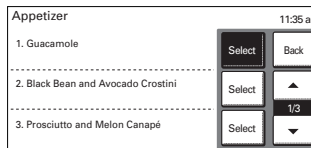
To set the Recipe Bank feature only (example Guacamole):



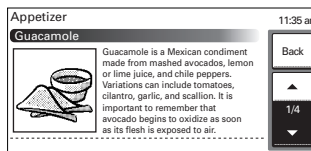
1 Touch **Recipe Bank**.



2 Touch **1 Appetizer**.



3 Touch **Select** next to **1 Guacamole**.



4 Touch the **UP** or **Down arrows** to scroll through the recipe.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements or a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Recipe Bank at any time.

You can also change the cook time to your own cook time by touching **Options**.

NOTE:







After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

OPERATING INSTRUCTIONS

PROOF

The proof feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment. Touch **START** without touching the numeric keys if you don't want to set a specific proofing time.

How to Set the Oven For Proofing (example for 1 hour):

-   1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.
-  2 Touch **Proof/Warm**.
-  3 Touch **Proof**.
-  4 Touch **1, 0, and 0**.
-  5 Touch **START**.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Proofing status can be checked with the door closed using the oven light. Check bread products often 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.

Proofing will not operate when the oven is above 125°F. **Oven is Hot** will show in the display.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Proof at any time.

WARM

The Warm feature will maintain an oven temperature less than 200°F. This feature is not designed to reheat cold foods. This feature will keep cooked foods warm for serving up to 3 hours. After 3 hours, the Warm feature will shut the oven off automatically. This feature may be used without any other cooking operations.

The Warm feature can be programmed with the **TIMED BAKE** OR **DELAYED TIMED BAKE** when you want the Warm feature to turn ON automatically after cooking has finished. Refer to the **USING COOK & WARM** feature section on page 28.





The Warm feature has three temperature levels:
High = 200°F , Med = 170°F , Low = 140°F

To set the Warm feature

-   1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

NOTE:

After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

-  2 Touch **Proof/Warm**.
-  3 Touch **Warm**.
-  4 Touch **High** or **Med** or **Low**.
-  5 Touch **START**.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Do not use plastic containers, lids, or plastic wrap. Cover them with an oven-safe lids or aluminum foil.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Warm at any time.

OPERATING INSTRUCTIONS

HEALTHIER ROAST

This Healthier Roast feature is designed to give cooking results of low fat, low calorie for roasting meats and poultry. Healthier Roasting can reduce the fat up to 20% compared to regular roasting. Fat reduction rate may vary according to the kinds or cuts of meat. This test results based on roast beef by a certified organization.

Preheating is not necessary for meats and poultry. Heating system of the healthier roast feature makes the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Extra cooking time may be needed for this feature.

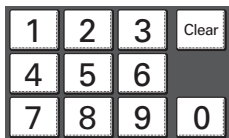
This feature is only available for the upper oven.

The meat probe should be used in this feature. (Refer to the HEALTHIER ROASTING CHART)

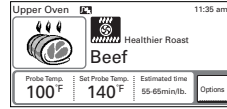


NOTE: This icon will appear in the display when the oven probe is plugged into the socket.

To set the Healthier Roast feature (example for Beef with probe temperature 140°F):



- 1 Before using this feature, insert the meat probe into the meats or poultry.
- 2 Touch **UPPER OVEN**.
- 3 Touch **Healthier Roast**.
- 4 Touch **Beef**.
- 5 Touch **1, 4, and 0** to set the desired probe temperature or touch **Clear** to reset the temperature.



- 6 Touch **START** to run this feature. The display will show the current probe temperature and the set probe temperature.



- 7 A melody will sound and the display will show **Cycle completed** and the time of day when the probe temperature reaches the set probe temperature. The oven will shut off automatically. The control will continue to sound the cook end alarm melody every minute until **UPPER CLEAR/OFF** is touched.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** to cancel Healthier Roast at any time.

HEALTHIER ROASTING CHART

Menu	Meat Probe Temp.	
	Temp. range	Default Temp.
1. Beef	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Pork	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Lamb	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Chicken	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Turkey	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

OPERATING INSTRUCTIONS

MY MENU

My Menu feature is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall up to 10 different settings. The My Menu setting may be used with Timed Bake feature. This feature will not work with any other function including Delay Timed Cook feature.

To set the My Menu feature (example recording for Crisp Conv. at 350°F for 30 minutes):

- 1 Touch **My Menu**.
- 2 Touch **Create**.
- 3 Touch **Crisp Conv.**
- 4 Touch **3, 5, and 0**.
- 5 Touch **Options**.
- 6 Touch **Cook Time**.
- 7 Touch **3, 0**.
- 8 Touch **Options**.
- 9 Touch **OK**.
- 10 Touch the corresponding pads with the letters you wish to choose. Example for C press the "abc" pad 3 times.
- 11 Touch **OK**.

NOTE:
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** or **Main Menu** to go back to the main menu at any time.
It should not be used during broiling, self cleaning, warming, proofing or recipe bank feature.

To set the My Menu feature during setting:

- 1 Touch **Bake**.
- 2 Touch **Options**.
- 3 Touch **Add to my menu**.
- 4 Touch the corresponding pads with the letters you wish to choose. Example for C press the "abc" pad 3 times.
- 5 Touch **OK**.

NOTE:
Touch **Main Menu** key to go back to the main menu at any time.

To start the My Menu feature recorded:

- 1 Touch **My Menu**.
- 2 Touch the **number** you want to recall.
- 3 Touch **START**.

To delete the menu from the My Menu feature:

- 1 Touch **My Menu**.
- 2 Touch the **number** you want to delete from the My Menu list.
- 3 Touch **Delete** to confirm.

NOTE:
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** or **Main Menu** to go back to the main menu at any time.

OPERATING INSTRUCTIONS

COOK & WARM

The Cook & Warm feature can only be used with Timed Cook or Delayed Timed Cook feature. This feature is not designed to reheat cold foods. This feature will maintain an oven temperature of 170°F. This feature will keep cooked foods warm for serving up to 3 hours. After 3 hours, the Cook & Warm feature will shut the oven off automatically.

To use the Cook & Warm feature:



- 1 Follow the Timed Bake steps. See page 16.
- 2 The **Cook & Warm** key will be selectable in the display when the cook has been set. Touch **Cook & Warm** key. The display will show the Cook & Warm icon ().



- 3 Touch **START** to hold foods warm after the cooking is finished.
- 4 To turn Cook & Warm OFF, touch **Options** then touch **Cook & Warm**.

IMPORTANT NOTE:

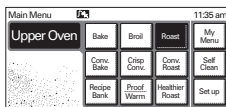
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Do not use plastic containers, lids, or plastic wrap. Cover them with an oven-safe lids or aluminum foil.

MEAT PROBE

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self cleaning, warming, proofing or recipe bank feature. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat source as possible. Close the oven door. The meat probe icon () will flash and a warning beep will sound until the probe is removed if the oven starts cooking without setting the probe temperature.

To use the Meat Probe feature (example for Roast 375°F with probe temp. 160°F)



- 1 Touch **UPPER OVEN** to use the upper oven. Lower oven is not available with this feature.
- 2 Touch **Roast**.
- 3 Touch **3, 7, and 5**.



- 4 Touch **Options**.
- 5 Touch **Probe Temp.**
- 6 Touch **1, 6, and 0**.
- 7 Touch **START**.

The default probe temperature is 150°F (66°C), but can be changed to any temperature between 80°F (27°C) and 210°F (99°C). The display will show the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven will shut off automatically and **Cycle completed** will appear on the display.

NOTE:

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



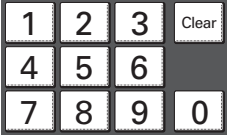

⚠ WARNING

- Always use an oven mitt to remove temperature probe. Do NOT touch broil element.
- Failure to do so can result in severe personal injury.

OPERATING INSTRUCTIONS

MEAT PROBE (cont.)

To change the Meat Probe temperature during cooking:

-  Touch **Options**.
-  Touch **Probe Temp.**
-  Set the probe temperature
-  Touch **START**.

IMPORTANT NOTE:
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Meat Probe at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.



RECOMMENDATION CHART FOR PROBE TEMPERATURE

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	140°F (60°C)
Medium Rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)
Pork	
Well Done	170°F (77°C)
Poultry	
Breast, Well Done	170°F (77°C)
Thigh, Well Done	180°F (82°C)
Stuffing, Well Done	165°F (74°C)



CONTROL LOCK FEATURE

The START key controls the Control Lock feature. The Control Lock feature automatically locks most oven controls from being turned ON. It does not disable the timer and the interior oven light. The Control Lock feature will cancel the cooking mode and will lock the oven controls at any time when you activate this feature.

To activate the Control Lock feature:

-  Touch and hold **START** for 4 seconds.
- Lock melody will sound and the lock icon () will appear in the display.

To Deactivate the Control Lock feature:

-  Touch and hold **START** for 4 seconds.
- Unlock melody will sound and the lock icon () will clear in the display.
- The oven is again fully operational.

TO TURN ON/OFF THE OVEN LIGHT

The oven lights automatically turn on when the door is opened. The oven lights may also be manually turned ON or OFF by touching the UPPER LIGHT or LOWER LIGHT key. Three halogen lamps will light the oven from 3 directions.

IMPORTANT NOTE:

If the oven light is ON by touching the oven light key, the light is ON even if the door is closed. The oven light key can be operated while the door is opened.

The oven lights cannot be turned on if the self-clean feature is active and oven temperature is more than 500°F while the door is unlocking after the self-clean.

OPERATING INSTRUCTIONS

SELF-CLEAN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven's interior automatically.

It is normal for smoking to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

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

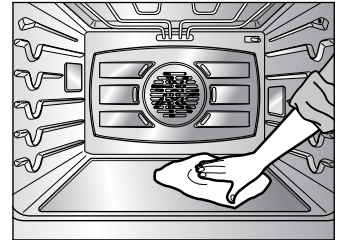
⚠ CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
 - During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to touch.
- **Move Birds to another well-ventilated room.**
 - The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning 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-cleaning 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.
- **DO NOT block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.**
 - This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.

Before a self-clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

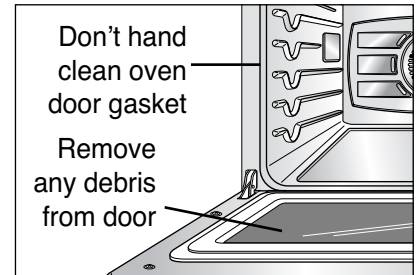
Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, and aluminum foil or any other material from the oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

NOTE:

Remove all racks including the telescoping rack before you begin a self clean cycle.



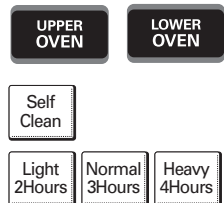
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide. It is recommended to remove all racks before starting the self clean cycle.
- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub; Rinse well with clean water and dry.
- 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 the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Do not leave baking/ pizza stone in the oven during the self-clean cycle.


OPERATING INSTRUCTIONS

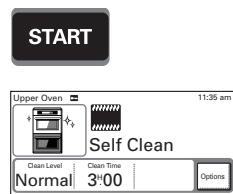
SELF-CLEAN (cont.)

This SELF-CLEAN key is used to start a self-clean cycle. When used with Start Time key, a delayed self-clean cycle may also be programmed. The self-clean function has cycle times of 2 (Light), 3 (Normal) or 4 (Heavy) hours.

To start an immediate self-clean cycle and shut off automatically



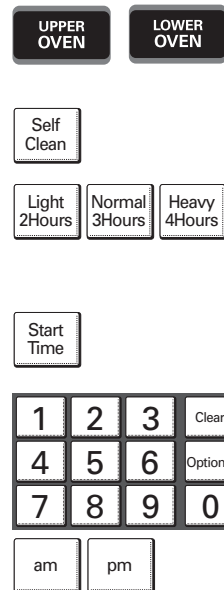
- 1 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.
- 2 Touch **Self Clean**.
- 3 Touch **Light** for light soil or **Normal** for average soil or **Heavy** for heavy soil. A **Normal (3 hours)** self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A Heavy (4 hours) self-clean time is recommended for heavily soiled ovens.
- 4 Touch **START**.
The door lock icon () will flash. The oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.



During the self-clean cycle

- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.
- 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 LOCK is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

To set a delay start time of 12:00 am



- 1 Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty and the oven door is closed.
- 2 Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.
- 3 Touch **Self Clean**.
- 4 Touch **Light** for light soil or **Normal** for average soil or **Heavy** for heavy soil.
- 5 Touch **Start Time**.
- 6 Touch the numeric keys in the display (Touch **1**, **2**, and **0**, **0**) and then touch **Options** for selecting **am** or **pm**. The oven door will lock and the display will show the start time. If the oven clock is set to 24 hours display, **Options** will not be able to function for selecting **am** or **pm**.
- 7 Touch **START**. The self-cleaning cycle will turn on automatically at the set time.



IMPORTANT NOTE:

Only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven, touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel self-clean at any time. The door lock will automatically release allowing you to open the oven door after the oven has cooled down.

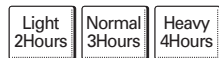
OPERATING INSTRUCTIONS

SELF-CLEAN (cont.)

To change the setting during the operation of this self-clean feature:



1 Touch **Options**.



2 Touch **Light** for light soil or **Normal** for average soil or **Heavy** for heavy soil.



3 Touch **START** to confirm the change.

NOTE:

When using the self-clean feature:

- A self-clean cycle cannot be started if Control Lock feature is active.
- Once the SELF CLEAN is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to engage.
- The oven can be set the cycle time and start time again with touching the **Options** key during the self-clean feature is operating if it is necessary.

When the self-clean cycle is done

- It will not be possible to open the oven door until oven temperature has cooled.

After the self-clean cycle

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide easier.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

CARE & CLEANING

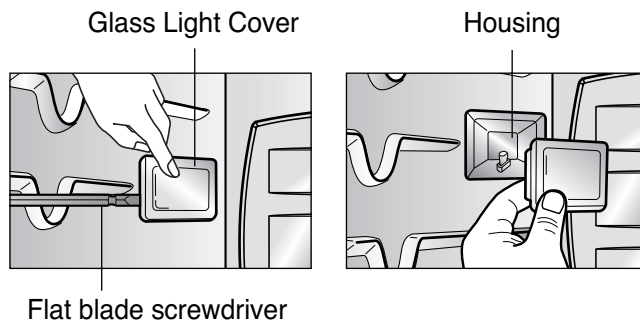
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 10-watt halogen bulb for ovens.

To replace lamps located on the side wall:

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

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.

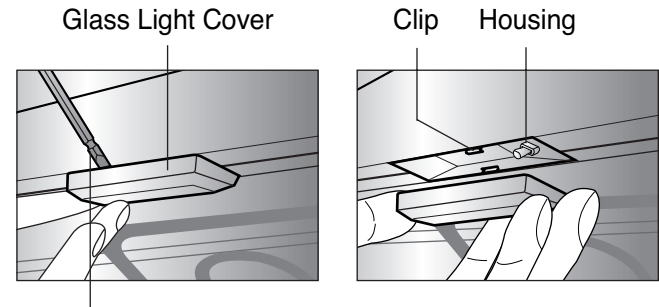


Flat blade screwdriver

To replace a lamp located on the top wall:

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

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place and push the clip to hold the glass light cover tightly.
8. Plug in oven or reconnect power.



Flat Blade screwdriver

⚠ WARNING

- Before replacing your oven light bulb, **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.
- **Make sure oven and bulb are cool.**

Painted Parts and Trim

For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch the parts and trim.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel-wool pad, it will scratch the surface.

1. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp 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: If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with a mild soap and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

MAINTENANCE

CARE & CLEANING (cont.)

Broiler Pan and Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.

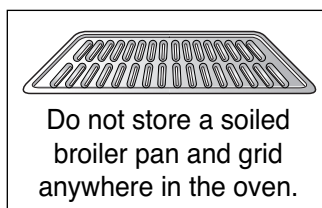
After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

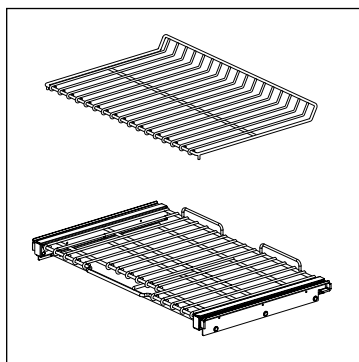
Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.



Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self-clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration. If food is spilled in the tracks, it could cause the racks to become stuck. If left, clean by using a mild, abrasive cleaner.

Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and finish will be dull. After the self-clean cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide easier into the rack tracks.



Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

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

Oven Door

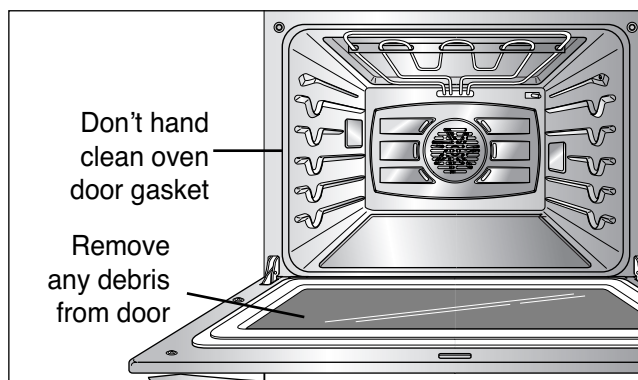
Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door.

DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any 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 which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

CAUTION

- **DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
- It may result in shattering of the glass.



REMOVING & REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

⚠ CAUTION

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

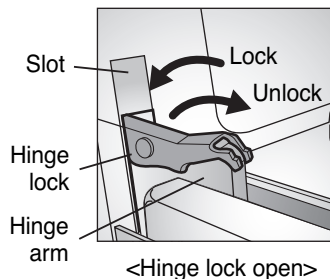
To remove the door:

Step. 1

Open the door fully.

Step. 2

Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

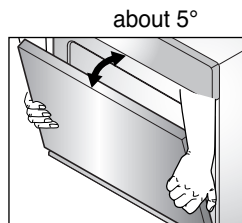


Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



Step. 5

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

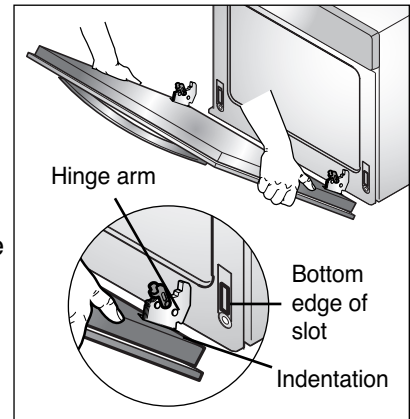
To replace the door:

Step. 1

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 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.

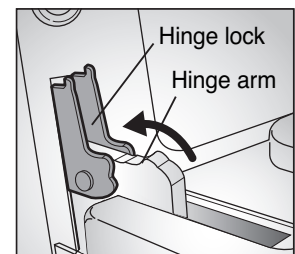


Step. 3

Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Step. 5

Close the oven door.

<Hinge locked>

DOOR CARE INSTRUCTIONS

- Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

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

TROUBLESHOOTING

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.

Problem	Possible Causes / Solutions																															
<p>Oven control beeps and displays any F code error.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected a fault condition. Press UPPER CLEAR/OFF or LOWER CLEAR/OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Press UPPER CLEAR/OFF or LOWER CLEAR/OFF and contact a qualified service technician. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1192 592 1275 626">Code</th> <th data-bbox="1275 592 1636 626">Rack Position</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1192 626 1275 661">F-1</td> <td data-bbox="1275 626 1636 661">Opened upper oven sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 661 1275 695">F-2</td> <td data-bbox="1275 661 1636 695">Shorted upper oven sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 695 1275 730">F-3</td> <td data-bbox="1275 695 1636 730">Touch sensor key error</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 730 1275 764">F-4</td> <td data-bbox="1275 730 1636 764">Opened lower oven sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 764 1275 799">F-5</td> <td data-bbox="1275 764 1636 799">Shorted lower oven sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 799 1275 833">F-6</td> <td data-bbox="1275 799 1636 833">Upper oven is too hot</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 833 1275 867">F-8</td> <td data-bbox="1275 833 1636 867">Shorted meat probe</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 867 1275 902">F-9</td> <td data-bbox="1275 867 1636 902">Upper oven is not heating</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 902 1275 936">F-10</td> <td data-bbox="1275 902 1636 936">Door lock fail in upper oven</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 936 1275 971">F-11</td> <td data-bbox="1275 936 1636 971">Communication error</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 971 1275 1005">F-12</td> <td data-bbox="1275 971 1636 1005">EEPROM error</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 1005 1275 1040">F-16</td> <td data-bbox="1275 1005 1636 1040">Lower oven is too hot</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 1040 1275 1074">F-19</td> <td data-bbox="1275 1040 1636 1074">Lower oven is not heating</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1192 1074 1275 1108">F-20</td> <td data-bbox="1275 1074 1636 1108">Door lock fail in lower oven</td> </tr> </tbody> </table>	Code	Rack Position	F-1	Opened upper oven sensor	F-2	Shorted upper oven sensor	F-3	Touch sensor key error	F-4	Opened lower oven sensor	F-5	Shorted lower oven sensor	F-6	Upper oven is too hot	F-8	Shorted meat probe	F-9	Upper oven is not heating	F-10	Door lock fail in upper oven	F-11	Communication error	F-12	EEPROM error	F-16	Lower oven is too hot	F-19	Lower oven is not heating	F-20	Door lock fail in lower oven
Code	Rack Position																															
F-1	Opened upper oven sensor																															
F-2	Shorted upper oven sensor																															
F-3	Touch sensor key error																															
F-4	Opened lower oven sensor																															
F-5	Shorted lower oven sensor																															
F-6	Upper oven is too hot																															
F-8	Shorted meat probe																															
F-9	Upper oven is not heating																															
F-10	Door lock fail in upper oven																															
F-11	Communication error																															
F-12	EEPROM error																															
F-16	Lower oven is too hot																															
F-19	Lower oven is not heating																															
F-20	Door lock fail in lower oven																															
<p>Oven will not work</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the oven section. • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool to below locking temperature. 																															
<p>Appliance does not operate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. 																															
<p>Oven light does not work.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Owner's manual. 																															
<p>Oven smokes excessively during broiling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. • 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. 																															

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE (cont.)

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See the adjusting your oven temperature in option section.
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure you press the BROIL pad. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide, page 19. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> - Use the broiling pan and grid that came with your oven. • Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • In some areas the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Preheat the broil element for 10 minutes. - See the Broiling Guide, page 19.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven Sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See the adjusting your oven Temperature in option section.
Oven will not self-clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self-clean operation. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the self-cleaning oven section. • A self-clean cycle cannot be started if oven door is opened.
Crackling or popping sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Excessive smoking during a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> - Press the CLEAR/OFF pad. 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 do not open after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool below locking temperature.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE (cont.)

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven not clean after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none">• Oven controls not properly set.<ul style="list-style-type: none">- See the self-clean section, page 30~32.• Oven was heavily soiled.<ul style="list-style-type: none">- Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
DOOR LOCKED icon are on when you want to cook	<ul style="list-style-type: none">• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.<ul style="list-style-type: none">- Press the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none">• This is normal in a new oven and will disappear in time.<ul style="list-style-type: none">- To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self-clean section, page 30~32.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	<ul style="list-style-type: none">• The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.<ul style="list-style-type: none">- This is normal.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	<ul style="list-style-type: none">• Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.<ul style="list-style-type: none">- This is normal.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. LG ELECTRIC OVEN LIMITED WARRANTY - Canada

ENGLISH

WARRANTY: Should your LG Electric Oven ("Product") fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).		
Electric Oven	Extended Component Warranty (Parts Only) (Consumer will be charged for Labor after one (1) year from the date of purchase)	
One (1) year from the date of original retail purchase	Ninety (90) days from the date of original retail purchase	One (1) years from the date of original retail purchase
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Cosmetic warranty (Scratches and dents)	Glass Cook top Radiant Surface units

- ⊕ 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 or remanufactured.
- ⊕ LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

LG CANADA'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA 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 LG CANADA. LG CANADA 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 EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE.

LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner's and installation manuals.
17. Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc.. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <http://www.lg.ca>

Write your warranty information below:

Product Registration Information:

Model:

Serial Number:

Date of Purchase:

MEMO



FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION ET
MANUEL DE CUISSON

FOUR ÉLECTRIQUE A CONVECTION ENCASTRABLE

Veillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil et gardez-le à portée de main pour toute référence en cas de besoin.

LWD3081ST
LSWD305ST

P/No.: MFL51224501

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de Sécurité	3-4
Sécurité Electrique	4
Consignes de Sécurité pendant l'Utilisation	5
Consignes de Sécurité autour des Enfants.....	5
Consignes de Sécurité lors de l'Entretien	6

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et Caractéristiques	7
Caractéristiques du Tableau de Commandes	8

CONSIGNES D'UTILISATION

Réglages Initiaux	9
Réglages de l'Heure et de la Température	9
Sélection de la Langue	10
Unités de Température	10
Luminosité de l'Affichage	10
Volume Sonore	11
Conversion Automatique pour la Convection	11
Réglage de la Température	12
Réglage de l'Horloge	12
Réinitialisation	12
Réglage de la Minuterie	13
Grille Télescopique	14
Cuisson	15
Cuisson Superposée de Gâteaux	15
Cuisson Minutée	16
Cuisson à Départ Différé	17
Grill	18
Guide de Grillage	18-19
Rôtir	20
Cuisson par Convection	21
Croustillant par Convection	22
Rôtissage par Convection	23
Banque de Recettes	24
Levée	25
Réchauffage	25
Roti Plus Sain	26
Mon Menu	27
Cuisson & Réchauffage	28
Sonde Thermique	28-29
Fonction de Verrouillage des Commandes	29
Allumer/ Eteindre la Lampe du Four	29
Autonettoyage	30-32

ENTRETIEN

Entretien & Nettoyage	33-34
Retrait et Mise en Place de la Porte du Four	35
Consignes d'Entretien de la Porte	35

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

Avant de Faire Appel à un Technicien.....	36-38
---	-------

GARANTIE

Garantie pour les clients au Canada.	39
---	----

MERCI!

Félicitations pour votre achat et
bienvenue dans la famille LG.
Votre nouveau Four Encastrable
LG combine des fonctions de
cuisson de précision à une
utilisation simple et une
conception élégante. Veuillez
suivre les consignes d'utilisation
et d'entretien contenues dans ce
guide et votre four vous
apportera de nombreuses
années de service fiable.

Information d'Enregistrement du Produit

Modèle: _____

Numéro de Série: _____

Date d'Achat: _____

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au <http://www.lg.com>.



Ce symbole représente une alerte de sécurité. Ce symbole vous avise de dangers possibles pouvant causer la mort, des blessures ou autres. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité ainsi que des mots « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Ces mots signifient:

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit des risques ou des pratiques dangereuses qui pourraient causer de graves blessures, voire la mort.

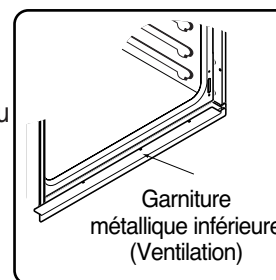
MISE EN GARDE

Ce symbole vous avertit des risques ou des pratiques dangereuses qui pourraient causer de graves blessures ou des dommages à la propriété.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont correctement effectuées par un technicien qualifié.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise à cet effet dans le manuel.
- Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Toujours mettre l'appareil hors tension avant d'en faire l'entretien en le débranchant, en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- **NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**
Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils restent de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four atteignent une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Certaines autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. C'est le cas pour les ouvertures de ventilation du four et les surfaces qui les entourent, les portes du four et les vitres des portes du four.
- **Faire attention en ouvrant la porte.**
Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de mettre des plats dans le four ou de les en retirer.
- **Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés.**
La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

- **Garder libres les conduits de ventilation du four.** La zone de ventilation du four peut devenir très chaude lors de l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette sortie d'air et ne jamais déposer d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de cette sortie d'air.



REMARQUE:

Pour un fonctionnement correct, la garniture de la ventilation doit être posée.

AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- **NE PAS utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse. En cas d'incendie dans le four, laisser la porte du four fermée et éteindre le four. Si le feu ne s'éteint pas, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.**
- **Utiliser uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures par la vapeur dégagée. Ne pas laisser la poignée toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni aucun autre linge épais.**
- **Rangement dans ou sur l'appareil. Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans le four ou près des éléments chauffants.**
- **Porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements amples ou tombants lorsqu'on utilise l'appareil.**

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

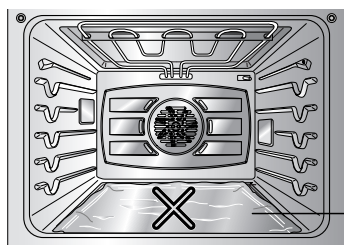
CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

- **S'assurer que l'appareil est exempt de tout matériel d'emballage avant de l'allumer.**
Tenir les plastiques, les vêtements et le papier éloignés des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir délicatement la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se placer sur le côté du four en ouvrant la porte, pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- **NE PAS utiliser de tampon à récurer en laine d'acier.**
Cela RAIERA la surface.
- **NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four sous peine de rayer la surface.**
Cela pourrait également briser la vitre.
- **Enlever et soulever la porte avec précaution.**
- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**
La porte est très lourde.
- **Ne JAMAIS appuyer ou s'asseoir sur la porte du four.**
S'assurer de bien suivre les consignes d'installation.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Films de protection.** Ne pas utiliser de papier aluminium ou tout autre matériel pour protéger le fond du four. Un mauvais positionnement de ces protections pourrait causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne pas** laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Avant de remplacer l'ampoule du four, couper l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.**
Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.
- **NE PAS placer de papier aluminium ou tout autre matériel sur les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four.**
Cela empêche la répartition de la chaleur, nuisant à la cuisson et provoquant des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier aluminium se colle à la paroi intérieure du four).

⚠ AVERTISSEMENT



Papier aluminium

- **NE PAS mettre de papier aluminium directement sur le fond du four.**

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- **Grilles du Four.** Placer toujours les grilles du four dans la position souhaitée pendant que le four est froid.
- **Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer les aliments du four.** Vous pouvez vous brûler avec les plats et les assiettes chaudes.
- **Utiliser avec précaution les fonctions TIMED BAKE (Cuisson minutée) DELAYED TIMED BAKE (Cuisson différée).** Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viande salée ou congelée et de la plupart des fruits et des légumes. Les aliments pouvant s'abîmer rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis au réfrigérateur avant utilisation. Même lorsqu'ils ont été réfrigérés, ces aliments ne doivent pas être mis dans le four pendant plus d'1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés du four à la fin de la cuisson. La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- **En cas d'incendie dans le four, laisser la porte du four fermée et éteindre le four.** Si le feu persiste, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- **NE PAS verser d'eau ou de farine sur le feu.** La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.
- **NE PAS utiliser la lèchefrite sans la grille.**
NE PAS couvrir la grille de papier aluminium.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ AUTOUR DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- **NE PAS** laisser les enfants près de l'appareil.
- **Certaines pièces peuvent devenir chaudes** lors de l'utilisation de la rôtissoire.

MISE EN GARDE

- **NE PAS** laisser les jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.

MISE EN GARDE

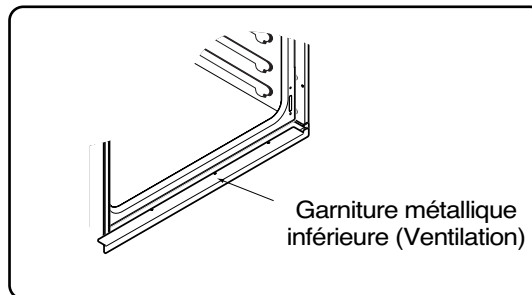
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où les appareils sont en cours d'utilisation.** Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur une partie de l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE L'ENTRETIEN

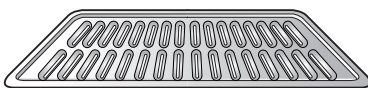
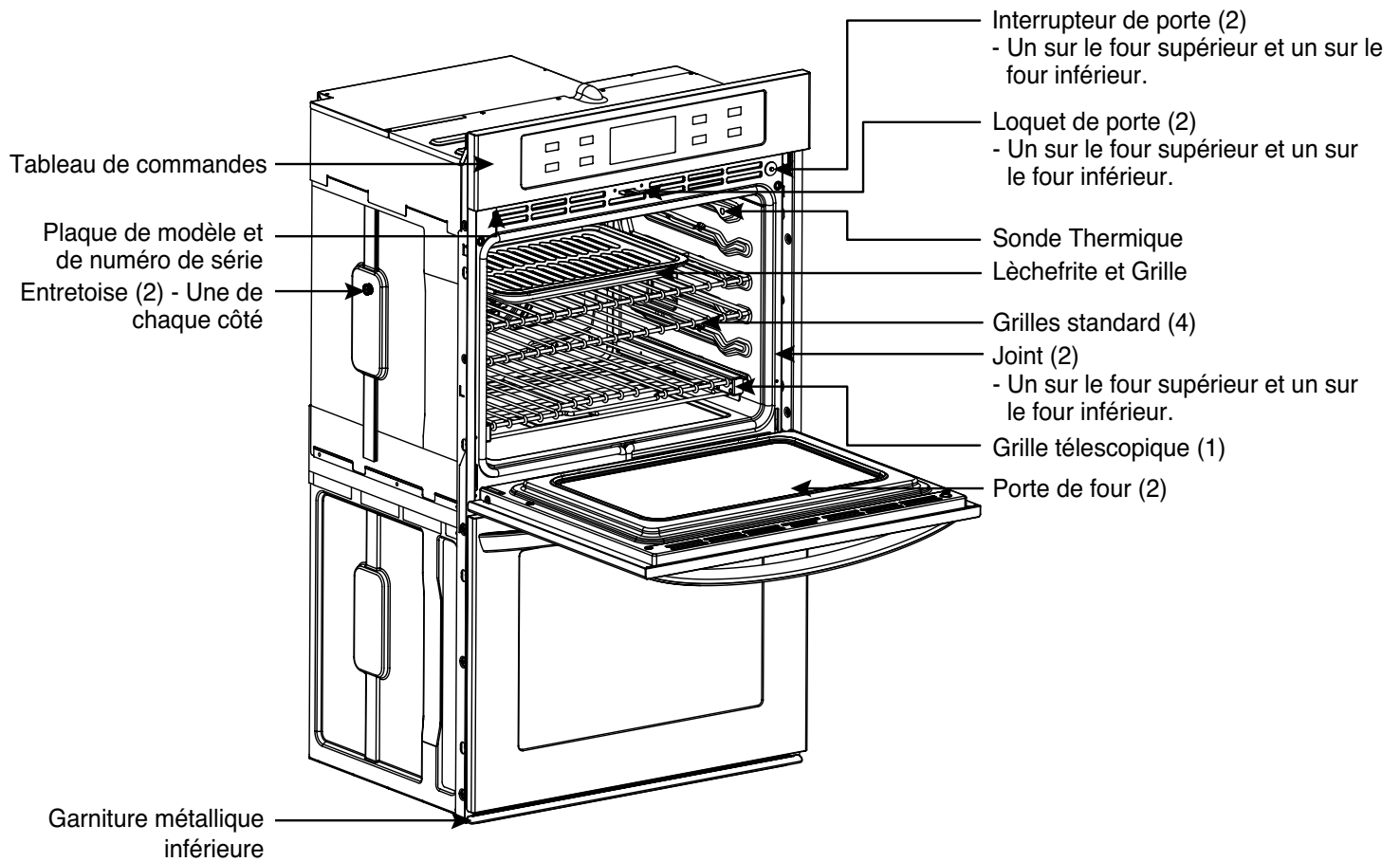
- **Ne pas nettoyer le joint de porte.** Le joint de porte est essentiel pour assurer l'étanchéité. Prendre garde de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour les fours.** Aucun produit commercial pour nettoyer les fours ni revêtement de protection pour l'intérieur du four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou près d'aucune partie du four.
- **Avant l'autonettoyage du four.** Retirer du four la lèchefrite, les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile.
- **Ne jamais garder d'oiseaux dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Ces émanations peuvent être nocives voire fatales pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Consigne importante.** L'affichage du code d'erreur F (Défaillance) ou le bruit de la mélodie de défaillance signifie que le mode d'autonettoyage est défectueux. Couper l'alimentation électrique de l'appareil au fusible principal ou au disjoncteur et demander à un technicien qualifié d'effectuer l'entretien.
- **S'assurer que les lampes du four sont froides avant de procéder au nettoyage.**
- **NE PAS obstruer les sorties de ventilation pendant le nettoyage.** Ceci pourrait endommager les parties électriques du four. L'air doit pouvoir se déplacer librement. La garniture métallique inférieure (ventilation) doit être correctement installée sur la face inférieure avant du four avant d'installer la porte du four.



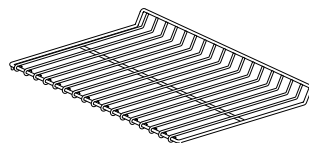
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

FRANÇAIS



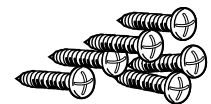
Grille



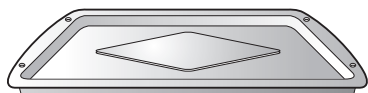
Grilles standard (4)



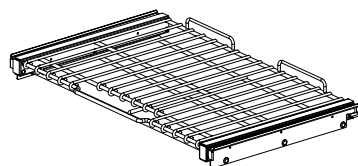
6 Vis pour la Garniture Inférieure (3 requises pour l'installation et 3 autres en supplément)



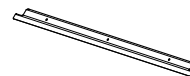
6 Vis en bois pour le montage (4 requises pour l'installation et 2 autres en supplément)



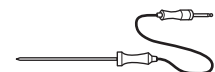
Lèchefrite



Grille télescopique (1)



Garniture Inférieure Métallique 30po (76,2 cm) (1)

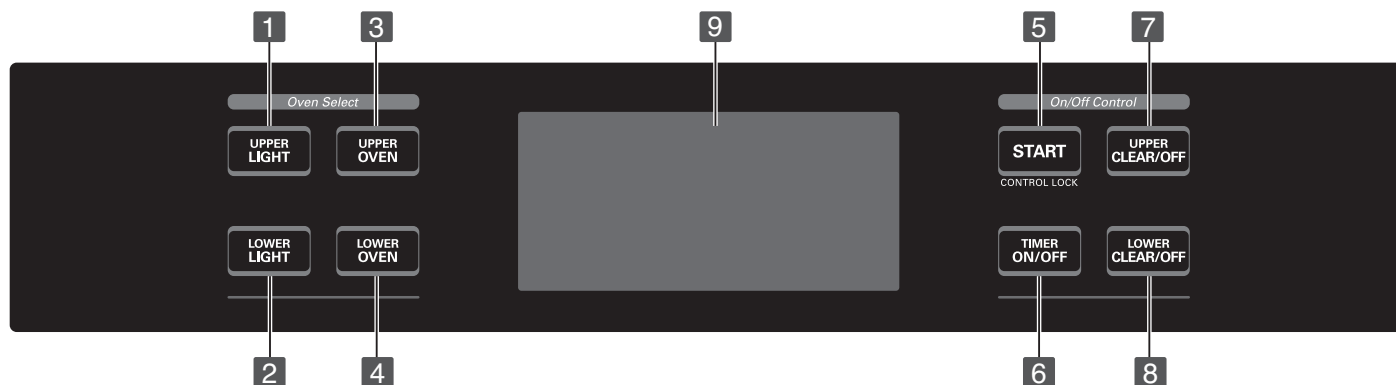


Sonde Thermique

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

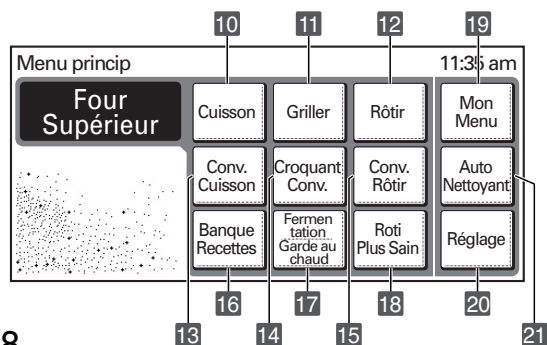
CARACTÉRISTIQUES DU TABLEAU DE COMMANDES

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER LE FOUR Pour une utilisation satisfaisante de votre four, familiarisez-vous avec les diverses caractéristiques et fonctions du four, tel que décrit ci-dessous.



- 1 UPPER LIGHT (Lampe supérieure):** Utilisez cette fonction pour allumer et éteindre la lampe supérieure du four.
- 2 LOWER LIGHT (Lampe inférieure):** Utilisez cette fonction pour allumer et éteindre la lampe inférieure du four.
- 3 UPPER OVEN (Four supérieur):** Utilisez cette fonction pour activer le four supérieur dans la sélection du menu principal.
- 4 LOWER OVEN (Four inférieur):** Utilisez cette fonction pour activer le four inférieur dans la sélection du menu principal.
- 5 START (Démarrer):** Utilisez cette fonction pour lancer toutes les fonctions du four. Activez le CONTROL LOCK (Verrouillage des commandes) en maintenant cette touche pendant 4 secondes.
- 6 TIMER ON/OFF (Marche/arrêt de la minuterie):** Utilisez cette fonction pour mettre en marche ou arrêter la minuterie.
- 7 UPPER CLEAR/OFF (Annuler/éteindre le four supérieur):** Utilisez cette fonction pour arrêter la cuisson ou pour annuler les réglages du four supérieur.
- 8 LOWER CLEAR/OFF (Annuler/éteindre le four inférieur):** Utilisez cette fonction pour arrêter la cuisson ou pour annuler les réglages du four inférieur.
- 9 Écran tactile:** Affiche l'heure, le menu principal et la température du four, que le four soit en mode cuisson, grill ou autonettoyage; ainsi que les heures réglées pour la minuterie ou les opérations automatiques du four. L'écran se met "en veille" quand le four n'est pas utilisé. Touchez une fois l'écran pour l'activer et à nouveau pour effectuer votre sélection.

- 10 Bake (Cuisson):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode de cuisson normal.
- 11 Broil (Griller):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode grill.
- 12 Roast (Rôtir):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode rôtissage normal.
- 13 Conv. Bake (Conv. Cuisson):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode de cuisson par convection.
- 14 Crisp Conv. (Croquant Conv.):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode croustillant convection.
- 15 Conv. Roast (Conv. Rôtir):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode rôtissage par convection.
- 16 Recipe Bank (Banque Recettes):** Utilisez cette icône pour afficher une catégorie de recette gastronomique.
- 17 Proof/Warm (Fermentation/Garde au chaud):** Utilisez cette icône pour faire lever du pain ou pour maintenir des aliments au chaud.
- 18 Healthier Roast (Roti Plus Sain):** Utilisez cette icône pour sélectionner le mode roti plus sain.
- 19 My Menu (Mon Menu):** Utilisez cette icône pour enregistrer ou afficher vos 10 modes de cuisson préférés.
- 20 Set Up (Réglage):** Utilisez cette icône pour modifier les réglages particuliers.
- 21 Self Clean (Auto Nettoyant):** Utilisez cette icône pour sélectionner le cycle d'autonettoyage.



REMARQUE:

- Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (Annuler/éteindre). Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche.
- Si le code d'erreur se répète, coupez l'alimentation électrique du four et appelez un technicien de dépannage.
- Quand le four est réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant survient, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.
- L'heure clignote et le message PF s'affiche s'il y a eu une panne de courant.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGES INITIAUX

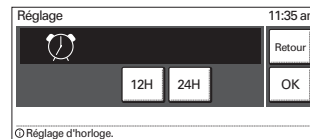
Lorsque le four est mis en marche (ON) la première fois, la langue utilisée et l'heure doivent être programmées.

Pour régler le langage (exemple ci-dessous pour un affichage en Français)

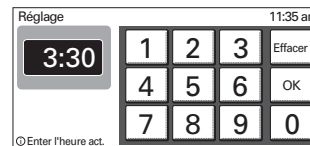


- 1 Touchez l'icône Français Puis OK.

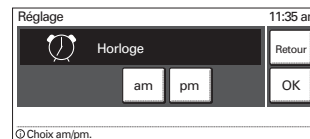
Pour mettre l'horloge à l'heure (exemple ci-dessous pour 15h30 (3h30PM))



- 1 Touchez l'icône 12H pour utiliser l'horloge sur 12h. Puis touchez l'icône OK.



- 2 Touchez 3 3 0 pour régler l'heure à 3h30. Puis touchez l'icône OK.



- 3 Touchez PM. Puis touchez l'icône OK.

REMARQUE: Lorsque l'alimentation électrique a été coupée, l'heure affichée sera l'heure à laquelle a eu lieu la coupure de courant.

RÉGLAGES DE L'HEURE ET DE LA TEMPÉRATURE

Toutes les fonctions listées ont des réglages de durée ou de températures minimales et maximales qui peuvent être entrés dans le système. Un bip indique que le réglage a été accepté à chaque fois que vous touchez une des commandes. Une alerte (3 bip courts) sonne si vous entrez un température ou une durée inférieure au minimum ou supérieure au maximum permis.

Fonction	Temp / Durée Min.	Temp / Durée Max.
CUISSON/RÔTIR	170°F (80°C)	550°F (285°C)
GRILLER [Plein/Centre]	BASSE (350°F)	ELEVÉE (550°F)
CONV. CUISSON CONV. RÔTIR CROQUANT CONV.	170°F (80°C)	550°F (285°C)
FERMENTATION	100°F	
GARDE AU CHAUD	BASSE (140°F) 3 heures	ELEVÉE (200°F) / 3 heures
AUTO NETTOYANT	2 heures	4 heures
SONDE	80°F (25°C)	210°F (100°C)

CONSIGNES D'UTILISATION (RÉGLAGES INITIAUX)

Les options suivantes peuvent être obtenues en touchant SET UP (Réglages Initiaux)

SÉLECTION DE LA LANGUE (ENGLISH, ESPAÑOL OU FRANÇAIS)

L'anglais, le français ou l'espagnol peuvent être choisis comme langue d'affichage.

Pour sélectionner la langue



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❸ Touchez **English** (Anglais), **Español** (Espagnol) ou **Français**.



❷ Touchez **1** pour la sélection de la langue.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

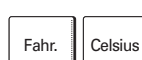
UNITÉS DE TEMPÉRATURE (FAHRENHEIT OU CELSIUS)

Les commandes du four peuvent être réglées pour afficher les températures en Fahrenheit ou en Celsius.

Pour sélectionner les unités de température.



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❸ Touchez **Fahr.** (°F) pour les degrés Fahrenheit ou **Celsius** (°C) pour les degrés Celsius.



❷ Touchez **2** pour changer l'unité de température.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE (ÉCLATANT, NORMAL OU SOMBRE)

Les commandes du four peuvent être réglées pour modifier la luminosité de l'écran tactile.

Pour régler la luminosité de l'écran tactile



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❸ Touchez **Éclatant** ou **Normal** ou **Sombre**.



❷ Touchez **3** pour la sélection de la luminosité.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

CONSIGNES D'UTILISATION (RÉGLAGES INITIAUX)

VOLUME SONORE (SOURDINE, NORMAL, ÉLEVÉ)

La fonction volume sonore vous permet de régler les volumes à un niveau acceptable. Trois niveaux sonores sont disponibles.

Pour régler le niveau sonore



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❷ Touchez **Sourdine, Normal** ou **Élevé**.



❸ Touchez **4** pour changer le niveau sonore.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

AUTOCONVERSION POUR LA CONVECTION (ACTIVER OU DÉSACTIVER)

Cette fonction vous permet d'Activer ou de Désactiver la fonction Auto Conversion (Autoconversion).

La fonction d'autoconversion convertit automatiquement la température de cuisson par Convection. La température sera réduite de 25 degrés par rapport à la température fixée.

Si cette fonction est activée, la température sera automatiquement réduite de 25 degrés. L'affichage vous indiquera une température plus basse de 25 degrés que la température entrée.

Si cette fonction est désactivée, la température ne sera pas réduite de 25 degrés.

Pour régler la fonction *Disable/Enable* (*Activé/Désactivé*)



❶ Touchez l'icône **Réglage**.



❷ Touchez **5** pour changer le réglage.



❸ Touchez **Activer** or **Désactiver**.



❹ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

CONSIGNES D'UTILISATION (RÉGLAGES INITIAUX)

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température du four peut être réglée si elle est trop élevée ou trop basse. Si nécessaire, la température peut être ajustée de +/- 35 degrés. Les températures des deux fours peuvent être réglées indépendamment.

REMARQUE: Le réglage de la température modifiera la température des modes Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, et Croustillant par convection.

Pour régler la température du four supérieur ou inférieur

UPPER OVEN

LOWER OVEN

- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) pour changer la température du four supérieur ou **LOWER OVEN** (Four inférieur) pour changer la température du four inférieur.

Réglage

6

- 0 +

OK Retour

- 2 Touchez l'icône **Réglage**.
- 3 Touchez **6** pour le réglage de la température.
- 4 Pour augmenter la température, touchez + jusqu'à ce que l'écran affiche la modification requise. Pour diminuer la température, touchez - jusqu'à ce que l'écran affiche la modification requise.
- 5 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE SUR 12 OU 24 HOURS

Cette fonction vous permet de choisir le format 12h ou 24h comme réglage de l'horloge. Une fois que l'horloge est réglée sur le format 12 ou 24 heures, l'horloge doit être mise à l'heure.

Pour passer d'un format à un autre (de 12 à 24 heures et vice versa)

Réglage

7

12H 24H

OK Retour

- 1 Touchez l'icône **Réglage**.
- 2 Touchez **7** pour régler l'heure de l'horloge.
- 3 Touchez **12H** pour le format 12 heures ou **24H** pour le format 24 heures.
- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

1 2 3
4 5 6
7 8 9

OK Effacer

am pm

OK Retour

- 5 Touchez les icônes numériques pour régler l'heure.
 - 6 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour réinitialiser l'heure.
 - 7 Touchez **am** pour régler l'heure avant midi et touchez **pm** pour régler l'heure après midi.
- REMARQUE:** am et pm ne peuvent être utilisés qu'avec le format 12 heures.
- 8 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

RÉINITIALISATION

La fonction Reset (Réinitialisation) vous permet de restaurer les réglages d'origine après modifications effectuées dans le menu SET UP (Réglages initiaux).

Pour réinitialiser les commandes aux réglages d'origine.

Réglage

8

- 1 Touchez l'icône **Réglage**.
- 2 Touchez **8** pour réinitialiser les commandes aux réglages d'origine.

Oui Non

OK Retour

- 3 Touchez **Oui** pour réinitialiser les commandes ou touchez **Non** pour garder les réglages actuels.
- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Retour** pour revenir au menu **Réglage**.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La fonction **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie) sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et sonne une fois le temps écoulé.

Cette fonction ne lance ni n'arrête la cuisson. La fonction **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie) peut s'utiliser avec toute autre fonction du four.

Pour configurer la minuterie (par exemple 5 minutes)



- 1 Touchez **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie).



- 2 Touchez l'icône numérique pour afficher le temps requis (Touchez **5 0 0**).



- 3 Touchez **OK** ou **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie) pour démarrer la minuterie.

REMARQUE:

Le compte à rebours s'amorce à partir des 5:00 affichés.



- 4 Une fois le temps écoulé, **Timer End** (Fin du compte à rebours) s'affiche. La mélodie se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous touchiez **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie).

REMARQUE:

1. Si vous touchez une fois l'icône **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en seconde.
(Par exemple: si vous touchez 5 et 6, cela signifie 56 secondes)
2. Si vous touchez deux fois l'icône **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en minute.
(Par exemple: si vous touchez 5 et 6, cela signifie 56 minutes)

Pour annuler la minuterie avant la fin du compte à rebours:



- 1 Touchez **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie). Le compte à rebours affiché disparaît.

REMARQUE:

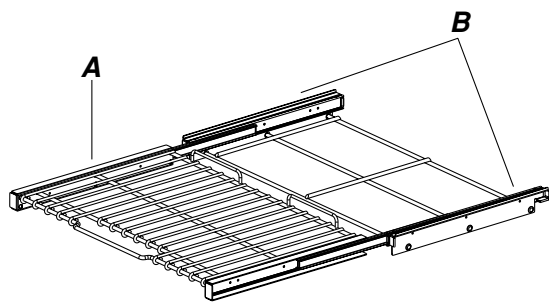
Touchez **Effacer** si vous faites une erreur et recommencez au début.

CONSIGNES D'UTILISATION

GRILLE TÉLESCOPIQUE

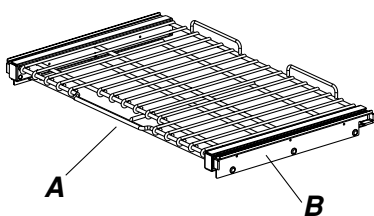
La grille télescopique du four peut être utilisée dans le four UPPER (Supérieur) ou LOWER (Inférieur) dans toutes les positions de grille.

Position ouverte



A. Grille Télescopique
B. Cadre

Position fermée et engagée



A. Grille Télescopique
B. Cadre

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS couvrir les grilles de papier aluminium.**
- Cela nuira à la cuisson due à une mauvaise répartition de la chaleur.
- **Toujours positionner les grilles du four lorsque le four est froid.**
- **Ne pas placer de papier aluminium ou tout autre matériel sur le fond du four.**
- **Retirer toutes les grilles, y compris la grille télescopique et le cadre lors d'un cycle d'autonettoyage.**

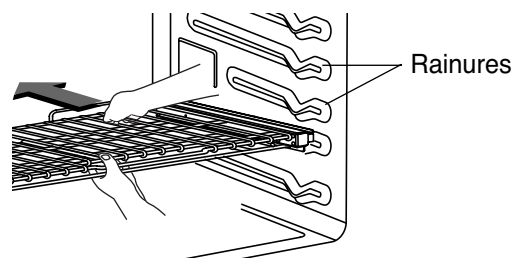
Installation de la grille télescopique

Etape 1

Commencez avec la grille en position fermée. Placez une main à l'avant au centre de la grille et l'autre près du coin arrière droit.

Etape 2

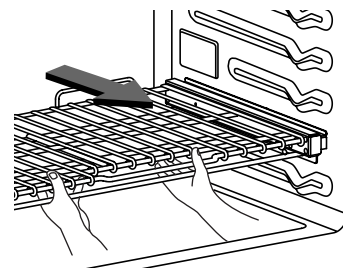
Insérez doucement la grille dans les rainures jusqu'au fond du four et jusqu'à ce que la grille se place dans la bonne position.



Etape 3

Lorsque la grille est bien fixée au fond du four, tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans la bonne position.

REMARQUE: Assurez-vous que la grille est bien positionnée et de niveau avant de l'utiliser.



Pour retirer la Grille Télescopique

Etape 1

Avec la grille dans la position fermée, attrapez fermement le devant de la grille et le cadre et soulevez les. Poussez doucement la grille vers la paroi du fond du mur.

Etape 2

Après avoir poussé la grille/cadre vers la paroi du fond, levez l'arrière de la grille et retirez la grille et le cadre d'entre les rainures.

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON

Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C). La température par défaut est de 350°F (177°C).

Pour régler la température de cuisson à 375°F.



1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur). L'écran affiche le menu principal du four supérieur ou du four inférieur.



2 Touchez **Cuisson**. 350°F s'affiche à l'écran.



3 Touchez 3, 7 et 5.



4 Touchez **START** (Démarrer). A l'écran, la température actuelle du four et la température fixée s'affichent (minimum 100°F).

REMARQUE:

- Pendant le mode préchauffant, le ventilateur à convection fonctionne constamment pour circuler l'air chaud. Le ventilateur à convection éteindra automatiquement après la température préprogrammée est atteinte.
- A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

Pour changer la température en cours de cuisson (exemple, pour changer de 375°F à 425°F):



1 Touchez **Options**.



2 Touchez **Temp.**



3 Touchez 4, 2 et 5.



4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour entrer de nouveau la température désirée.

REMARQUE:

Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lorsque l'on cuisine des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou des pains. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise une fois.

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler Cuisson à tout moment.

CUISSON SUPERPOSÉE DE GÂTEAUX

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'1 po (2,5 cm) à 1-1/2po (3,8 cm) entre les moules. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D (pour 2 grilles). Placez les moules comme indiqué sur les figures 1 et 2.

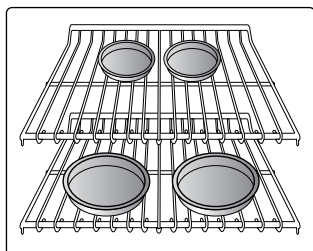


Fig. 1

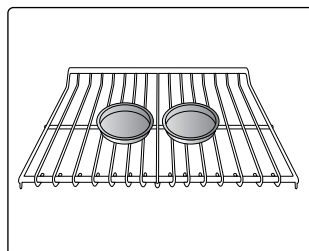
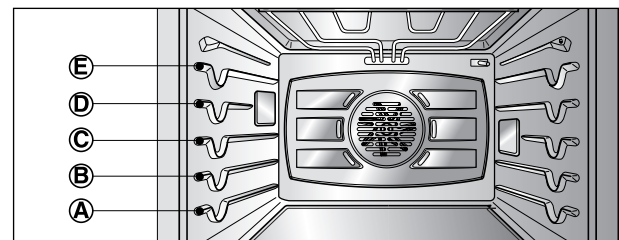


Fig. 2



• Il y a 5 positions de grille.

Type d'aliments	Position de la grille
Gâteaux des anges, tartes congelées	B
Gâteaux Bundt ou quatre-quarts	B
Biscuits, Muffins, Brownies, Petits Gâteaux, Gâteaux Etagés, Tartes	C
Plats en cocotte	B
Dinde, Rôti ou Jambon	A

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON MINUTÉE

Le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pour une durée prééglée. A la fin de la durée de cuisson programmée, le four s'éteint automatiquement.

**Pour programmer une cuisson immédiate et l'arrêt automatique:
(exemple ci-dessous pour une cuisson à 375°F pendant 30 minutes):**

UPPER OVEN

LOWER OVEN

- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur). L'écran affiche le menu principal du four supérieur ou du four inférieur.

Cuisson

3 7 5

Options

Tps cuisson

3 0

START

- 2 Touchez **Cuisson**. 350°F s'affiche à l'écran.
- 3 Touchez 3, 7 et 5.
- 4 Touchez **Options** pour programmer une durée de cuisson.
- 5 Touchez **Tps cuisson**.

- 6 Touchez 3 et 0.

REMARQUE:

La durée de la cuisson peut être réglée de 1 minutes à 11 heures et 59 minutes.

- 7 Touchez **START** (Démarrer). Le four s'allume et l'écran affiche le compte à rebours de la durée de la cuisson. Le four continue la cuisson pendant la durée programmée puis s'éteint automatiquement.

REMARQUE:

- Pendant le mode préchauffant, le ventilateur à convection fonctionne constamment pour circuler l'air chaud. Le ventilateur à convection éteindra automatiquement après la température préprogrammée est atteinte.
- A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

REMARQUE IMPORTANTE:

Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lorsque l'on cuisine des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou des pains. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise une fois.

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler Cuisson minutée à tout moment.

Pour changer la durée de cuisson en cours de cuisson (exemple, pour changer de 30 à 20 minutes):

Options

Tps cuisson

2 0

OK Effacer

- 1 Touchez **Options**.

- 2 Touchez **Tps cuisson**.

- 3 Touchez 2 et 0.

- 4 Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour réinitialiser la durée entrée.

A la fin de la cuisson minutée:

- 1 L'écran affiche "**Cycle terminé**" et puis affiche l'heure.

UPPER CLEAR/OFF

LOWER CLEAR/OFF

- 2 Les commandes continuent à émettre la mélodie de fin de cuisson toutes les minutes jusqu'à ce que vous touchiez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur).

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON À DÉPART DIFFÉRÉ

La minuterie automatique de la cuisson à départ différé allume et éteint le four aux heures réglées à l'avance.

Pour programmer le Départ Différé de votre four (par exemple pour une cuisson à 375°F pendant 30 minutes et débutant à 4h30):



1 Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

2 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).

3 Touchez **Cuisson**. 350°F s'affiche à l'écran.

4 Touchez 3, 7 et 5.

5 Touchez **Options** pour programmer une durée de cuisson.

6 Touchez **Tps cuisson**.

7 Touchez 3 et 0.

REMARQUE:

Le temps de cuisson peut varier d'1 minute à 11 heures et 59 minutes.

8 Touchez **Options**.

9 Touchez **Début de Cuisson**.

10 Touchez 4, 3 et 0.

11 Touchez **Options** pour sélectionner am ou pm.

12 Touchez **pm**.

13 Touchez **OK** ou **Retour** pour revenir à l'étape précédente.

14 Touchez **START** (Démarrer). A l'heure réglée, la mélodie de départ se fait entendre.

Le four amorce la cuisson. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise une fois et l'écran affiche l'information programmée.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler DELAYED TIMED BAKE (Cuisson à départ différé) à tout moment.

A la fin de la cuisson minutée:

1 L'écran affiche "**Cycle terminé**" et puis affiche l'heure.



2 La fonction continue à émettre la mélodie de fin de cuisson toutes les minutes jusqu'à ce que vous touchiez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur).

REMARQUE:

- Pendant le mode préchauffant, le ventilateur à convection fonctionne constamment pour circuler l'air chaud. Le ventilateur à convection éteindra automatiquement après la température préprogrammée est atteinte.
- A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

⚠ MISE EN GARDE

- Utiliser avec précaution les fonctions **TIMED BAKE** (Cuisson minutée) **DELAYED TIMED BAKE** (Cuisson différée). Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viande salée ou congelée et de la plupart des fruits et des légumes. Les aliments pouvant s'abîmer rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis au réfrigérateur avant utilisation. Même lorsqu'ils ont été réfrigérés, ces aliments ne doivent pas être mis dans le four pendant plus d'1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés du four à la fin de la cuisson.

- La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

CONSIGNES D'UTILISATION

GRILL

Le grill utilise une chaleur intense et rayonnante pour cuire les aliments. Les éléments internes ainsi que les éléments externes chauffent pendant le grillage dans le four entier. Seuls les éléments internes chauffent lors du grillage au centre du four. Pour maintenir la température dans le four, les éléments se mettent en marche et s'éteignent à intervalles réguliers. La sonde thermique ne peut être utilisée dans ce mode.

REMARQUE IMPORTANTE: Votre four est conçu pour griller avec la PORTE FERMÉE.

Pour régler le four sur Grill:

- 1 Placez les aliments sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).
- 3 Touchez **Griller**.
- 4 Touchez **Plein** or **Centre**.
- 5 Touchez **Élevée** ou **Moyenne** ou **Basse**.
- 6 Touchez **START** (Démarrer).



REMARQUE IMPORTANTE:

Le(s) élément(s) chauffant(s) s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte.

Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler BROIL (Grill) à tout moment.

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

GUIDE DE GRILLAGE

température initiale et vos préférences de cuisson affectent les temps de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 3 minutes avant de placer les aliments dans le four.

Pour de meilleurs résultats, utilisez un récipient prévu pour ce type de cuisson (voir Fig. 1).

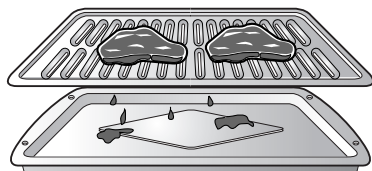
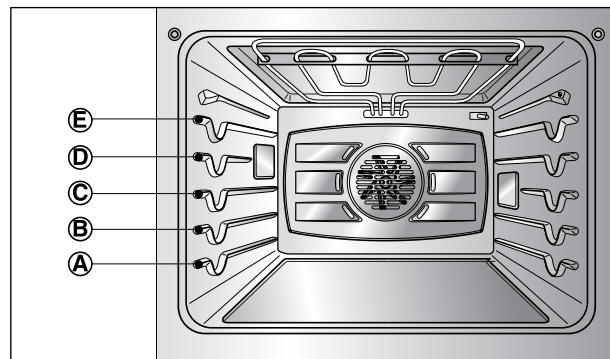


Fig.1



CONSIGNES D'UTILISATION

GUIDE DE GRILLAGE (SUITE)

Aliment	Quantité et/ou Épaisseur	Position de la Grille	Premier Côté (min.)	Deuxième Côté (min.)	Remarques
Bœuf Haché Bien Cuit	1 lb. (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	D ou E	5-7	4-5	Espacer uniformément. Jusqu'à 8 galettes peuvent être grillées à la fois.
Steaks					Les steaks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de griller. La cuisson à la poêle est recommandée. Entailler le gras.
Saignant	1 po d'épaisseur	D	6	2-3	
A Point	1 à 1-1/2 lbs	D	7	2-3	
Bien Cuit		D	8	3-4	
Saignant	1-1/2 po d'épaisseur	D	10	4-6	
A Point	2 à 2-1/2 lbs	D	12	6-8	
Bien Cuit		D	14	8-10	
Poulet	Entier découpé 2 à 2-1/2 lb, coupé sur la longueur 2 Escalopes	C	20	6-8	Griller avec le côté peau contre la grille en premier.
		C	20	6-10	
Langoustes	2-4 10 à 12 oz. chaque	C	12-14	Ne pas retourner.	Couper le dos de la carapace. Ecarter. Enduire de beurre fondu avant de griller, puis en milieu de cuisson.
Filets de Poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	D ou E	5-6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Tranches de Jambon (cuites)	1/2 po d'épaisseur	D	5	3-5	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté pour des tranches de jambon d'épaisseur de 1-1/2po ou pour du jambon fumé.
Côtes de Porc Bien Cuites	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D ou E D ou E	7 9-10	6-8 7-9	Entailler le gras.
Côtelettes d'Agneau					Entailler le gras.
A Point	2 (1 po d'épaisseur)	D	6	4-6	
Bien Cuites	environ 10 à 12 oz.	D	8	7-9	
A Point	2 (1-1/2 po d'épaisseur)	D	11	9	
Bien Cuites	environ 1 lb.	D	13	9-11	
Steaks de Saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D ou E D ou E	8 9	3-4 4-6	Graisser le récipient. Enduire les steaks de beurre fondu.

FRANÇAIS

⚠ MISE EN GARDE

- En cas d'incendie dans le four, laisser la porte du four fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- NE PAS verser d'eau ou de farine sur le feu.
 - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.

⚠ MISE EN GARDE

- NE PAS utiliser la lèchefrite sans la grille.
- NE PAS couvrir la grille de papier aluminium.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÔTIR

Le four peut être programmé pour rôtir.
La sonde thermique peut être utilisée dans ce mode.

Pour régler la fonction Rôtissage (par exemple pour les viandes à cuire à 375°F):

UPPER OVEN

LOWER OVEN

① Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).

Rôtir

② Touchez **Rôtir**.

3 7 5

③ Touchez **3, 7 et 5**.

START

④ Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE:

A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

Pour changer la température en cours de cuisson (exemple, pour changer de 375°F à 425°F):

Options

① Touchez **Options**.

Temp.

② Touchez **Temp.**

4 2 5

③ Touchez **4, 2 et 5**.

OK Effacer

④ Touchez **OK** pour accepter la modification ou touchez **Effacer** pour réinitialiser la température entrée.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisses.

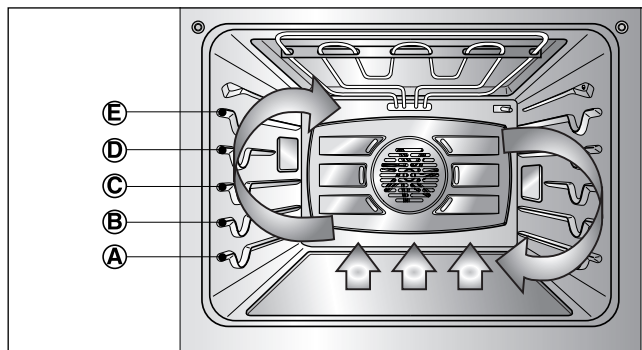
Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler ROAST (Rôtissage) à tout moment.

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON PAR CONVECTION

Avantages de la cuisson par convection:

- 1 Certains aliments cuisent 25 à 30% plus rapidement, économisant temps et énergie.
- 2 La cuisson peut se faire sur plusieurs grilles en même temps.
- 3 Aucun moule ni récipient n'est requis.



La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et continuellement dans le four. Cette répartition améliorée de la chaleur permet une cuisson uniforme et donne d'excellents résultats quand on utilise plusieurs grilles à la fois. En général, les aliments cuits sur une seule grille cuiront plus rapidement plus uniformément par convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus longtemps pour certains aliments, mais le temps global sera réduit. Les pains et les pâtisseries doront plus uniformément.

Conseils pour la cuisson par convection

- La réduction du temps varie selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Les biscuits devraient être cuits sur des plaques sans côtés ou avec des côtés très minces pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits dans les moules de couleurs foncées cuiront plus vite.
- Lors de la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière en position C. Si vous utilisez plusieurs grilles placez les grilles en positions B et D.
- Les biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien en utilisant plusieurs grilles.

Pour régler le four sur CONVECTION BAKE (Cuisson par convection) à 375°F



- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).



- 2 Touchez **Conv. Cuisson** (Cuisson par convection).



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.



- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'écran affiche 375°F. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise si la fonction Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la convection) est activée. Mais si la Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la Convection) est désactivée, la mélodie de préchauffage est émise lorsque le four atteint 375°F.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler CONVECTION BAKE (Cuisson par convection) à tout moment.

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

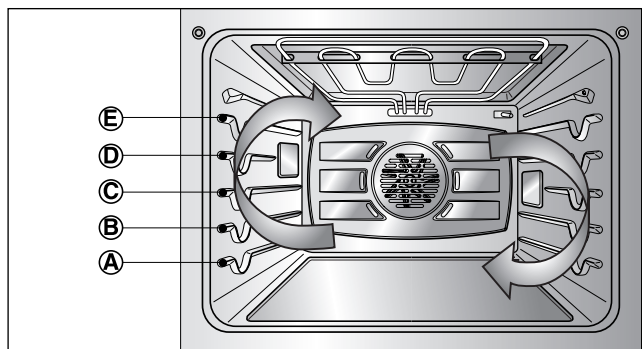
CONSIGNES D'UTILISATION

CROUSTILLANT PAR CONVECTION

Avantages de la cuisson Crisp Convection (Croustillant par convection):

La fonction croustillant par convection donne de très bons résultats pour les produits de boulangerie et de pâtisserie délicats et peu colorés tels que les gâteaux, les tartes, les biscuits, les pâtisseries feuilletées, les scones, les muffins, les pains sans levain, etc.... Le ventilateur fait circuler l'air chaud en continu et répartit la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four conventionnel. Ce mouvement d'air chaud permet de cuire les aliments plus uniformément, rendant leur surface croustillante tout en gardant leur moelleux et produisant des pains plus croustillants. Grâce à la plus basse capacité thermique des éléments chauffants, il est possible de raccourcir les temps de cuisson d'environ 30%.

La sonde thermique peut être utilisée dans ce mode.



Conseils pour l'utilisation du mode Crisp Convection (Croustillant par convection)

- La réduction du temps varie selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Préférez des plaques sans côtés ou avec des côtés très minces pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits dans les moules de couleurs foncées cuiront plus vite.
- Lors de l'utilisation du mode Crisp Convection (Croustillant par convection) avec une seule grille, placez cette dernière en position C. Si vous utilisez plusieurs grilles placez les grilles en positions B et D.
- Il est important de découvrir les aliments pour que la surface reste exposée à l'air circulant permettant aux aliments de dorer et de devenir croustillants.
- Éviter la perte de chaleur en ouvrant la porte seulement en cas de nécessité.

Pour programmer le four en mode Crisp Convection (Croustillant par convection) à 375°F:

UPPER OVEN

LOWER OVEN

- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).

Croquant Conv.

- 2 Touchez **Croquant Conv.** (Croustillant par convection).

3 7 5

- 3 Touchez **3, 7 et 5.**

START

- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'écran affiche 375°F. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise si la fonction Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la convection) est activée. Mais si la Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la Convection) est désactivée, la mélodie de préchauffage est émise lorsque le four atteint 375°F.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler **CRISP CONVECTION** (Croustillant par convection) à tout moment.

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

CONSIGNES D'UTILISATION

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

La fonction Convection Roast (Rôtissage par convection) est conçue pour assurer une performance optimale pour rôtir des viandes et des volailles. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments, de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

Le rôtissage par convection est particulièrement recommandé pour les gros morceaux de viande tendre. La sonde thermique peut être utilisée dans ce mode.

Pour programmer le mode Convection Roast (Rôtissage par convection), par exemple pour cuire une viande à 375°F:



- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).



- 2 Touchez **Conv. Rôtir** (Rôtissage par convection).



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.



- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'écran affiche 375°F. Lorsque le four atteint la température désirée, la mélodie de préchauffage est émise si la fonction Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la convection) est activée. Mais si la Convection Auto Conversion (Autoconversion pour la Convection) est désactivée, la mélodie de préchauffage est émise lorsque le four atteint 375°F.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés. Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisses.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection) à tout moment.

REMARQUE:

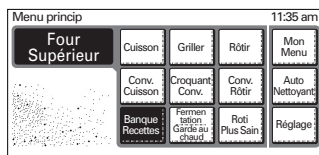
A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

CONSIGNES D'UTILISATION

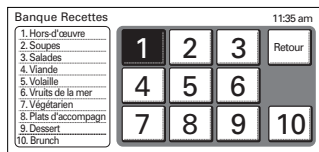
BANQUE DE RECETTES

La banque de recette comprend 100 recettes réparties en 10 catégories pour le chef amateur. Des cycles de cuisson préprogrammés sont disponibles pour la plupart des recettes.

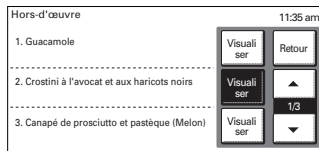
Pour régler la fonction Recipe Bank (Banque de recettes) pour une cuisson automatique (par exemple: Crostini aux Haricots Noirs et aux Avocats):



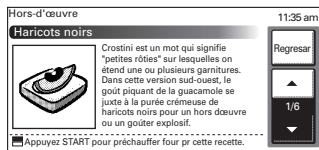
1 Touchez **Banque Recettes**.



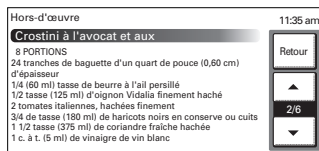
2 Touchez **1 Hors-d'œuvre**.



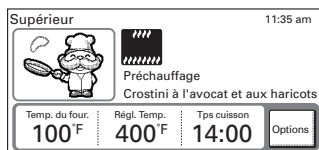
3 Touchez **Visualiser** à côté de 2. Black Bean and Avocado Crostini (Crostini aux Haricots Noirs et aux Avocats).



4 Touchez les flèches **Vers le haut** ou **Vers le bas** pour faire défiler la recette.

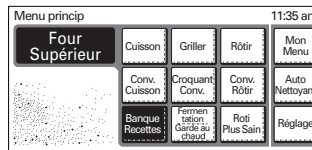


5 Touchez **START** (Démarrer). La fonction préchauffe automatiquement le four.

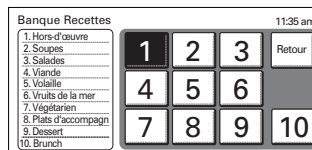


6 Placez vos aliments dans le four et touchez **START** (Démarrer). Le temps de cuisson est décompté et le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson.

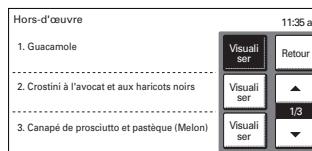
Pour seulement consulter la Recipe Bank (Banque de recettes), par exemple pour du Guacamole:



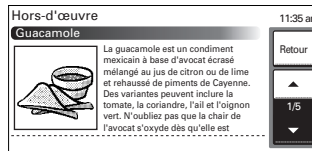
1 Touchez **Banque Recettes**.



2 Touchez **1 Hors-d'œuvre**.



3 Touchez **Visualiser** à côté de 1 Guacamole.



4 Touchez les flèches **Vers le haut** ou **Vers le bas** pour faire défiler la recette.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler Recipe Bank (Banque de recettes) à tout moment.

Vous pouvez également modifier la durée de cuisson et programmer votre propre temps de cuisson en touchant Options.

REMARQUE:







A la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

CONSIGNES D'UTILISATION

LEVÉE

La fonction Proof (Levée) maintient un environnement chaud pour faciliter la levée des produits contenant des levures. La fonction Proof (Levée) fournit automatiquement la température optimale pour faire lever la pâte, le réglage de la température n'est donc pas nécessaire. Touchez **START** (Démarrer) sans toucher le clavier numérique si vous ne souhaitez pas programmer une température de levée particulière.

Pour régler le four pour une Levée (par exemple pendant 1 heure):

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).
 - 2 Touchez **Fermentation/Garde au chaud**.
 - 3 Touchez **Fermentation**.
 - 4 Touchez **1, 0 et 0**.
 - 5 Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Pour éviter d'abaisser la température du four et de prolonger le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement. La levée peut être vérifiée avec la porte fermée en utilisant la lampe du four. Vérifier les pains régulièrement pour éviter qu'ils ne lèvent trop.

N'utilisez pas le mode Levée pour réchauffer des aliments ou les maintenir chaud. La température de levée n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à une température sûre.

La fonction Proof (Levée) ne fonctionne pas si la température du four est au-dessus de 125°F. L'écran affiche **Oven is Hot** (Le four est chaud).

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler la fonction **PROOF** (Levée) à tout moment.







RÉCHAUFFAGE

La fonction WARM (Réchauffage) maintient la température du four en dessous de 200°F. Cette fonction ne sert pas à réchauffer des aliments froids. Elle garde les aliments cuits chauds pendant 3 heures. Au bout de 3 heures, la fonction Warm (Réchauffage) éteint le four automatiquement. Cette fonction peut être utilisée sans aucune autre fonction de cuisson.

La fonction WARM (Réchauffage) peut être programmée avec les fonctions **TIMED BAKE** (Cuisson minutée) ou **DELAYED TIMED BAKE** (Cuisson différée), lorsque vous souhaitez que la fonction WARM (Réchauffage) se mette en marche automatiquement à la fin de la cuisson. Référez-vous à la section **COOK&WARM** (Cuisson et réchauffage) de la page 28.

Il y a trois réglages de températures pour la fonction Warm (Réchauffage): Élevée = 200°F, Moyenne = 170°F, Basse = 140°F

Pour régler la fonction WARM (réchauffage)

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).

REMARQUE:

À la fin de tous les cycles de cuisson, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour protéger le panneau de commandes. C'est normal.

- 2 Touchez **Fermentation/Garde au chaud**.
- 3 Touchez **Garde au chaud**.
- 4 Touchez **Élevée** ou **Moyenne** ou **Basse**.
- 5 Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

N'utilisez pas de contenants ou de couvercles en plastique ni de film plastique alimentaire. Couvrez les aliments avec un couvercle qui va au four ou avec une feuille d'aluminium.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler **WARM** (Réchauffage) à tout moment.

CONSIGNES D'UTILISATION

ROTI PLUS SAIN

La fonction Healthier Roast (Roti plus sain) est conçue pour rôtir des viandes avec peu de matières grasses et moins de calories. Le roti plus sain peut réduire la quantité de matières grasses de 20% comparé à un rôtissage normal. La réduction du taux de matières grasses peut varier selon les morceaux de viandes. Les résultats des essais sont basés sur un rôti de bœuf et ont été effectués par un organisme certifié. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. Le système de chauffage du roti plus sain cuit les aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Un temps de cuisson supplémentaire est parfois nécessaire avec cette fonction. Cette fonction est seulement disponible dans le four supérieur.

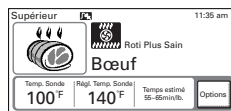
Il est préférable d'utiliser la sonde thermique dans ce mode. (Se référer au Guide de Roti plus Sain)



REMARQUE: Cette icône apparaît à l'écran lorsque la sonde thermique est branchée dans la prise.

Pour régler la fonction Healthier Roast (Roti plus sain), par exemple pour du bœuf avec la sonde de température à 140°F

- 1 Avant d'utiliser cette fonction, insérez la sonde thermique dans la viande ou la volaille.
- 2 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur).
- 3 Touchez **Roti plus sain**.
- 4 Touchez **Bœuf**.
- 5 Touchez **1, 4 et 0** pour régler la température désirée pour la sonde thermique ou touchez **Effacer** pour réinitialiser la température.



- 6 Touchez **START** (Démarrer) pour démarrer cette fonction. A l'écran, la température actuelle de la sonde thermique et la température fixée pour la sonde thermique s'affichent.

- 7 Une mélodie est émise et l'écran affiche **Cycle terminé** et

l'heure lorsque la sonde thermique atteint la température fixée. Le four s'éteint automatiquement. La fonction continue à émettre l'alarme de fin de cuisson toutes les minutes jusqu'à ce que vous touchiez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur).

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse.

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler HEALTHIER ROAST (Roti plus sain) à tout moment.

GUIDE POUR UN ROTI PLUS SAIN















Menu	Sonde Thermique Temp	
	Gamme de température	Température par défaut
1. Bœuf	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Porc	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Agneau	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Poulet	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Dinde	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

CONSIGNES D'UTILISATION

MON MENU

La fonction My Menu (Mon menu) est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages pour vos recettes préférées. Cette fonction peut stocker et rappeler jusqu'à 10 réglages. Les réglages de My Menu (Mon Menu) peuvent être utilisés avec la fonction TIMED BAKE (Cuisson minutée). Cette fonction ne marche avec aucune autre fonction y compris la fonction Delay Timed Cook (Cuisson à départ différé).

Pour régler la fonction My Menu (Mon menu) (par exemple, pour enregistrer un réglage Crisp Conv. (Croustillant par convection) à 350°F pendant 30 minutes):






-  1 Touchez **Mon Menu**.
-  2 Touchez **Créer**.
-  3 Touchez **Croquant Conv.** (Croustillant par convection).
-    4 Touchez **3, 5 et 0**.
-  5 Touchez **Options**.
-  6 Touchez **Tps cuisson**.
-   7 Touchez **3, 0**.
-  8 Touchez **Options**.
-  9 Touchez l'icône **OK**.
-  10 Touchez l'écran pour sélectionner les lettres que vous souhaitez. Exemple: pour C, touchez "abc" 3 fois.
-  11 Touchez **OK**.

REMARQUE:

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur), **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) ou **Main Menu** (Menu principal) pour revenir au menu principal.

Elle ne doit pas être utilisée avec la fonction de grillage, d'autonettoyage, de réchauffage, de levée ou de banque de recettes.


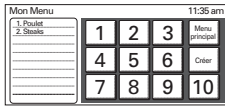

Pour régler la fonction My Menu (Mon menu) pendant la réglages

-  1 Touchez **Cuisson**
-  2 Touchez **Options**.
-  3 Touchez **Ajouter à mon menu**.
-  4 Touchez l'écran pour sélectionner les lettres que vous souhaitez. Exemple: pour C, touchez "abc" 3 fois.
-  5 Touchez **OK**.


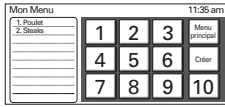

REMARQUE:

Touchez l'icône **Main Menu** (Menu Principal) pour revenir au menu principal à tout moment.

Pour démarrer une des fonctions enregistrées dans My Menu (Mon menu):

-  1 Touchez **Mon Menu**.
-  2 Touchez **le numéro** que vous souhaitez rappeler.
-  3 Touchez **START** (Démarrer).

Pour effacer une des fonctions enregistrées dans My Menu (Mon menu):

-  1 Touchez **Mon Menu**.
-  2 Touchez **le numéro** que vous souhaitez effacer de la liste My Menu (Mon menu).
-  3 Touchez **Supprimer** pour confirmer.

REMARQUE:

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur), **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) ou **Main Menu** (Menu principal) pour revenir au menu principal à tout moment.

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON & RÉCHAUFFAGE

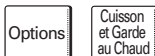
La fonction Cook&Warm (Cuisson et réchauffage) ne peut être utilisée qu'avec les fonctions Cuisson minutée Cuisson différée. Cette fonction ne sert pas à réchauffer des aliments froids. Cette fonction maintient la température du four à 170°F. Elle garde les aliments cuits chauds pendant 3 heures. Au bout de 3 heures, la fonction Cook & Warm (Cuisson & réchauffage) éteint le four automatiquement.

Pour utiliser la fonction Cook & Warm (Cuisson et réchauffage)

- 1 Suivez les étapes de Timed Bake (Cuisson minutée). Se référer page 16.
- 2 L'icône **Cuisson et Garde au Chaud** peut être sélectionnée sur l'écran lorsque la



sélection de la cuisson a été effectuée. Touchez **Cuisson et Garde au Chaud**. L'écran affiche l'icône (**Cook & Warm**).



- 3 Touchez **START** (Démarrer) pour garder les aliments chauds à la fin de la cuisson.
- 4 Pour éteindre la fonction Cuisson et Garde au Chaud, touchez **Options** puis touchez **Cuisson et Garde au Chaud**.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments s'éteignent immédiatement à l'ouverture de la porte. Ils se rallument environ 5 secondes après la fermeture de la porte. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 30 minutes, tous les réglages sont annulés.

N'utilisez pas de contenants ou de couvercles en plastique ni de film plastique alimentaire.

Couvrez les aliments avec un couvercle qui va au four ou avec une feuille d'aluminium.

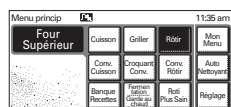
SONDE THERMIQUE

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, des volailles et des casseroles. Elle ne doit pas être utilisée avec la fonction de grillage, d'autonettoyage, de réchauffage, de levée ou de banque de recettes. Veuillez toujours débrancher et retirer la sonde thermique avant de retirer les aliments du four. Avant utilisation, insérer la sonde dans la partie centrale la plus épaisse du morceau de viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine du poulet, toujours éloignée de la graisse et des os. Placez l'aliment dans le four puis branchez la sonde. Gardez la sonde la plus éloignée possible des sources de chaleur. Fermez la porte du four. L'icône représentant la sonde thermique () clignote et un bip d'alarme est émis jusqu'à ce que la sonde soit retirée si le four est mis en marche sans que la température de sonde ait été réglée.

Pour utiliser la fonction Meat Probe (Sonde thermique) par exemple pour rôtir à 375°F avec la sonde thermique. 160°F



- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) pour utiliser le four supérieur. Le four inférieur n'est pas disponible avec cette fonction.
- 2 Touchez **Rôtir**.



- 3 Touchez **3, 7 et 5**.
- 4 Touchez **Options**.
- 5 Touchez **Temp. Sonde**.
- 6 Touchez **1, 6 et 0**.
- 7 Touchez **START** (Démarrer).

La température par défaut de la sonde thermique est de 150°F (66°C), mais peut être modifiée à toutes températures entre 80°F (27°C) et 210°F (99°C). L'écran affichera la modification de la température de la sonde. Lorsque la température fixée de la sonde thermique est obtenue, le four s'arrête automatiquement et l'écran affiche **Cycle terminé**.

REMARQUE:

Le calcul du temps de cuisson en fonction du poids n'est plus nécessaire grâce à cette fonction. Il est recommandé de suivre le guide pour régler la température de la sonde.

⚠ AVERTISSEMENT

- Toujours utiliser un gant de cuisinier pour retirer la sonde thermique. **NE PAS** toucher les éléments du grill.
- Le non-respect de ces règles peut entraîner des blessures corporelles sérieuses.

CONSIGNES D'UTILISATION

SONDE THERMIQUE (suite)

Pour modifier la température de Meat Probe (Sonde thermique) pendant la cuisson:



1 Touchez **Options**.



2 Touchez **Temp. Sonde**.



3 Réglez la température de la sonde.



4 Touchez **START** (Démarrer).

REMARQUE IMPORTANTE:

Touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler la fonction MEAT PROBE (Sonde thermique) à tout moment. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de l'insérer.

GUIDE DE TEMPÉRATURES POUR LA SONDE THERMIQUE

Cuisson	Température de la sonde
Bœuf, Agneau et Veau	
Saignant	140°F (60°C)
Mi saignant	145°F (63°C)
A Point	160°F (71°C)
Bien Cuit	170°F (77°C)
Porc	
Bien Cuit	170°F (77°C)
Volaille	
Poitrine, Bien Cuite	170°F (77°C)
Cuisse, Bien Cuite	180°F (82°C)
Farce, Bien Cuite	165°F (74°C)

FRANÇAIS

FONCTION DE VERROUILLAGE DES COMMANDES

L'icône START (Démarrer) contrôle la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes). La fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) verrouille automatiquement la plupart des commandes. Elle ne désactive pas la minuterie et la lampe intérieure du four. La fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) annule le mode de cuisson et verrouille les commandes à tout moment lorsque cette fonction est activée.

Pour activer la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes):



1 Touchez et maintenez le contact sur **START** (démarrer) pendant 4 secondes.

2 La mélodie de verrouillage se fait entendre et l'icône Verrouillé (🔒) s'affiche à l'écran.

Pour désactiver la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes):



1 Touchez et maintenez le contact sur **START** (Démarrer) pendant 4 secondes.

2 La mélodie de déverrouillage se fait entendre et l'icône Verrouillé (🔒) disparaît de à l'écran.

3 Toutes les fonctions du four sont à nouveau disponibles.

ALLUMER/ ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Les lampes du four peuvent également être allumées ou éteintes en touchant les icônes UPPER LIGHT (Lampe du four supérieur) ou LOWER LIGHT (Lampe du four inférieur). Trois lampes à halogène s'allument dans le four dans 3 directions différentes.

REMARQUE IMPORTANTE:

Si la lampe est allumée en touchant l'icône de lampe du four, la lampe est allumée même lorsque le four est fermé. L'icône de la lampe du four peut être utilisée quand la porte est fermée.

Les lampes du four ne peuvent pas être allumées pendant le cycle d'autonettoyage et pendant que la température du four est au-dessus de 500°F en attendant que la porte se déverrouille après la fin du cycle d'autonettoyage.

CONSIGNES D'UTILISATION

AUTONETTOYAGE

L'autonettoyage utilise une température de cuisson au-dessus de la normale pour nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

Il est normal d'avoir de la fumée lors de l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement plutôt que d'attendre que de grosses salissures s'accumulent.

Pendant le cycle de nettoyage, la cuisine devrait être bien ventilée afin d'éliminer les odeurs normalement associées avec l'autonettoyage.

L'autonettoyage ne peut être effectué que dans un four à la fois. Pendant l'autonettoyage d'un four, l'autre ne peut être utilisé pour aucune fonction.

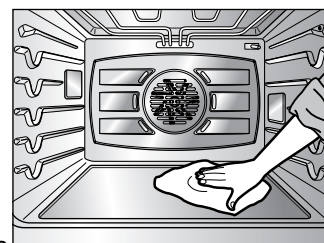
⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS laisser les jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.**
 - Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.
- **Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.**
 - Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations produites lors du cycle d'autonettoyage d'un four, quel qu'il soit.
- **NE PAS placer de papier aluminium ou tout autre matériel sur les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four.**
 - Cela empêche la répartition de la chaleur, nuisant à la cuisson et provoquant des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier aluminium se colle à la paroi intérieure du four).
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
 - Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir délicatement la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se placer sur le côté du four en ouvrant la porte, pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- **NE PAS obstruer le(s) sortie(s) de ventilation pendant l'autonettoyage.**
 - Ceci pourrait endommager les parties électriques du four. L'air doit pouvoir se déplacer librement.

Avant un autonettoyage

Il est recommandé de ventiler la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant le ventilateur de la hotte aspirante pendant le premier cycle d'autonettoyage.

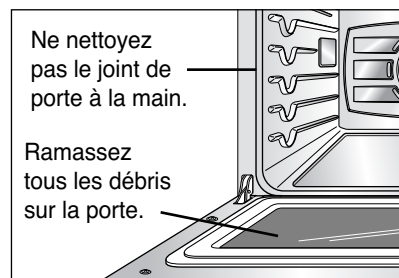
Retirez du four les grilles, la lèchefrite, la grille de rôtissage, les ustensiles, le papier aluminium et tout autre matériel.



Ramassez les salissures importantes au fond du four.

REMARQUE:

Retirez toutes les grilles, y compris la grille télescopique avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.



- Les grilles argentées peuvent être autonettoyées mais elle noirciront, perdront leur brillant et deviendront difficiles à faire glisser. Il est recommandé de retirer toutes les grilles avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.
- Les salissures sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyées à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier savonneux ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau propre et séchez.
- Ne nettoyez pas le joint. La fibre de verre du joint de porte du four ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou s'effiloche, remplacez-le.
- Essuyez les salissures importantes au fond du four.
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Ne laissez pas de pierre à pizza dans le four pendant l'autonettoyage.

CONSIGNES D'UTILISATION

AUTONETTOYAGE (suite)

L'icône SELF-CLEAN (Autonettoyage) sert à amorcer le cycle d'autonettoyage. Utilisée avec START TIME (Heure de démarrage), un cycle d'autonettoyage différé peut être programmé. La fonction d'autonettoyage a des cycles de 2 (Light (peu sale)), 3 (Normal) ou 4 (Heavy (Très sale) heures).

Pour effectuer un autonettoyage immédiat avec arrêt automatique



- 1 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).
- 2 Touchez **Auto Nettoyant**.
- 3 Touchez **Léger** pour de légères salissures, **Normal** pour des salissures moyennes ou **Intense** pour des salissures importantes. Un cycle de 3 heures est recommandé pour nettoyer les petites salissures peu étalées. Un cycle Heavy (Très sale) de 4 heures est recommandé pour des fours très sales.
- 4 Touchez **START** (Démarrer). L'icône Verrouillage de la porte clignote. La porte du four se verrouille automatiquement. Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four avant que le four ne soit froid. La porte du four se déverrouille automatiquement.

Pendant l'autonettoyage

- Vous pourrez voir de la fumée et sentir des odeurs les premières fois que vous nettoierez le four. C'est normal et le phénomène s'amointrit avec le temps. Le four peut aussi fumer si le four est très sale ou si la lèchefrite est restée dans le four.
- Alors que le four chauffe, vous entendrez peut-être les bruits causés par l'expansion et la contraction des parties métalliques. C'est normal et votre four n'en sera pas endommagé.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte alors que Verrouillé est affiché. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que le four soit refroidi. La porte peut être endommagée si vous forcez la porte.

Pour programmer un départ différé de votre four à 12h00



- 1 Assurez-vous que votre horloge est à l'heure, que le four est vide et que la porte du four est fermée.
- 2 Touchez **UPPER OVEN** (Four supérieur) ou **LOWER OVEN** (Four inférieur).
- 3 Touchez **Auto Nettoyant**.
- 4 Touchez **Léger** pour de légères salissures, **Normal** pour des salissures moyennes ou **Intense** pour des salissures importantes.
- 5 Touchez **Début de Cuisson**.
- 6 Touchez les icônes numériques de l'affichage (Touchez **1, 2**, et **0, 0**) puis touchez **Options** pour sélectionner **am** ou **pm**. La porte du four se verrouille et l'écran affiche l'heure de départ. Si l'horloge est réglée sur un format 24h, il ne sera pas possible de sélectionner **am** ou **pm** dans le menu **Options**.
- 7 Touchez **START** (Démarrer). Le cycle d'autonettoyage se met automatiquement en marche à l'heure fixée.

REMARQUE IMPORTANTE:

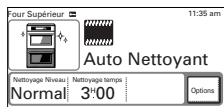
Un seul four à la fois peut être en cycle d'autonettoyage. Si un des deux fours en cours d'autonettoyage, l'autre ne peut être programmé ou allumé.

Si vous devez arrêter ou interrompre l'autonettoyage à cause d'une fumée excessive ou d'un feu dans le four, touchez **UPPER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four supérieur) ou **LOWER CLEAR/OFF** (Annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler Self-clean (Autonettoyage) à tout moment. Après refroidissement du four, la porte se déverrouille automatiquement vous permettant d'ouvrir la porte.

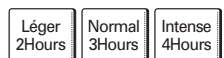
CONSIGNES D'UTILISATION

AUTONETTOYAGE (suite)

Pour modifier les réglages pendant une opération d'autonettoyage:



1 Touchez **Options**.



2 Touchez **Léger** pour de légères salissures, **Normal** pour des salissures moyennes ou **Intense** pour des salissures importantes.



3 Touchez **START** (Démarrer) pour confirmer la modification.

REMARQUE:

Lorsque vous utilisez la fonction d'autonettoyage:

- Un cycle d'autonettoyage ne peut être démarré si la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) est activée.
- Lorsque le Autonettoyage est programmé, la porte du four se verrouille automatiquement. Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four avant que le four ne soit froid. La porte du four se déverrouille automatiquement.
- Lorsque la porte est verrouillée, le voyant lumineux Porte verrouillée arrête de clignoter et reste allumé. Attendez 15 secondes avant que la porte ne se verrouille.
- Si nécessaire, la durée du cycle et l'heure de départ du cycle peuvent être programmées en touchant **Options** pendant l'opération d'autonettoyage.

A la fin de l'autonettoyage

- Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four avant que le four ne soit froid.

Après l'autonettoyage

- Vous remarquerez peut-être de la cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide lorsque le four est froid. Ces dépôts sont, en général, des résidus de sel qui ne peuvent être éliminés par autonettoyage. Si le four n'est pas propre à la fin d'un cycle de nettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles sont laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle de nettoyage; essayez les grilles et les supports avec un petit peu d'huile végétale pour faciliter le mouvement.
- De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine suite aux cycles de chauffage et de refroidissement. C'est normal et le phénomène n'affecte pas la performance de votre four.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Remplacer l'ampoule de la lampe du four

La lampe du four est munie d'une ampoule à halogène de 10 Watts pour four.

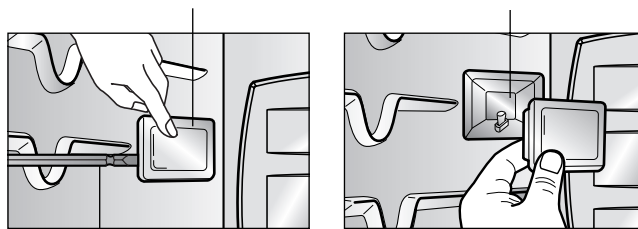
Pour remplacer les ampoules situées sur les parois des côtés:

- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à tête plate entre le boîtier et le cache en verre.
4. Soutenez le cache en verre avec deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
5. Faites doucement tourner la lame du tournevis pour libérer le cache en verre.
6. Retirez l'ampoule.
7. Remplacez l'ampoule, repositionnez le cache de la lampe en le cliquant en position.
8. Branchez le four ou reconnectez l'alimentation électrique.

Cache en verre pour la lampe

Boîtier



Tournevis à tête plate

Pour remplacer une ampoule située dans le plafond du four:

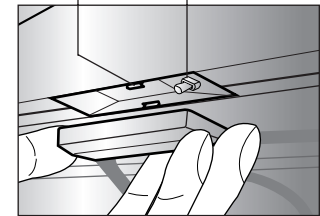
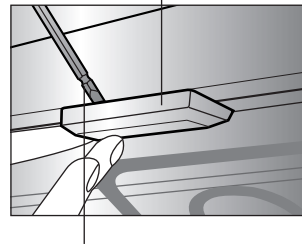
- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à tête plate entre le boîtier et le cache en verre.
4. Soutenez le cache en verre avec deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
5. Faites doucement tourner la lame du tournevis pour libérer le cache en verre.
6. Retirez l'ampoule.
7. Remplacez l'ampoule, repositionnez le cache de la lampe en le cliquant en position et poussez le clip pour maintenir le cache en verre de la lampe en place.
8. Branchez le four ou reconnectez l'alimentation électrique.

Cache en verre pour la lampe

Clip

Boîtier



Tournevis à tête plate

⚠ AVERTISSEMENT

- **Avant de remplacer l'ampoule du four, COUPER l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.**
 - Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.
- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

Pièces et garnitures peintes

Pour un nettoyage général, utilisez une eau savonneuse chaude et un chiffon. Pour les salissures rebelles ou les dépôts de graisses, utilisez un détergent liquide directement sur les salissures. Laissez agir 30 à 60 minutes. Rincez avec chiffon humide puis séchez. N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs sur ces matériaux sous peine de rayer les différentes pièces et garnitures.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier sous peine de rayer les surfaces.

1. Placez une petite quantité de Nettoyeur pour Appareils Electroménagers en Acier Inoxydable ou le détergent fourni sur chiffon ou un essuie-tout humide.
2. Nettoyez une petite section, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon propre et sec.
4. Répétez si nécessaire.

REMARQUE: Si vous avez utilisé un nettoyeur pour électroménagers en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec un détergent à vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le Nettoyeur pour Electroménager en Acier Inoxydable ou le détergent fourni.

ENTRETIEN & NETTOYAGE (suite)

Lèche-frite et Grille

Ne nettoyez pas la lèche-frite ou la grille en mode d'autonettoyage.

Après le grillage, retirez la lèche-frite du four.

Enlevez la graisse de la lèche-frite. Versez soigneusement ma graisse de la lèche-frite dans un contenant approprié.

Lavez et rincez la lèche-frite et la grille dans une eau chaude avec un tampon à récurer en plastique ou savonneux.

Si les aliments ont brûlés et sont collés, saupoudrez la grille de nettoyant pendant qu'elle est encore chaude et couvrez-la d'un essuie-tout mouillé ou d'une lavette. Vous pourrez décoller les aliments brûlés en laissant tremper la lèche-frite.

La lèche-frite ainsi que la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant à four commercial.

La lèche-frite ainsi que la grille peuvent également passer au lave-vaisselle.



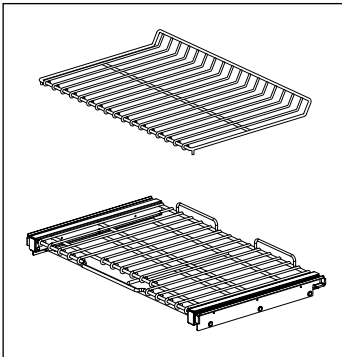
Grilles du Four

Retirez les grilles du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage.

Les grilles risquent de se décolorer si vous les laissez dans le four pendant l'autonettoyage. Si des aliments ont été renversés dans les rainures, les grilles peuvent rester coincées.

Si vous les enlevez du four, lavez-les avec un nettoyant abrasif doux.

Rincez à l'eau claire puis séchez. Si vous nettoyez les grilles par autonettoyage; elles deviendront légèrement bleutées et perdront leur brillant. A la fin du cycle d'autonettoyage et que le four s'est refroidi, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un chiffon humecté d'huile. Les grilles glisseront mieux dans leurs rainures.



Intérieur du four

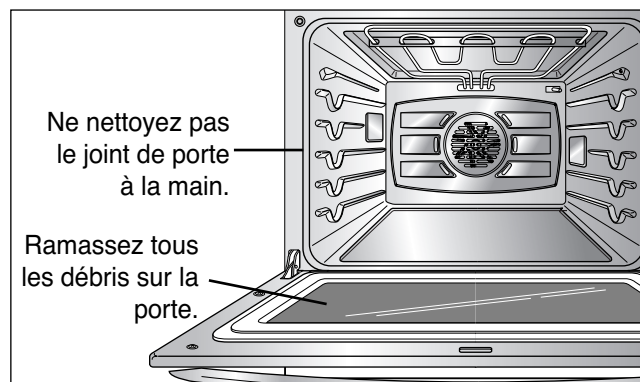
N'utilisez PAS de produits nettoyants pour les fours. N'essuyez JAMAIS une surface en céramique chaude avec une éponge humide sous peine de l'ébrécher ou de la fissurer (fissures minuscules). Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four est froid. A haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine et peuvent produire des parties ternes permanentes. Lorsque vous nettoyez ces parties, utilisez des nettoyants ou des tampons à récurer non abrasifs.

Porte du Four

Utilisez une eau savonneuse pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez abondamment. Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres sur l'extérieur de la vitre de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. NE vaporisez PAS et NE laissez PAS d'eau pénétrer par les événements de la porte. N'utilisez PAS de nettoyant à four, de poudre à récurer ni de nettoyant abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. NE nettoyez PAS le joint de porte. Le joint de la porte du four est fabriqué de matériau tressé, essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre garde de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four sous peine de rayer la surface.**
 - Cela pourrait briser la vitre.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

⚠ MISE EN GARDE

- Enlever et soulever la porte avec précaution.
- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**
- La porte est très lourde.

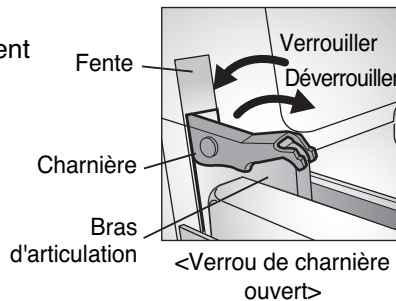
Pour retirer la porte:

Etape 1

Ouvrez complètement la porte.

Etape 2

Tirez les charnières vers le cadre de la porte dans la position déverrouillée.

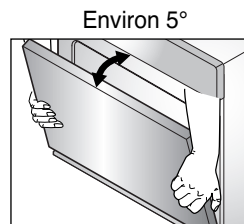


Etape 3

Saisissez fermement les deux côtés de la porte sur le haut.

Etape 4

Refermez la porte jusqu'à la position permettant de la retirer, c'est-à-dire lorsque la porte forme un angle d'environ 5 degrés.



Etape 5

Soulevez la porte jusqu'à ce que la charnière se désunisse de la fente.

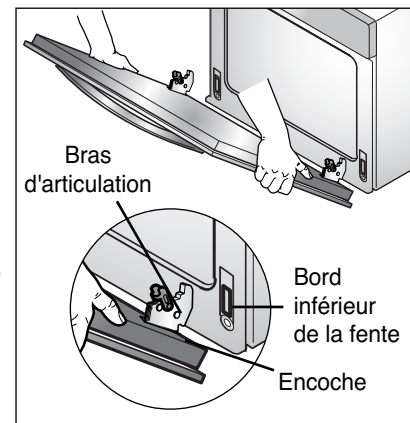
Pour remettre la porte en place:

Etape 1

Saisissez fermement les deux côtés de la porte sur le haut.

Etape 2

Avec la porte dans la même position que pour la retirer, positionnez l'indentation du bras d'articulation dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras d'articulation doit entièrement reposer au fond de la fente.

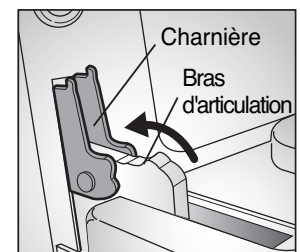


Etape 3

Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que l'encoche ne doit pas reposer correctement sur le bord inférieur de la fente.

Etape 4

Repoussez les charnières contre la face du four de façon à la verrouiller.



Etape 5

Fermez la porte du four.

<Charnière verrouillée>

CONSIGNES D'ENTRETIEN DE LA PORTE

- La plupart des portes de four ont une vitre en verre pouvant se casser.

Lisez les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four tant que les grilles n'ont pas été complètement poussées dans le four.

2. Ne cogner pas la vitre avec une casserole, une poêle ou tout autre objet.
3. Si vous rayez, tapez ou forcez la porte du four, le verre de la vitre peut s'affaiblir et causer un risque ultérieur de bris accru.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

Avant de faire appel à un technicien, parcourez cette liste. Cela pourrait vous économiser du temps et de l'argent. Cette liste inclut les problèmes courants qui ne résultent pas d'un vice de matière ou de fabrication de votre appareil.

Problème	Causes Possibles / Solutions																															
Les commandes du four émettent un bip et affiche un code d'erreur F.	<ul style="list-style-type: none"> La commande électronique a détecté une erreur. Touchez UPPER CLEAR/OFF (annuler/éteindre le four supérieur) ou LOWER CLEAR/OFF (annuler/éteindre le four inférieur) pour annuler le message et arrêter le bip. Reprogrammez le four. Si le problème revient, notez le numéro de l'erreur. Touchez UPPER CLEAR/OFF (annuler/éteindre le four supérieur) ou LOWER CLEAR/OFF (annuler/éteindre le four inférieur) et contactez un technicien qualifié. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Code</th> <th>Cause</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Détection du four supérieur ouvert</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>Détection du four supérieur court-circuité</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Détection d'erreur des touches de l'écran tactile</td> </tr> <tr> <td>F-4</td> <td>Détection du four inférieur ouvert</td> </tr> <tr> <td>F-5</td> <td>Détection du four inférieur court-circuité</td> </tr> <tr> <td>F-6</td> <td>Le four supérieur est trop chaud</td> </tr> <tr> <td>F-8</td> <td>Sonde thermique court-circuitée</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Le four supérieur ne chauffe pas</td> </tr> <tr> <td>F-10</td> <td>Le verrouillage de la porte du four supérieur ne fonctionne pas</td> </tr> <tr> <td>F-11</td> <td>Erreur de communication</td> </tr> <tr> <td>F-12</td> <td>Erreur EEPROM</td> </tr> <tr> <td>F-16</td> <td>Le four inférieur est trop chaud</td> </tr> <tr> <td>F-19</td> <td>Le four inférieur ne chauffe pas</td> </tr> <tr> <td>F-20</td> <td>Le verrouillage de la porte du four inférieur ne fonctionne pas</td> </tr> </tbody> </table>	Code	Cause	F-1	Détection du four supérieur ouvert	F-2	Détection du four supérieur court-circuité	F-3	Détection d'erreur des touches de l'écran tactile	F-4	Détection du four inférieur ouvert	F-5	Détection du four inférieur court-circuité	F-6	Le four supérieur est trop chaud	F-8	Sonde thermique court-circuitée	F-9	Le four supérieur ne chauffe pas	F-10	Le verrouillage de la porte du four supérieur ne fonctionne pas	F-11	Erreur de communication	F-12	Erreur EEPROM	F-16	Le four inférieur est trop chaud	F-19	Le four inférieur ne chauffe pas	F-20	Le verrouillage de la porte du four inférieur ne fonctionne pas
		Code	Cause																													
		F-1	Détection du four supérieur ouvert																													
		F-2	Détection du four supérieur court-circuité																													
		F-3	Détection d'erreur des touches de l'écran tactile																													
		F-4	Détection du four inférieur ouvert																													
		F-5	Détection du four inférieur court-circuité																													
		F-6	Le four supérieur est trop chaud																													
		F-8	Sonde thermique court-circuitée																													
		F-9	Le four supérieur ne chauffe pas																													
		F-10	Le verrouillage de la porte du four supérieur ne fonctionne pas																													
		F-11	Erreur de communication																													
		F-12	Erreur EEPROM																													
F-16	Le four inférieur est trop chaud																															
F-19	Le four inférieur ne chauffe pas																															
F-20	Le verrouillage de la porte du four inférieur ne fonctionne pas																															
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> La fiche du four n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension correctement branchée à la terre. Un fusible est peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. <ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> Lisez la section sur l'utilisation du four. Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir en dessous de la température de verrouillage. 																															
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fil est bien connecté dans la prise de courant. Vérifiez le disjoncteur. Le câblage de service n'est pas complet. Contactez votre agent de service pour une assistance. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Contactez votre compagnie électrique locale pour vérifier le service. 																															
La lampe du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez ou resserrez l'ampoule. Référez-vous à la section Remplacer la lampe du four de ce manuel. 																															

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Fumée excessive pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas bien réglée. Suivez les consignes dans la section Réglages des Commandes du Four. • La viande est trop près des éléments chauffants. Repositionnez la grille pour assurer un espace approprié entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour le grillage. • La viande n'est pas préparée correctement. Retirez le gras en excédent. Découpez les bords gras pour éviter que la viande ne se recroqueville, mais ne découpez pas les parties maigres. • Le plateau de la lèchefrite est à l'envers empêchant la graisse de s'évacuer. Placez toujours une grille dans la lèchefrite, rainures vers le haut et fente vers le bas pour permettre à la graisse de s'évacuer vers le bas. • Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est requis si vous utilisez souvent le grill. La graisse ancienne et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Lisez la section sur l'utilisation du four. • La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas de niveau. <ul style="list-style-type: none"> - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Les récipients de cuisson sont incorrects ou sont de la mauvaise taille. <ul style="list-style-type: none"> - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Le capteur du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> - Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Les aliments ne grillent pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous d'avoir touché BROIL (Grillage). • Utilisation de la mauvaise position de grille. <ul style="list-style-type: none"> - Référez-vous au Guide de Grillage en page 19. • Le plat de cuisson n'est pas adapté au grillage. <ul style="list-style-type: none"> - Utilisez la lèchefrite et la grille fournies avec votre four. • Il y a une feuille d'aluminium sur la lèchefrite et la grille n'est pas positionnée correctement. <ul style="list-style-type: none"> - Lisez la section sur l'utilisation du four. • A certains endroits, la puissance du courant peut être faible. <ul style="list-style-type: none"> - Préchauffez l'élément pour le grillage pendant 10 minutes. - Référez-vous au Guide de Grillage en page 19.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur du four a besoin d'être réglé. <ul style="list-style-type: none"> - Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Le four ne s'autonettoie pas	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour lancer l'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> - Laissez refroidir le four puis effectuez les réglages à nouveau. • Les commandes du four sont mal réglées. <ul style="list-style-type: none"> - Référez-vous à la section sur l'autonettoyage du four. • Un cycle d'autonettoyage ne peut être démarré si la porte est ouverte.
Bruit de craquement	<ul style="list-style-type: none"> • Le bruit provient du métal qui chauffe et refroidi pendant la cuisson et le nettoyage. - C'est normal.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none">• Salissures excessives.- Touchez CLEAR/OFF (annuler/éteindre). Ouvrez les fenêtres pour vous débarrasser de la fumée. Attendez que le mode d'autonettoyage soit annulé. Nettoyez les salissures excessives et relancez l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Le four est trop chaud.- Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes ne sont pas bien réglées.- Référez-vous à la section d'autonettoyage, pages 30 à 32.• Le four était très sale.- Nettoyez les grosses salissures avant de relancer un autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un deuxième autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
L'icône DOOR LOCKED (porte verrouillée) apparaît lorsque vous voulez cuisiner.	<ul style="list-style-type: none">• La porte du four est verrouillée parce que la température du four est encore trop élevée. - Touchez CLEAR/OFF (annuler/éteindre). Laissez refroidir le four.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation	<ul style="list-style-type: none">• C'est normal lorsque votre four est neuf et disparaît avec le temps.- Pour accélérer le processus, lancez un autonettoyage pour une durée minimale de 3 heures. Référez-vous à la section d'autonettoyage, pages 30 à 32.
Le ventilateur continue à tourner alors que le four est éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment refroidis.- C'est normal.
De l'air chaud est envoyé dans la cuisine après que le four ait été éteint.	<ul style="list-style-type: none">• La ventilation de l'air chaud est requise pour maintenir et refroidir les températures des fours. Cette ventilation s'arrête automatiquement lorsque la température descend à un niveau sûr.- C'est normal.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG - Canada

GARANTIE: Si votre four électrique LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)		
Four électrique	Garantie prolongée sur les pièces seulement Les consommateurs devront payer pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat.	
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale	Un (1) ans à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Garantie sur l'apparence (égratignures et bosses)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants

FRANÇAIS

- ⊕ Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- ⊕ Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- ⊕ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Des dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle:

Numéro de série :

Date d'achat :



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com